



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ФИЛОСОФИЯ**

**Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль Технология организации ресторанного**

**профиль
Технология организации ресторанного дела**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Агапов О.Д.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цели дисциплины:

формирование целостного мировоззрения, определения своего места в обществе с позиции, актуальной современной гуманистической установки, развитие интереса к фундаментальным знаниям, стимулирование потребности к

философским оценкам исторических событий и фактов действительности, усвоение идеи единства мирового историко-культурного процесса при одновременном признании многообразия его форм.

Основными задачами дисциплины являются:

- создание целостного представления о процессах и явлениях в природе и обществе;

- знакомство с историко-философским материалом, позволяющим дать общее целостное представление о наследии прошлого, стимулирование потребности к философским оценкам исторических событий и фактов действительности с позиции современности;

- выявление возможностей современных методов познания;

- формирование культуры мышления, осмысление современных этикоэстетических установок, регулирующих отношения человека к человеку, человека

к обществу и человека к окружающей среде;

- развитие у студентов интереса к фундаментальным знаниям;

- овладение умениями и навыками работы с оригинальными научными текстами и содержащимися в них смысловыми конструкциями.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

разработку рецептур, технологий и нормативной документации на

производство новых продуктов здорового питания, организацию

производства и обслуживания на предприятиях питания;

контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции

питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

продукция питания различного назначения;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

технологическое оборудование;

сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

научно-исследовательская

организационно-управленческая

проектная

маркетинговая

производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-1	Знания	Основные философские понятия и категории, закономерности развития природы, общества и мышления
	Умения	Применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности

	Навыки и/или опыт деятельности	Навыками философского мышления для выработки системного, целостного взгляда на проблемы общества
ОК-2	Знания	Основные разделы и направления философии, методы и приемы философского анализа проблем.
	Умения	Самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу
	Навыки и/или опыт деятельности	Навыками критического восприятия информации

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина ФИЛОСОФИЯ имеет код Б1.Б.01, относится к дисциплинам (модулям) базовой части Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина ФИЛОСОФИЯ предусмотрена учебным планом в 1 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен в 1 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	1 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	14	14
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4
в т. ч. занятия семинарского типа	8	8
в т.ч. консультация	2	2
Самостоятельная работа обучающихся	122	122
Промежуточная аттестация	8	8
в т. ч. экзамен	8	8
ИТОГО	144	144

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Раздел 1. Предмет философии. Становление философии

Тема 1. Предмет философии.

Предмет философии. Место и роль философии в культуре. Структура философского знания. Мироззрение, его историко-культурный характер. Структура и формы мироззрения. Исторические типы мироззрения: миф, религия, философия, наука. Специфика философского мироззрения. Мироззренческие и методологические функции философии. Основные проблемы философии. Рационализм и иррационализм, идеализм и материализм, субъективный и объективный идеализм, монизм и дуализм. Отношения философии и науки, философии и религии, философии и искусства, философии и идеологии. Взаимосвязь философии и морали. Влияние философии на жизнь общества.

Тема 2. Становление философии

Становление философии. Основные направления, школы философии и этапы ее исторического развития. Проблема возникновения философии: зарождение философской теоретической мысли, ее культурно-исторические предпосылки. Философия Запада и Востока. Происхождение и своеобразие античной философии. Переход от мифологического и обыденного к рационально-теоретическому миропониманию. Греческие философы о первооснове, происхождении и всеобщих организующих началах мира. Характерные черты средневековой философии: монотеизм, креационизм, идея провиденциализма. Основные направления средневековой философии. Патристика (основные представители, особенности постановки и решения

философских проблем). Аврелий Августин. Схоластика (вопрос об отношении знания к вере; спор об универсалиях). Фома Аквинский. Средневековая философия мусульманского востока. Арабская философия (Аль-Фараби, Ибн-Сина, Ибн-Рушд). Социально-исторические предпосылки и истоки философии Возрождения. Антропоцентризм и гуманизм. Новое понимание человека. Проблема человеческой индивидуальности. Пантеизм. Натурфилософия и естествознание (Н.Кузанский). Гелиоцентрическая концепция мира (Н. Коперник, Г.Галилей, Дж.Бруно). Социально-философские и политические учения (Н. Макиавелли, Дж. Вико, Т. Мор). Философия Нового времени: научная революция XVII в. и актуальные философские проблемы. Идея универсального метода научного познания. Полемика эмпиризма (Ф. Бекон) и рационализма (Р. Декарт). Создание механистической картины мира (И. Ньютон). Проблема субстанции и ее значение. Монизм, дуализм, плюрализм (Р. Декарт, Б. Спиноза, Г. Лейбниц). Идеология Просвещения. Основные направления и представители философии Просвещения (Ф.Вольтер, Ж.-Ж.Руссо, П.Гольбах, Ж.Ламетри, Д.Дидро). Вера в безграничные возможности научного разума. Механистический материализм и редукционизм. Социально-исторические условия развития и общая характеристика немецкой классической философии. Фундаментальные проблемы немецкого классического идеализма: целостность и структурированность бытия, его познаваемость, связь сознания и познания, принцип развития. Философия И . Канта: «докритический» и «критический» периоды; определение границ познания; специфика познающего субъекта; трансцендентальный идеализм; этика. Субъективный идеализм И. Фихте. Натурфилософия Ф. Шеллинга. Философия Г.Гегеля: абсолютный идеализм; специфика познающего субъекта; диалектика; основные принципы построения и противоречия философской системы. Антропологический материализм Л. Фейербаха. Место и роль немецкой классической философии в духовном развитии современности. Общая характеристика философии XIX – XX в.: классическая и неклассическая философия (рационализм и иррационализм). Марксистская философия: материалистическая диалектика и исторический материализм). Философия жизни (А. Шопенгауэр, Ф. Ницше, А. Бергсон). Главные идеи и тенденции философии XX в. Философия позитивизма и ее этапы: позитивизм, неопозитивизм, постпозитивизм (О.Конт, Г.Спенсер, К. Поппер, Т.Кун, И.Лакатош, П.Фейерабенд). Философия экзистенциализма (А.Камю, Ж.-П.Сартр). Психоанализ (З.Фрейд, К.-Г. Юнг, Э.Фромм, А.Адлер). Герменевтическая школа (М.Хайдеггер, Г.Гадамер). Постмодернизм как ситуация и способ мышления в современной философии (Ж.Деррида, М.

Фуко, Ж.Делез).

Общая характеристика русской философии. Философское осознание исторического пути развития России: западничество и славянофильство. Религиозная философия: философия всеединства В.Соловьева, экзистенциальный персонализм Н.Бердяева, субъективный идеализм В. Розанова.

Русский космизм мистического (Н. Федоров, Вл. Соловьев) и естественнонаучного направлений (К. Циолковский, В. Вернадский). Учение о ноосфере.

Создание научно-философских школ в СССР: Э.В. Ильенков, А.А. Зиновьев, М. Мамардашвили, Г.П. Щедровицкий. Преодоление изоляции от западной мысли в 90-е годы XX века.

Постмодернизм в российской философии.

Раздел 2. Учение о бытии (онтология)

Тема 3. Учение о бытии

Бытие как категория философии. Бытие и небытие. Виды, формы и уровни бытия. Монистические, дуалистические и плюралистические концепции бытия, самоорганизация бытия. Понятие материального и идеального. Материя как философская категория. Эволюция представлений о материи в истории философии. Основные уровни организации материи. Пространство и время. Движение как единство изменчивости и устойчивости. Основные виды и формы движения, их качественная специфика и взаимосвязь. Научные, философские и религиозные картины мира.

Раздел 3. Учение о развитии (диалектика)

Тема 4. Учение о развитии

Движение и развитие, диалектика. Концепции развития в истории философии и науки: теории «творческой» и «эмерджентной» эволюции. Детерминизм и индетерминизм. Динамические и статистические закономерности. Диалектика и метафизика. Принципы диалектики. Категории диалектики: единичное и общее, явление и сущность, форма и содержание, часть и целое, элемент, система, структура, причина и следствие. Закон и его типы, динамические и статические закономерности. Необходимость и случайность. Возможность и действительность. Вероятность. Проблема источника развития в философии. Развитие как единство и борьба противоположностей. Развитие как диалектическое единство количественных и качественных изменений. Развитие как «отрицание отрицания».

Раздел 4. Учение о познании (гносеология)

Тема 5. Проблема сознания в философии

Сознание и познание. Сознание, самосознание и личность. Сознание как субъективная духовная реальность. Генезис сознания. Отражение и информация. Структура сознания. Предметное сознание и самосознание. Сознание и бессознательное. Общественная природа сознания. Общественное и индивидуальное сознание: их единство и различие. Сознание и язык. Мозг и психика. Биологические основы сознания. Проблема «искусственного интеллекта». Категория идеального в истории философии.

Тема 6. Гносеология

Познание как социально-опосредованное, исторически развивающееся отношение человека к миру. Познание, творчество, практика. Вера и знание. Понимание и объяснение. Рациональное и иррациональное в познавательной деятельности. Проблема истины. Действительность, мышление, логика и язык.

Тема 7. Научное познание

Наука как вид деятельности и форма познания. Типы научного знания. Научное и вненаучное знание. Критерии научности. Этапы развития науки. Философские проблемы науки. Эмпирический и теоретический уровни научного познания и их взаимосвязь. Структура научного познания, его методы: измерение и сравнение, моделирование, анализ и синтез, наблюдение и эксперимент, индукция и дедукция, гипотетико-дедуктивный метод. Формы научного познания: принцип, постулат, идея, проблема, факт, гипотеза, теория, закон. Роль научного знания. Научные революции и смена типов рациональности.

Раздел 5. Социальная философия и антропология

Тема 8. Природа человека и смысл человеческого бытия

Человек, общество, культура. Человек и природа. Образы человека в истории философской мысли. Антропосоциогенез. Проблема соотношения природы и сущности человека. Биологическое и социальное в человеке. Понятия «человек», «индивид», «индивидуальность», «личность». Смысл человеческого бытия. Насилие и ненасилие. Свобода и ответственность. Мораль, справедливость, право. Представления о совершенном человеке в различных культурах.

Тема 9. Учение об обществе

Общество как предмет философского анализа. Специфика социального знания. Многообразие форм социального познания. Общество и его структура. Общественное бытие и общественное сознание. Проблема построения теоретической модели общества. Философские основания теоретических моделей общества. Формационная и цивилизационная

концепции общественного развития. Человек, общество, культура. Гражданское общество и государство. Человек в системе социальных связей. Человек и исторический процесс; личность и массы, свобода и ответственность.

Тема 10. Ценность как способ освоения мира человеком

Ценности, их природа и принципы классификации. Объективное и субъективное в структуре ценностей. Ценности и целеполагание. Ценности и истина. Ценности и нормы культуры. Мораль, справедливость, право. Нравственные ценности. Эстетические ценности и их роль в человеческой жизни. Религиозные ценности и свобода совести.

Тема 11. Глобальные проблемы современности

Будущее человечества. Глобальные проблемы современности: признаки, возникновение, сущность, содержание. Возможные пути решения глобальных проблем. Культура как предмет философского анализа. Духовная культура и материальная цивилизация. Межкультурный диалог. Общенаучные проблемы и их динамика в ходе исторического процесса познания. Этика науки. Информационное общество, особенности и противоречия, перспективы его развития. Взаимодействие цивилизаций и сценарии будущего.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (1 семестр)

Раздел 1. Предмет философии. Становление философии

1	Предмет философии.	2	0	0	10	12
2	Становление философии	0	0	0	12	12

Раздел 2. Учение о бытии (онтология)

3	Учение о бытии	0	0	0	12	12
---	----------------	---	---	---	----	----

Раздел 3. Учение о развитии (диалектика)

4	Учение о развитии	0	2	0	10	12
---	-------------------	---	---	---	----	----

Раздел 4. Учение о познании (гносеология)

5	Проблема сознания в философии	0	0	0	12	12
---	-------------------------------	---	---	---	----	----

6	Гносеология	0	2	0	10	12
7	Научное познание	0	0	0	10	10

Раздел 5. Социальная философия и антропология

8	Природа человека и смысл человеческого бытия	0	2	0	10	12
9	Учение об обществе	2	0	0	10	12
10	Ценность как способ освоения мира человеком	0	0	0	10	10
11	Глобальные проблемы современности	0	0	0	10	10
	Тест	0	0,5	0	2	2,5
	Реферат	0	1,5	0	4	5,5
	Консультация					2
	Экзамен					8
	Итого	4	8	0	122	144

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16133>

1. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ И СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ФИЛОСОФИЯ»
2. Конспект лекций

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-1 способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	ФИЛОСОФИЯ ИСТОРИЯ КУЛЬТУРОЛОГИЯ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ,

	ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ОК-2 способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	ФИЛОСОФИЯ ИСТОРИЯ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ

В рамках дисциплины ФИЛОСОФИЯ указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл

Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	1,25	2,50
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	4	1,88	7,50
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Коллоквиум	15,00	25,00
Реферат	15,00	25,00
Тест	6,00	10,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этапизуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

$\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

$\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;

$\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала

ОК-1 способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Базовый уровень	Знает предмет философии, основные философские принципы, законы, категории; Умеет ориентироваться в системе философского знания как целостного представления об основах мироздания и перспективах развития планетарного социума Владеет навыками философского мышления для выработки системного, целостного взгляда на проблемы общества	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знает предмет философии, основные философские принципы, законы, категории, а также их содержание и взаимосвязи; Умеет применять понятийно-категориальные аппарат, основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности Владеет навыками философского анализа различных типов мировоззрения, использования различных философских методов для анализа тенденций развития современного общества, философского анализа	Более 70 баллов
ОК-2 способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Базовый уровень	Знает: об общих тенденциях развития философии, имеет общее представление об основных понятиях, категориях и принципах философии. Умеет: обозначить ключевые философские	От 60 до 70 баллов

		проблемы в современном обществе; использовать ограниченный категориальный аппарат дисциплины. Владеет способностью: сформулировать в общих чертах особенности философии в современном мире.	
	Повышенный уровень	Знает: особенности развития философии и способен выявить проблемы ее развития, провести анализ и сравнение; имеет полное представление об основных понятиях, принципах и категориях философии. Умеет: составить суждение о философских категориях и законах и их трансформациях в современном обществе, использовать обширный категориальный аппарат дисциплины. Владеет способностью: дать оценку философским категориям и законам и их трансформациям в современном обществе, владеет навыками философского осмысления действительности.	Более 70 баллов

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоения компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Тест	10	ОК-1, ОК-2

Коллоквиум	25	ОК-1, ОК-2
Реферат	25	ОК-1, ОК-2
Промежуточная аттестация		
Экзамен	40	ОК-1, ОК-2

1. Тест

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Тест»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-1 способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
Знания
Основные философские понятия и категории, закономерности развития природы, общества и мышления
Умения
Применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности
ОК-2 способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
Знания
Основные разделы и направления философии, методы и приемы философского анализа проблем.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Тест», характеризующий этап формирования

При выполнении задания обучающийся использует основы философских знаний, демонстрирует способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции, решать стандартные задачи, направленные на благо общества и государства

Выбор варианта тестирования

Тестирование выполняется по вариантам.

Вариант выполняемого теста определяется преподавателем. В каждом задании необходимо выбрать один правильный ответ из нескольких предложенных

Рекомендации по оформлению теста

Работа выполняется вручную в тетради (либо на отдельных тетрадных листах) аккуратно разборчивым почерком. Задания выполняются в порядке следования. Срок сдачи работы определяется преподавателем.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Тест»

1. 1. Философия – в переводе с греческого:

- а) любовь к удовольствиям;
- б) любовь к жизни;
- в) любовь к мудрости;

г) мудрость.

2. Диалектика – это

- а) учение и метод познания о наиболее общих закономерностях в становлении, развитии бытия и сознания;
- б) «майевтика» - повивальное искусство;
- в) искусство «водить за нос», софистика;
- г) учение о непрерывном становлении бытия.

3. Метафизика – это

- а) учение и метод познания о наиболее общих закономерных связях в становлении, развитии бытия и сознания;
- б) «майевтика» - повивальное искусство;
- в) учение и методологический принцип познания абсолютной сущности бытия;
- г) учение о «сверхфизическом», мистическом.

4. Онтология – это

- а) основной раздел философской рефлексии о фундаментальных качествах бытия;
- б) способ метафизического постижения мира;
- в) фундаментальная сфера философской рефлексии предметом, которой выступает общественное развитие;
- г) один из важнейших разделов философии, изучающий все многообразие взаимоотношений человека и мира в процессе познания.

5. Гносеология – это

- а) искусство любви;
- б) фундаментальная сфера философской рефлексии предметом, которой выступает общественное развитие;
- в) область мистического вхождения в нирвану;
- г) один из важнейших разделов философии, изучающий все многообразие взаимоотношений человека и мира в процессе познания.

6. Категории – это

- а) метод философского познания мира, путем истолкования феноменов мира как символов;
- б) предельные и по объему, и по содержанию общие понятия, отражающие фундаментальные связи и отношения объективной действительности и познания;
- в) четко определенные термины, фиксирующие специфику той или иной стороны действительности;
- г) геометрическая дефиниция.

7. Мировоззрение – это

- а) совокупность взглядов и убеждений, оценок и норм, идеалов и установок, определяющих отношение человека к миру;
- б) «жизненный мир» субъекта, обусловленный его переживанием бытия в мире;
- в) научная картина мира;
- г) фантастическое отражение существующих в природном и социальном мире связей и отношений.

8. Философия – это

- а) форма мировоззрения, связанная с постижением сущности социального и природного бытия;
- б) форма жизни человека вопрошающего о сущности и смысле бытия;
- в) вид искусства, способ приукрашивания действительности;
- г) форма общественного сознания, связанная с духовно-теоретическим и духовно-практическим постижением и освоением сущности бытия, места и роли человека в этом мире, отношение человека к миру и смысла человеческой жизни.

9. О чем идет речь "обусловленная социально культурными, иными внешними факторами и личностными характеристиками отношение к миру, его проблемам и явлениям":

- а) мировоззренческая позиция
- б) культура
- в) религия
- г) коммуникация .

10. Наука – это

- а) способ познания и покорения природы человеком;
- б) исторически возникшая и развивающаяся форма, обладающая целым спектром функций теоретического и практического освоения мира, основанная на изучении объективных законов природной и социальной действительности;
- в) форма общественного сознания, связанная с осмыслением мира через призму политических, стратово-классовых интересов;
- г) проявление человеческой гордыни, патологическая социальная форма, ведущая человечество к гибели.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Тест»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия к выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня к от 71 до 100	Показатель базового уровня к от 60 до 70	Показатель неосвоенности к меньше 60
Задание выполнено полностью. Представлены все необходимые элементы задания. Изучена и проанализирована требуемая литература. Сделаны соответствующие выводы. Дан полный ответ. Показаны знания основ философии, знания основных этапов и закономерностей исторического развития общества.	Задание выполнено полностью, проанализирована литература, но допущены ошибки. Задание выполнено частично. Материал освоен не в полном объеме. Правильных тестовых ответов больше половины. Показаны знания основ философии, знания основных этапов и закономерностей	Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками

	исторического развития общества продемонстрированы частично.	
--	--	--

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 6 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 6 до 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Коллоквиум

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Коллоквиум»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-1 способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции

<i>Знания</i>
Основные философские понятия и категории, закономерности развития природы, общества и мышления
<i>Умения</i>
Применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Навыками философского мышления для выработки системного, целостного взгляда на проблемы общества
ОК-2 способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
<i>Знания</i>
Основные разделы и направления философии, методы и приемы философского анализа проблем.
<i>Умения</i>
Самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Навыками критического восприятия информации

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Коллоквиум», характеризующий этап формирования

Коллоквиум является формой контроля для оценки уровня освоения компетенций, применяемой на семинарских занятиях и в форме письменной самостоятельной работы. В процессе работы студент должен использовать основы философских знаний, продемонстрировать способность работать на благо общества и государства, демонстрируя свою мировоззренческую и гражданскую позицию.

На современном этапе утвердились два вида проведения коллоквиумов - устного и письменного. В первом случае предполагается организация контроля в виде открытого диалога или группового обсуждения темы, во втором - проверка знаний студентов в виде письменного изложения ответов

(развёрнутые ответы на вопросы, эссе и т.д.)

Коллоквиум в аудиторной форме может проводиться с использованием форм устного опроса, обсуждения докладов и проблемных вопросов, выполненных работ на основе внеаудиторного чтения.

В ходе коллоквиума, который проводится в форме аудиторного занятия, студентам предлагается ответить на ряд вопросов, позволяющих проверить знания, полученные во время лекций и семинаров.

Коллоквиум в форме письменного опроса оформляется в виде развернутых ответов на поставленные вопросы и решений контрольных заданий.

Требования к работе в письменной форме: задание составляет от 2-4 стр. в формате А 4, Times New Roman, 14, междустрочный интервал 1.5, выравнивание по ширине. Обязательно должен быть титульный лист, в работе обучающийся высказывают собственные мысли по заданному вопросу, демонстрируя уровень знаний в рамках

пройденного материала.

Эта форма учебных занятий позволяет систематизировать знания по предмету, углубиться в суть изучаемого вопроса, анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества. Преподаватели, в свою очередь, получают дополнительную возможность контроля и оценки уровня знаний, умений и навыков учащихся.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Коллоквиум»

1. При выполнении задания обучающийся использует основы философских знаний, демонстрирует навык работы в коллективе, способность решать стандартные задачи, демонстрируя свою гражданскую и мировоззренческую позицию, изучать и анализировать тексты, систематизировать знания по предмету, углубиться в суть изучаемого вопроса, опираясь на текстовый анализ, анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества. При подготовке к коллоквиуму в устной и письменной форме обучающиеся могут организовываться в мини-группы. Подобное объединение способствует развитию навыков взаимодействия, сотрудничества, коллективной коммуникации и этики.

Блок 1.

Вопросы на проверку знаний

1. Мировоззрение, его структура и исторические формы.
2. Философия как особая форма мировоззрения.
3. Специфика философского знания. Основные проблемы и сферы философского знания. Функции философии.
4. Философия в системе культуры.

Вопросы на проверку понимания

1. В чем заключаются особенности мифологического, религиозного и философского типов мировоззрений?
2. С чем связано появление и развитие философского типа мировоззрения?
3. Что отличает философию от религии?
4. Что изучает философия?

Блок 2.

Вопросы на проверку знаний

1. Зарождение философской мысли, преодоление философией мифологического мышления.
2. Социально-исторические предпосылки возникновения и расцвета античной философии.
3. Основные принципы средневековой философии: теоцентризм, провиденциализм, креационизм.
4. Проблема достоверности знания в философии нового времени: эмпиризм (Ф. Бекон) и рационализм (Р. Декарт). Формирование механистической картины мира (И. Ньютон, П. Гольбах, Ж. Ламетри).

Вопросы на проверку понимания

1. Какие вопросы волновали умы первых философов?
2. Какие древние философские учения вам известны?

3. Почему европейская философия Средних веков теряет самостоятельность?
4. Что изменяется в философии в эпоху Нового времени?

Блок 3.

Вопросы на проверку знаний

1. Основные проблемы немецкой классической философии: познаваемость бытия, его структурированность.
2. Неклассическая и постнеклассическая философии XIX-XXI вв.
3. Русская философская традиция в контексте мировой философской мысли.
4. Развитие самостоятельной философской мысли в России.

Вопросы на проверку понимания

1. Каковы особенности русской философии?
2. В чем состоит специфика немецкой классической философии?
3. Какие тенденции и проблемы характерны для современной западной философии?
4. Проблема «Фосток-Запад-Россия».

Блок 4.

Вопросы на проверку знаний

1. Категория «бытие». Формы, уровни, характерные черты бытия. Монистические, дуалистические и плюралистические концепции бытия.
2. Категории «материальное» и «идеальное» и их смысл для формирования философской культуры мышления о мире.
3. Атрибуты бытия: пространство и время, становление (движение).
4. Картины мира: обыденная, религиозная, философская и научная.
5. Материя как философская категория. Пространство, время и движение как формы существования материи.

Вопросы на проверку понимания

1. Какова специфика категории бытия?
2. Какие основные формы бытия?
3. Какова специфика категории материи?
4. Каковы атрибуты материи?

Блок 5.

Вопросы на проверку знаний

1. Становление идеи развития. Диалектика и метафизика.
2. Исторические формы диалектики. Категории, принципы и законы развития.
3. Устойчивость и изменчивость, прерывность и непрерывность, цикличность, круговорот, поступательность в развитии бытия.
4. Самоорганизация и системность, детерминизм.

Вопросы на проверку понимания

1. Почему невозможно объяснить сложные предметы и процессы через их простые составляющие элементы?
2. Могут ли быть в природе явления, нарушающие причинно-следственные связи и закономерности природы?
3. Что значит мыслить диалектически?

4. В каких сферах можно применять законы диалектики?

Блок 6.

Вопросы на проверку знаний

1. Сознание как предмет философской рефлексии. Сущность, структура и функции сознания.
2. Мозг, психика, интеллект. Проблема идеального. Сознание и язык.
3. Проблема соотношения сознательного и бессознательного в истории философии.
4. Самосознание как атрибут сознания. Проблема искусственного интеллекта.

Вопросы на проверку понимания

1. Каковы функции сознания?
2. Как соотносятся явления сознания с физиологическими процессами в мозгу.
3. Каковы функции языка?

Блок 7.

Вопросы на проверку знаний

1. Гносеология как область философских поисков. Проблема познаваемости мира: гностицизм, агностицизм, скептицизм.
2. Субъект и объект познания.
3. Познавательные способности человека. Чувственный и рациональный уровни познания.
4. Объяснение, понимание, интерпретация.
5. Истина и ее критерии. Концепции истины.

Вопросы на проверку понимания

1. Какие проблемы изучает гносеология?
2. Кто может быть субъектом познания?
3. Почему чувственное познание не всегда достоверно?
4. Что является целью человеческого познания?

Блок 8.

1. Наука как специфическая форма познания.
2. Идеалы, нормы и критерии научного познания.
3. Формы и методы научного познания
4. Проблема моральной ответственности ученого.

Вопросы на проверку понимания

1. Что такое наука и в чем ее специфика?
2. Какие вы знаете методы научных исследований?
3. Зачем науке этическая основа?
4. Возможен ли в будущем синтез всех видов и форм познания, их слияние в универсальную познавательную форму?

Блок 9.

Вопросы на проверку знания

1. Основные подходы социальной философии: натурализм, идеализм, материализм.
2. Основные сферы общественной жизни как элементы структуры общества: материально-

производственная, социальная, политическая, духовная. Их взаимосвязь и относительная самостоятельность.

3. Общество как самоорганизующаяся система: социальные субъекты, виды их деятельности, общественные отношения.

4. Категории «общественное бытие» и «общественное сознание». Структура общественного сознания: теоретическое и обыденное сознание

Вопросы на проверку понимания

1. Назовите и охарактеризуйте основные подходы к изучению общества

2. Что такое общественные потребности и как они формируются?

3. Каковы философские подходы к исследованию общественной власти?

4. Что входит в понятие «духовное производство»?

Блок 10.

Вопросы на проверку знания

1. Аксиология как учение о ценностях человеческого бытия.

2. Ценности и культура.

3. Мораль и нравственность в различных сферах человеческого бытия.

4. Профессиональная этика. Ценностные ориентиры науки и деятельности ученого.

Вопросы на проверку понимания

1. Зачем нужны ценности?

2. Какие ценности важнее – материальные или духовные?

3. В чем заключается значимость общечеловеческих ценностей?

Блок 11.

Вопросы на проверку знания

1. Культура как предмет философского анализа.

2. Культура как стадия развития общества и человека.

3. Соотношение понятий «культура» и «цивилизация».

4. Контуры и противоречия современной цивилизации.

Вопросы на проверку понимания

1. Что такое духовная культура?

2. Возможен ли межкультурный диалог?

3. Как изменяется современная цивилизация и культура?

4. Как взаимосвязаны глобальные проблемы современности?

5. Способна ли техника подчинить себе человека?

Блок 12.

1. Философская антропология: исторический экскурс.

2. Проблема антропосоциогенеза.

3. Человек как многомерное существо. Личностное измерение человека.

4. Основополагающие ценности человеческого бытия.

Вопросы на проверку понимания

1. Почему младенца называют лишь кандидатом в человека?

2. Возможна ли смерть при жизни?

3. Что вкладывается в понятие «Идеальный человек».

4. Продолжается ли биологическая эволюция человека?

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Коллоквиум»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия k выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня к от 71 до 100	Показатель базового уровня к от 60 до 70	Показатель неосвоенности к меньше 60
<p>Дан последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания (вопросов). Имеется собственная обоснованная точка зрения на проблему и причины ее возникновения. Продемонстрировано глубокое понимание сути проблемы, а также умение выявлять причинно-следственные связи и строить на их основе обоснованные выводы. Продемонстрирована способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой и гражданской позиции.</p>	<p>Дан последовательный ответ на поставленное задание (вопросы), однако содержание раскрыто не полностью. Имеется собственная точка зрения на проблему, но не все причины ее возникновения установлены. Продемонстрировано понимание основной сути проблемы, но отсутствует аргументация выбора предложенного решения. Продемонстрирована способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой и гражданской позиции. В ответе могут присутствовать негрубые ошибки.</p>	<p>Ответ на поставленное задание (вопросы) отсутствует, либо дан только частично. Нет понимания сути рассматриваемой проблемы. Имеются грубые ошибки в изложении.</p>

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 15 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания

			компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 15 до 17.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 17.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

3. Реферат

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Реферат»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-1 способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
<i>Знания</i>
Основные философские понятия и категории, закономерности развития природы, общества и мышления
<i>Умения</i>
Применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Навыками философского мышления для выработки системного, целостного взгляда на проблемы общества
ОК-2 способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
<i>Знания</i>
Основные разделы и направления философии, методы и приемы философского анализа проблем.
<i>Умения</i>
Самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу

<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Навыками критического восприятия информации

3.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Реферат», характеризующий этап формирования

Реферат

Реферат - краткое изложение содержания документа или его части, научной работы, включающее основные фактические сведения и выводы, необходимые для первоначального ознакомления с источниками и определения целесообразности обращения к ним. В процессе выполнения данной формы работы учащийся должен использовать основы философских знаний, анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества, демонстрируя свою мировоззренческую и гражданскую позицию.

Современные требования к реферату — точность и объективность в передаче сведений, полнота отображения основных элементов как по содержанию, так и по форме.

Цель реферата — не только сообщить о содержании реферируемой работы, но и дать представление о вновь возникших проблемах соответствующей отрасли науки.

В учебном процессе реферат представляет собой краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания книги, учения, научного исследования и т.п. Иначе говоря, это доклад на определенную тему, освещающий ее вопросы на основе обзора литературы и других источников.

Основные этапы работы над рефератом. В организационном плане написание реферата — процесс, распределенный во времени по этапам. Все этапы работы могут быть сгруппированы в три основные: подготовительный, исполнительский и заключительный. Подготовительный этап включает в себя поиски литературы по определенной теме с использованием различных библиографических источников; выбор литературы в конкретной библиотеке; определение круга справочных пособий для последующей работы по теме.

Исполнительский этап включает в себя чтение книг (других источников), ведение записей прочитанного.

Заключительный этап включает в себя обработку имеющихся материалов и написание реферата, составление списка использованной литературы.

Написание реферата. Определен список литературы по теме реферата. Изучена история вопроса по различным источникам, составлены выписки, справки, планы, тезисы, конспекты. Первоначальная задача данного этапа — систематизация и переработка знаний. Систематизировать полученный материал — значит привести его в определенный порядок, который соответствовал бы намеченному плану работы.

Структура реферата

1. Введение.

Введение это вступительная часть реферата, предваряющая текст. Оно должно содержать следующие элементы:

- а) очень краткий анализ научных, экспериментальных или практических достижений в той области, которой посвящен реферат;
- б) общий обзор опубликованных работ, рассматриваемых в реферате;
- в) цель данной работы;
- г) задачи, требующие решения.

Объем введения при объеме реферата, который мы определили (10—15 страниц), — 1,2 страницы.

2. Основная часть.

В основной части реферата студент дает письменное изложение материала по предложенному плану, используя материал из источников. В этом разделе работы формулируются основные понятия, их содержание, подходы к анализу, существующие в литературе, точки зрения на суть проблемы, ее характеристики.

В соответствии с поставленной задачей делаются выводы и обобщения. Очень важно не повторять, не копировать стиль источников, а выработать свой собственный, который соответствует характеру реферируемого материала.

3. Заключение.

Заключение подводит итог работы. Оно может включать повтор основных тезисов работы, чтобы акцентировать на них внимание читателей (слушателей), содержать общий вывод, к которому пришел автор реферата, предложения по дальнейшей научной разработке вопроса и т.п. Здесь уже никакие конкретные случаи, факты, цифры не анализируются. Заключение по объему, как правило, должно быть меньше введения.

4. Список использованных источников.

В строго алфавитном порядке размещаются все источники независимо от формы и содержания: официальные материалы, монографии и энциклопедии, книги и документы, журналы, брошюры и газетные статьи.

3.3 Типовые задания оценочного средства «Реферат»

1. Философия как наука и тип мировоззрения.
2. Миф и религия как типы мировоззрения.
3. Философия и наука как формы теоретического осмысления мира.
4. Религиозно-эстетические воззрения Конфуция.
5. Буддизм как философско-этическая система.
6. Философия Древней Греции (Милетская школа).
7. Философия Сократа.
8. Социально-философские взгляды Платона.
9. Философия Аристотеля.
10. Эллинистическая философия.
11. Философия Августина Аврелия.
12. Философия Ф. Аквинского.
13. Философские концепции арабского Востока.
14. Философия Византии.
15. Философские воззрения Н. Кузанского.
16. Эмпиризм и рационализм в философии Нового времени.
17. Философия эпохи Просвещения.
18. Немецкая классическая философия (Кант, Фихте, Шеллинг, Гегель, Фейербах)
19. Марксистская философия.
20. Философия экзистенциализма (К. Ясперс, Ж.-П. Сартр, А. Камю).
21. Философия М. Хайдеггера.
22. Позитивизм как философия, методология и история науки (О. Кант, Г. Спенсер, К. Поппер, Т. Кун, П. Фейерабенд).
23. Феноменология как философия сознания.
24. Философия бессознательного (З. Фрейд, К. Юнг, Э. Фромм).
25. Философские взгляды российских мыслителей.

26. Философия космизма.
27. Соотношение бытия и небытия, бытия и сознания как исходная философская проблема
- .
28. Проблема бытия человека: от Сократа до экзистенциалистов.
29. Современные научные взгляды на строение и свойства материи.
30. Движение как философская проблема.
31. Субстанциональная и реляционная концепции пространства и времени.
32. Самосознание личности и общества.
33. Общественное сознание (происхождение, структура, функции).
34. Проблема идеального.
35. Философское понимание познания.
36. Интерпретация и объяснение в структуре научного познания.
37. Истина как предмет философского анализа.
38. Наука как социокультурный феномен.
39. Проблемы развития научного знания.
40. Общество как развивающаяся система.
41. Социальные отношения и их структура.
42. Исторический процесс как диалектика развития объективного и субъективного.
43. Проблема свободы и необходимости человека в истории. Человек как субъект истории.
44. Материально-производственная сфера жизни общества.
45. Политическая сфера жизни общества.
46. Духовная сфера жизни общества.
47. Культура как предмет философского осмысления.
48. Личность и общество. Проблема отчуждения.
49. Смысл жизни человека как философская проблема.
50. Человек перед лицом глобальных проблем современности.

3.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Реферат»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max B_{II}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = \sum B_{II}$$

где $\text{Балл } OC$ – набранный балл за оценочное средство;

$\sum B_{II}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Актуальность темы	3	1,83
Анализ основных этапов и закономерностей исторического развития общества для формирования гражданской позиции	5	3,05
Владение основными понятиями и терминологией	3	1,83
Выделение в докладе цели, описания проделанной работы и полученных результатов, наличие обоснованных выводов	2	1,22
Грамотная речь	3	1,83
Использует основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	5	3,05
Логичность и последовательность изложения	3	1,83
Наличие выделения причинно-следственных связей	2	1,22
Наличие обоснованных выводов и суждений по рассматриваемой проблеме	3	1,83
Обоснованность выбора источников литературы (широта изученного материала, использование новых публикаций по рассматриваемой теме)	2	1,22
Полнота и глубина раскрытия темы	3	1,83
Самостоятельность выполнения работы	3	1,83

Соблюдение технических требований к оформлению текста работы, включая грамотное оформление списка использованной литературы и ссылок на использованную литературу в тексте (при наличии списка литературы)	2	1,22
Соответствие содержания теме и плану работы	2	1,22
ИТОГО	41	25

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 15 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 15 до 17.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 17.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Экзамен

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Экзамен»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-1 способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
Знания
Основные философские понятия и категории, закономерности развития природы, общества и мышления
Умения
Применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности
Навыки и/или опыт деятельности
Навыками философского мышления для выработки системного, целостного взгляда на проблемы общества
ОК-2 способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
Знания
Основные разделы и направления философии, методы и приемы философского анализа проблем.
Умения
Самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу
Навыки и/или опыт деятельности
Навыками критического восприятия информации

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Экзамен», характеризующий этап формирования

Экзамен
Контроль и оценка знаний, умений и навыков обучающихся является неотъемлемой составной частью образовательного процесса.

На экзамене проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные умения и навыки. Экзамен дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени. Учащийся демонстрирует способность применять основы философских знаний, выражая свою мировоззренческую и гражданскую позицию, показывает способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества.

Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса, коллективной и аналитической работы, использование различных библиографических источников, осуществление поиска информации с помощью информационных технологий в различных базах данных и электронных документах.

Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет обучающимся за

сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

На экзамене студенту предлагается билет, содержащий вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками.

От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом, обладание навыками групповой работы с преподавателем. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

На экзамене студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Теоретический вопрос
3. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	9	15
Теоретический вопрос	9	15
Практическое задание	6	10
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Экзамен»

1. Отвечая на вопросы для оценки знаний теоретического курса, обучающийся должен показать способность использовать основы знаний дисциплины в сфере рассматриваемого вопроса; демонстрирует способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции, способность решать стандартные задачи, нацеленные на благо общества и государства

Теоретические вопросы

1. Мировоззрение и его исторические типы
2. Генезис и сущность философии. Функции философии.

3. Исторические этапы развития философии
4. Античная философия
5. Средневековая философия
6. Философия эпохи Возрождения
7. Философия Нового времени
8. Философия эпохи просвещения
9. Немецкая классическая философия
10. Неклассическая западная философия
11. Развитие философской мысли в России
12. Понятие бытия
13. Многообразие философских трактовок бытия
14. Атрибуты бытия
15. Материя как философская категория
16. Движение как философская проблема
17. Диалектика и ее альтернативы
18. Категории и законы диалектики
19. Природа и ее образы в истории философской мысли
20. Антропогенез как проблема философии
21. Сущность и природа человека
22. Смысл человеческой жизни
23. Жизнь и смерть как темы философских размышлений
24. Общество как предмет философского анализа
25. Общество как самоорганизующаяся система
26. Личность и общество
27. Свобода и ответственность личности
28. Проблема сознания в философии
29. Сознание и мозг
30. Предметность и рефлексивность самосознание. Сознание и язык
31. Структура сознания
32. Познание и отношение человека к миру
33. Ступени познания
34. Истина и ее критерии
35. Научная рациональность и ее особенности
36. Формы и методы научного познания
37. Знание и вера
38. Человек в мире культуры
39. Проблема ценностей в философии
40. Глобальные проблемы современности
41. Актуальные проблемы современного мировоззрения.
42. Русская православная философия: понятия соборности и софийности.
43. Православие и католицизм: общее и особенное.
44. Философия исламского мира.
45. Проблемы специализации, рационализации и прагматичности современного мировоззрения.
46. Виды реальности. Проблема идентификации реальности в современном мире.
47. Постмодернизм и человек «эпохи постмодерна».
48. Культурно-исторические типы по Н. Данилевскому.
49. Позитивизм и неопозитивизм: основные идеи и представители.

50. Герменевтика: герменевтический круг, необходимость предпонимания, бесконечность интерпретации, интенциональность сознания.
 51. Феномен сознания в историко-философской традиции.
 52. Отражение как онтологическое основание сознания.
 53. Сравнительный анализ психики животного и человека.
 54. Проблема сознания в классическом психоанализе З. Фрейда и концепциях неотрейдизма.
 55. Искусство как особая форма сознания общества и индивида.
 56. Гносеологическое отношение в системе «субъект-объект», его основания.
 57. Проблемы веры как гносеологического принципа.
 58. Категории рассудка в «критической» философии И. Канта.
 59. Экзистенциализм: основные идеи и представители.
 60. Философия русского философско-религиозного ренессанса: основные идеи и представители.
2. Перечень типовых практических заданий к экзамену:
 1. На основе известных вам типов мировоззрения сформулируйте основные особенности каждого типа.
 2. Выскажите суждение о том, с чем связано появление философского типа мировоззрения.
 3. Выскажите суждение о роли философии в обществе.
 4. Приведите примеры философских школ идеалистической направленности.
 5. Приведите примеры философских школ материалистической направленности.
 6. Объясните, какие тенденции и проблемы характерны для современной философии.
 7. Определите специфику категорий «бытие» и «материя».
 8. На основе известных вам принципов, категорий и законов диалектики, объясните, что значит мыслить диалектически.
 9. На основе известных вам принципов, категорий и законов диалектики, объясните, в каких сферах жизнедеятельности можно применять законы диалектики.
 10. Выскажите суждения о том, как соотносятся явления сознания с физиологическими процессами в мозгу.
 11. На основе известных вам ценностных ориентиров сформулируйте вывод о том, в чем заключается значимость общечеловеческих ценностей.
 12. Сформулируйте вывод о том, зачем науке этическая основа.
 13. Сделайте обобщенный вывод о проблемах межкультурного взаимодействия в современном мире.
 14. Сделайте обобщенный вывод о проблемах культуры и цивилизации в современном мире.
 15. Выскажите суждение о том, насколько техника способна подчинить себе человека
 16. Соотнесите категории «общественное бытие» и «общественное сознание»
 17. Выскажите суждение каким образом основы философских знаний влияют на формирование мировоззренческой позиции.
 18. На основе известных вам глобальных проблем современности предложите пути их решения
 19. Назовите и охарактеризуйте основные этапы и закономерности исторического развития общества, основные подходы к изучению общества
 20. На основе известных вам сфер общественной жизни сформулируйте вывод об их взаимосвязи

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Экзамен»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	<p>Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы. Обучающийся показывает знания определений понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом, способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества, умение продемонстрировать свою гражданскую и мировоззренческую позицию, логичность, стройность,</p>	<p>Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Обучающийся показывает не полные знания определений понятий, не достаточное обоснование выдвинутых положений, способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества представлена фрагментарно, отсутствует умение продемонстрировать свою гражданскую и мировоззренческую позицию. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно</p>	<p>Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.</p>

	литературную грамотность изложения.	описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.	
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы. Обучающийся показывает знания определений понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом, способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества, умение продемонстрировать свою гражданскую и мировоззренческую позицию, логичность, стройность,	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Обучающийся показывает не полные знания определений понятий, не достаточное обоснование выдвинутых положений, способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества представлена фрагментарно, отсутствует умение продемонстрировать свою гражданскую и мировоззренческую позицию. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.

	литературную грамотность изложения.	описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.	
Практическое задание	Задание выполнено полностью. Приведены все необходимые примеры, проведен требуемый анализ, сделаны соответствующие выводы, записан полный ответ. Обучающийся показывает обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом, понимание основных закономерностей исторического развития общества, демонстрирует свою гражданскую и мировоззренческую позицию .	Задание выполнено не полностью. Приведены необходимые примеры, при проведении анализа допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя. Обучающийся не достаточно четко показывает обоснование выдвинутых положений, не оперирует фактическим материалом, присутствует понимание основных закономерностей исторического развития общества, но нет демонстрации своей гражданской и мировоззренческой позиции .	Задание не выполнено , либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к

			оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Кальной, И. И. Философия [Электронный ресурс] : учебник / И. И. Кальной. – 3-е изд., испр. и доп. – М. : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2018. – 384 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=309116>
2. Миронов, В. В. Философия [Электронный ресурс] : учебник / Миронов В.В. - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 928 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=354789>

Дополнительная литература

1. Данильян, О. Г. Философия [Электронный ресурс] : учебник / О.Г. Данильян, В.М . Тараненко. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 432 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=355103>
2. Свергузов, А. Т. Философия [Электронный ресурс] : учеб.пособие / А.Т. Свергузов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: ИНФРА-М, 2020. — 180 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=353265>
3. Островский, Э. В. Философия [Электронный ресурс] : учебник / Э. В. Островский . – М. : Вузовский учебник, 2016. – 313 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=288506>
4. Философия [Электронный ресурс] : учебник / В. Г. Кузнецов [и др.]. – М. : НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 519 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=296358>
5. Философия [Электронный ресурс] : учебник / под ред. проф. А.Н. Чумакова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2020. — 459 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=350835>
6. Вечканов, В. Э. Философия [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. Э. Вечканов, Н. А. Лучков. - 2-е изд. – М. : ИЦ РИОР : НИЦ Инфра-М, 2020. - 136 с. – Режим доступа <https://new.znaniium.com/read?id=355353>

Периодические издания

1. Философские науки(<http://www.phisci.info>)
2. Социологические исследования(<http://www.isras.ru/socis.html>)
3. Эпистемология и философия науки(<http://iph.ras.ru/journal.htm>)

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Элитариум - режим доступа <http://www.elitarium.ru>
2. Стэнфордская философская энциклопедия - режим доступа www.philosophy.ru
3. Юридическая научная библиотека издательства "Спарк" - режим доступа www.lawlibrary.ru

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации по подготовке рефератов

Подготовка рефератов направлена на развитие и закрепление у студентов навыков самостоятельного глубокого, творческого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы по актуальным проблемам дисциплины; на выработку навыков и умений грамотно и убедительно излагать материал, четко формулировать теоретические обобщения, выводы и практические рекомендации.

Рефераты должны отвечать высоким квалификационным требованиям в отношении научности содержания и оформления.

Темы рефератов, как правило, посвящены рассмотрению одной проблемы. Объем реферата может быть от 12 до 15 страниц машинописного текста, отпечатанного через 1,5 интервала, а на компьютере через 1 интервал (список литературы и приложения в объем не входят).

Текстовая часть работы состоит из введения, основной части и заключения.

Во введении студент кратко обосновывает актуальность избранной темы реферата, раскрывает конкретные цели и задачи, которые он собирается решить в ходе своего небольшого исследования.

В основной части подробно раскрывается содержание вопроса (вопросов) темы.

В заключении кратко должны быть сформулированы полученные результаты исследования и даны выводы. Кроме того, заключение может включать предложения автора, в том числе и по дальнейшему изучению заинтересовавшей его проблемы.

В список литературы (источников и литературы) студент включает только те документы, которые он использовал при написании реферата.

В приложении (приложения) к реферату могут выноситься таблицы, графики, схемы и другие вспомогательные материалы, на которые имеются ссылки в тексте реферата.

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях:

журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса. Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и

условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания по подготовке к экзамену

Контроль и оценка знаний, умений и навыков студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Экзамен – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На экзамене проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Экзамен дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса.

Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

Ограниченность времени для непосредственной подготовки к экзамену требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях.

Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к экзамену является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий.

На экзамене студенту предлагается билет, содержащий вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками.

От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического

материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные

задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Windows	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Reader	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ

База данных современных научных исследований в области философии Института философии РАН [профессиональная база данных]	www.iphras.ru	ИНСТИТУТ ФИЛОСОФИИ РАН (полное название – Федеральное государственное бюджетное учреждение науки Институт философии Российской академии наук) – центральное научно-исследовательское учреждение страны, ведущее исследования по основным философским дисциплинам.
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://windou.edu.ru/	Содержит каталог образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовую электронную учебно-методическую библиотеку для общего и профессионального образования.
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению

Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".
Электронно-библиотечная система "Лань"	https://e.lanbook.com/	Ресурс включает в себя электронные версии книг издательства "Лань", а также других ведущих издательств учебной литературы; электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам.
Электронный каталог Российской национальной библиотеки	http://primo.nlr.ru	Библиографическая коллекция Российской национальной библиотеки

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
Специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>	
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)	
<i>СРС</i>	

Специальное помещение, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью, доской.

Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Деловая игра и Ролевая игра – популярные и эффективные активные форма учебного процесса, развивающие навыки свободного владения и оперативного комбинирования накопленными теоретическими и прикладными профессиональными знаниями, а также практическим профессиональным опытом
2. Интерактивная форма проведения лекционных и практических занятий мозговой штурм – форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. Применяется в случаях, когда решается малоизученная проблема или требуется найти нетривиальное решение
3. Интерактивная форма проведения практических занятий работа в малых группах – форма работы, дающая возможность каждому участнику по-участвовать в решении проблемы, попрактиковать навыки сотрудничества и межличностного общения
4. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
5. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)
6. Работа в команде – совместная деятельность обучающихся в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением ответственности и полномочий.

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ИСТОРИЯ**

**Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль Технология организации ресторанного**

**профиль
Технология организации ресторанного дела**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Агапов О.Д

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цели дисциплины: формирование у студентов комплексного представления об истории как об особом социально-гуманитарном знании (методы, источники и историография исторической науки) и знаний об особенностях развития мировой истории (исторические и философские концепции мировой истории, исторические этапы трансформации мира) и о включенности истории России в мировых процессах в исторической перспективе.

Учебные задачи дисциплины:

- изучить социально-экономическое и политическое развитие зарубежных стран и России, начиная с эпохи становления и развития феодальных отношений и заканчивая современным экономическим и политическим развитием;
- научиться видеть и определять ведущие тенденции политического, социально-экономического, религиозно-конфессионального и культурного развития человечества на различных этапах его эволюции;
- выработать навыки получения, анализа и обобщения исторической информации;
- овладеть навыками исторической аналитики: способность на основе исторического анализа и проблемного подхода преобразовывать информацию в знание, осмысливать процессы, события и явления в России и мировом сообществе в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципами научной объективности и историзма;
- сформировать понимание многообразия культур и цивилизаций в их взаимодействии, многовариантности исторического процесса;
- сформировать гражданскую идентичность, развить интерес и воспитать уважение к отечественному и мировому культурному и научному наследию, его сохранению и преумножению;
- овладеть кругом исторических проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
 разработку рецептур, технологий и нормативной документации на
 производство новых продуктов здорового питания, организацию
 производства и обслуживания на предприятиях питания;
 контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
 контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции
 питания;
 проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
 продукция питания различного назначения;
 методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой
 продукции питания;
 технологическое оборудование;
 сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные
 специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
 центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры,
 освоившие программу бакалавриата:

научно-исследовательская
 организационно-управленческая
 проектная
 маркетинговая
 производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся,
 установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты

ОК-1	Знания	закономерности взаимодействия человека и общества, основные закономерности историко-культурного развития человека и человечества, основные научные направления в истории философии, социальные концепции модернизации общества, современные направления в философии для формирования мировоззренческой позиции
	Умения	представить рассматриваемые философские проблемы в исторической ретроспективе, анализировать мировоззренческие, социально и личностно значимые философские проблемы, давать оценку различным философским концепциям
	Навыки и/или опыт деятельности	опыт анализа философских, исторических текстов, методы анализа исторических источников
ОК-2	Знания	основные исторические факты, даты, события и имена исторических деятелей, концепции всемирной истории, основные закономерности историко-культурного развития человека и человечества
	Умения	анализировать мировоззренческие, социально и личностно значимые историко-философские проблемы, типологизировать исторические периоды, классифицировать типы исторических обществ
	Навыки и/или опыт деятельности	технологиями анализа исторических источников, формулирования индивидуальных взглядов на социально-значимые исторические проблемы

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина ИСТОРИЯ имеет код Б1.Б.02, относится к дисциплинам (модулям) базовой части Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина ИСТОРИЯ предусмотрена учебным планом в 1 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен в 1 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	1 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	14	14
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4
в т. ч. занятия семинарского типа	8	8
в т.ч. консультация	2	2
Самостоятельная работа обучающихся	122	122
Промежуточная аттестация	8	8
в т. ч. экзамен	8	8
ИТОГО	144	144

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. История в системе социально-гуманитарных наук

Предмет, объект истории как науки. Цель и задачи исторической науки. Сущность, формы, функции исторического знания. Методология и теория исторической науки. Методы и источники изучения истории. Типология исторических источников. Вспомогательные исторические дисциплины. Многовариативность исторических процессов. Мировой исторический процесс: единство и многообразие. Концепции исторического развития. Линейная и циклическая концепции истории. Проблемы периодизации всемирной истории. Историография в прошлом и настоящем: общее и особенное. Россия в мировом человеческом сообществе. Между Европой и Азией: на перекрестке цивилизаций. Концепция мировой истории Юргена Остерхаммеля.

Тема 2. Древний Восток и Античный мир

Основные черты первобытного хозяйства. Неолитическая революция. Переход от присваивающего хозяйства к производящему. Рубеж IV – III тыс. до н.э. – возникновение первых государственных образований в долинах

великих рек Востока. Рабовладение и общественные отношения в древних государствах. Восточные деспотии. Феномен Востока. «Азиатский способ производства». Античная эпоха в истории человечества. Города – государства Греции и Италии. Классическое рабство. Расцвет римской рабовладельческой экономики. Достижения Греко-латинской цивилизации. Крушение империй Древнего мира. Формирование протофеодального уклада.

Тема 3. Средневековая Русь и Европа в V – XV веках.

Средневековый мир Европы как итог синтеза двух культур – варварской и римской. Античное наследие в эпоху Великого переселения народов. Христианская Европа и исламский мир. Славянские земли в VI – IX вв. Теории возникновения древнерусского государства: норманнская и антинорманнская. Социально-экономические и политические отношения в Киевской Руси. Византия и Русь. Принятие христианства. Русские земли в период феодальной раздробленности. Западная Европа в XI – XIII вв. Крестовые походы и Русь. Монгольские завоевания в Азии и вторжение на Русь. Московия, Литва и Золотая Орда. Образование централизованных государств в Западной Европе. Объединение русских земель вокруг Москвы. Этапы складывания Российского централизованного государства. Освобождение Руси от ордынской зависимости.

Тема 4. "Позднее средневековье" (XVI - XVII вв.)

Эпоха Великих географических открытий. Создание первых колониальных империй. Переход к мануфактурному производству. Начало Реформации. Протестантская идеология М. Лютер, Ж. Кальвин. Контрреформация. Первые религиозные войны в Европе. Формирование абсолютизма в Европе. Расцвет культуры и идеи гуманизма. Усиление центральной власти в России в эпоху Ивана IV Грозного. Политика опричнины, ее цели и последствия. Основные направления внешней политики России. Итоги Ливонской войны. Процесс установления крепостного права в России. Смута в России и её последствия. Воцарение Романовых. Церковная реформа в России. Раскол русской православной церкви. Первый общеевропейский конфликт – Тридцатилетняя война 1618 – 1648 гг. – борьба за гегемонию на европейском континенте. Возвышение и кризис Османской империи. Кризис сословного строя в Европе. Буржуазная революция в Англии (1640-1660 гг.). О. Кромвель.

Тема 5. Европа в XVIII веке. Эпоха просвещения и европейской модернизации.

Концепция модернизации в современных социальных науках. Идеи Просвещения и философия либерализма. Политический идеал просветителей Англии и Франции. Энциклопедисты Вольтер, Д. Дидро, Ш.

Л. де Монтескье, Ж.Ж. Руссо. Просвещенный абсолютизм в Европе XVIII в. Усиление абсолютизма в России – становление великой державы.

Петровские преобразования. Северная война (1700-1721 гг.) как катализатор реформ Петра I. «Регулярное» государство. Социальная политика.

Внутренние противоречия петровской Реформации. Итоги европеизации и модернизации России. Оценки деятельности Петра I в современной историографии. Наследие Петра I и «эпоха дворцовых переворотов». «Просвещенный абсолютизм» Екатерины II. Вхождение России в систему общеевропейской политики. Промышленный переворот в Англии и его последствия. Война за независимость США. Утверждение демократии в США. Великая французская буржуазная революция и ее последствия для Европы.

Появление колониальных империй на просторах Азии. Российская империя в системе имперских взаимоотношений с другими империями.

Тема 6. Политическое развитие стран Европы и России в XIX в.

Альтернативы исторического развития России первой четверти XIX в. Реформаторские и контрреформаторские тенденции в политике Александра I. М.М. Сперанский, его идеи и деятельность. Правительственные конституционные проекты. Положение крестьянства и попытка реформ. Идеология «евангельского» государства при Александре I. Гражданский национализм в идеологии движения декабристов. Декабризм: варианты радикального реформаторства. Бюрократическая модель государственно-общественных преобразований Николая I. Общественно - политическое движение в России: консервативное, либеральное, радикальное. Западники и славянофилы. Осознание необходимости системных реформ в России. Наполеоновские войны. Отечественная война 1812 г. Поход в Россию и крушение империи Наполеона I. М.И. Кутузов. Заграничные походы русской армии. Венский конгресс и его итоги. Священный союз: система безопасности для европейских монархов. Революции в Европе 1820-1840-х гг.: борьба за национальные и социальные интересы. «Восточный вопрос» и Крымская война. Последствия поражения России в Крымской войне. Рост промышленного производства в странах Европы. Особенности технологической революции последней трети XIX в. Образование мирового хозяйства. Рост концентрации производства. Монополизация экономики. Увеличение удельного веса США и Германии в мировом промышленном производстве. Социальные противоречия промышленной эпохи. Колониализм и кризис «традиционного общества» в странах Востока. Япония: опыт модернизации.

Незавершенные преобразования в России: опыт и особенности. Кризис крепостничества. Реформы Александра II. Общественная реакция на реформы. Смена правительственного курса Александра III: контрреформы.

Социально-экономическое развитие России в пореформенное время. Модернизация экономики. Промышленный подъем 90-х гг. XIX в. Деятельность С.Ю. Витте.

Тема 7. Общественно-политические идеи Европы и России во второй половине XIX – начале XX века. «Кризис мира»: Первая Мировая война и Русская революция

Факторы подъема общественного движения в России. Общественная мысль и ее особенности. Консервативное направление: социальная основа, принципы и цели. К.П. Победоносцев, М.И. Катков об основах российской государственности. Либеральное течение: социальная основа, идеи и цели. Особенности русской либеральной идеологии: взгляды К.Д. Кавелина, Б.Н. Чичерина, Д.И. Шаховского. Антиправительственная деятельность представителей радикального направления. Теория «общинного социализма» А.И. Герцена и Н.Г. Чернышевского. Организации революционных народников. Идея «жертвы и подвига» во имя народа. Становление реформаторской линии в народничестве. Распространение марксизма в России. Деятельность Г.В. Плеханова и группы «Освобождение труда». Марксистские кружки в России. Создание «Союза борьбы за освобождение рабочего класса». Начало революционной деятельности В.И. Ленина. Марксизм и развитие рабочего движения. Партии II Интернационала. Научно-технические достижения и прогресс индустрии в начале XX в. Итоги второй промышленной революции. Милитаризация экономики. Государство и монополистический капитал. Роль XX столетия в мировой истории. Глобализация общественных процессов. Проблема экономического роста и модернизации. Революция и реформы. Столкновение тенденций интернационализма и национализма, интеграции и сепаратизма, демократии и авторитаризма. Россия в контексте мировых проблем в начале XX в. Противоречия социально-экономического и политического развития России и содержание кризисных явлений. Объективная потребность индустриальной модернизации России. Политические партии России: программы, тактика. Попытки реформ: проекты, реализация, последствия. Политический портрет П.А. Столыпина. Причины обострения противоречий на международной арене. Перераспределение сфер влияния между ведущими державами мира. Тройственный союз и Антанта. Причины начала Первой мировой войны. Россия в Первой мировой войне. Кризис в воюющих странах и февральская революция 1917 г. в России. Борьба политических сил России за выбор пути дальнейшего развития. Кризисы правительства. Октябрьская революция 1917 г. Современные оценки октябрьских событий. Брест - Литовский мирный договор с Германией и его последствия. Завершение Первой мировой войны. Парижская конференция и её решения. Версальско-Вашингтонская система. Послевоенный кризис в

странах Европы и начало гражданской войны в России. Красный и белый террор. Иностранная военная интервенция. «Военный коммунизм». Победа сторонников Советской власти. Итоги гражданской войны. Российская эмиграция. Новая расстановка политических сил на международной арене.

Тема 8. Вторая мировая война. Великая Отечественная война советского народа.

Общемировой кризис 1929-1933 гг. Пути выхода из него разных стран. Наступление фашизма и усиление угрозы мировой войны. Идеологические основы тоталитаризма.

X съезд РКП (б) и принятие новой экономической политики: реализация и итоги. Создание сталинской административно – командной системы. Конституция СССР 1936 год. Обострение классовой борьбы и политические процессы в 20 – 30-х гг. Подготовка СССР к войне. Итоги советской индустриализации. СССР в системе международных отношений накануне Второй мировой войны, СССР против политики умиротворения агрессоров. Мюнхенский сговор. Советско–германское сближение 1939 – 1941 гг. Начало Второй мировой войны. Причины побед германской армии. Периодизация войны. Начало Великой Отечественной войны. Создание антифашистской коалиции. Причины неудач Красной Армии в начальном периоде войны. Основные этапы Великой Отечественной войны. Московское сражение – крах непобедимости немецкой армии. Сталинградская битва – начало коренного перелома в войне. Битва на Курской дуге – завершение коренного перелома в войне. Изгнание немецких захватчиков с советских территорий и освобождение народов Европы от нацизма. Завершение Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии. Героизм советского народа в тылу. Партизанское движение на оккупированных территориях. Источники победы советского народа в войне. Вклад СССР в победу во Второй мировой войне. Итоги и уроки Второй мировой войны.

Тема 9. Мир в годы «Холодной войны».

«Холодная война» и раскол Европы: усиление противостояния в мировом хозяйстве. Причины «холодной войны». «План Маршалла». Берлинский кризис и создание системы союзов в Европе. «Холодная война» в Азии. Война в Корее и её последствия. Факторы экономического лидерства США. Советское общество в послевоенный период. Восстановление экономики. Апогей сталинского тоталитаризма (1945-1953 гг.). СССР после смерти И.В. Сталина. Попытки осуществления политических и экономических реформ. Противоречия политики Н.С. Хрущева. Начало «оттепели». Либерализация внешнеполитического курса. Карибский кризис и его последствия. СССР и крушение колониальной системы.

НТР и ее влияние на ход общественного развития. Трансформация мирового хозяйства: переход на постиндустриальную стадию ведущих западных стран. СССР в середине 60-80-х гг.: нарастание кризисных явлений. Срыв курса на интенсификацию производства. Проблемы развития социальной сферы. Завершение партийно-номенклатурной бюрократизации общества. Конституция 1977 года. Попытка Ю.В. Андропова оздоровить жизнь общества. Советский Союз в 1985-1991 гг. «Перестройка» М.С. Горбачева: цели, лозунги, методы. Социально-экономическая политика горбачевского руководства. Дезинтеграционные политические процессы внутри страны. Попытка государственного переворота 1991 г. и ее провал. Распад СССР. Беловежские соглашения. Последствия распада СССР и «социалистического лагеря».

Тема 10. Модернизационные процессы в мире в конце XX – начале XXI века. От СССР к Российской Федерации.

Модернизационные процессы в странах Запада. Усиление влияния неоконсервативной идеологии. Роль ООН в международных отношениях. Интеграционные и дезинтеграционные процессы в современном мире. Расширение и трансформация НАТО. Проблемы глобализации экономики. Особенности модернизации в странах бывшего социалистического лагеря. Опыт новых индустриальных стран. Становление новой российской государственности (1993-1999 гг.). Обострение борьбы политических сил в начале 1990-х годов за выбор пути развития. Программа радикальных экономических преобразований в России. Внутренняя противоречивость реформ. Ухудшение социально-экономической ситуации в стране. Октябрьские события 1993 г. Силовой вариант разрешения кризиса. Конституция Российской Федерации 1993 г. Социально-экономическая и политическая ситуация в стране на рубеже XXI в.. Россия на пути радикальной социально-экономической модернизации. Тенденция усиления федеральной власти. Внешнеполитическая деятельность в условиях новой геополитической ситуации. Культура в современной России. Терроризм – угроза XXI века.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))
---	-------------------	---

		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуча-ся	Всего
--	--	----------------------	---	---	------------------------	-------

1 этап (1 семестр)

1	История в системе социально-гуманитарных наук	2	2	0	12	16
2	Древний Восток и Античный мир	0	0	0	12	12
3	Средневековая Русь и Европа в V – XV веках.	0	0	0	12	12
4	"Позднее средневековье" (XVI - XVII вв.)	0	0	0	12	12
5	Европа в XVIII веке. Эпоха просвещения и европейской модернизации.	0	0	0	12	12
6	Политическое развитие стран Европы и России в XIX в.	0	0	0	12	12
7	Общественно-политические идеи Европы и России во второй половине XIX – начале XX века. «Кризис мира»: Первая Мировая война и Русская революция	0	0	0	12	12
8	Вторая мировая война. Великая Отечественная война советского народа.	2	2	0	14	18
9	Мир в годы «Холодной войны».	0	2	0	12	14
10	Модернизационные процессы в мире в конце XX – начале XXI века. От СССР к Российской Федерации.	0	2	0	12	14
	Консультация					2
	Экзамен					8
	Итого	4	8	0	122	144

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16134>

1. Конспект лекций
2. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ И СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ИСТОРИЯ»

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-1 способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	ФИЛОСОФИЯ ИСТОРИЯ КУЛЬТУРОЛОГИЯ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ОК-2 способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	ФИЛОСОФИЯ ИСТОРИЯ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ

В рамках дисциплины ИСТОРИЯ указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость
Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	1,25	2,50
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных)	4	1,88	7,50

работ)			
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Индивидуальные домашние задания	9,00	15,00
Коллоквиум	18,00	30,00
Тестирование письменное	9,00	15,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре

вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

$\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

$\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;

$\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на

рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-1 способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Базовый уровень	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> в общих чертах закономерности взаимодействия человека и общества; основные закономерности историко-культурного развития человека и человечества; основные направления в истории философии; социальные концепции модернизации общества <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> частично сравнивать философские идеи, концепции различных эпох ; в общих чертах показать философские идеи в исторической ретроспективе; частично анализировать мировоззренческие, социально и лично значимые философские проблемы <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> навыком поиска, оценивания и использования информации по вопросам 	От 60 до 70 баллов

		<p>философии; навыком работы с философскими источниками и критической литературой</p>	
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знает: историческую специфику философских категорий; закономерности историко-культурного развития человека и человечества; закономерности взаимодействия человека и общества на репродуктивном уровне; персоналии, концепции, категории, законы, закономерности, имеющие мировоззренческое значение; современные направления в философии для формирования мировоззренческой позиции Умеет: применять отдельные методы анализа философских текстов, использовать философские концепции к описанию отдельных исторических событий и феноменов; выделять конкретную проблему в философских и социогуманитарных концепциях; критически анализировать современные философские и социогуманитарные проблемы; сравнивать философские концепции и эпохи; представить философские и социогуманитарные проблемы в ее связи с историческим процессом</p>	<p>Более 70 баллов</p>
<p>ОК-2 способностью</p>	<p>Базовый уровень</p>	<p>Знает:</p>	

<p>анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции</p>		<p>основные исторические факты, даты, события и имена исторических деятелей; основные концепции периодизации всемирной истории, базовые концепции типологизации обществ, об общих особенностях развития российской исторической науки, в общих чертах развитие идей терпимости и толерантности, общие представления о политических идеях гражданского общества Умеет: определять ключевые события во всемирно-историческом процессе, применять понятийно-категориальный аппарат, гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности, формулировать в общих чертах собственные взгляды на социальные проблемы в истории человечества Владеет: базовой методикой анализа исторических источников, частично навыками определения ключевых событий во всемирно-историческом процессе</p>	<p>От 60 до 70 баллов</p>
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знает: на высоком уровне основные исторические факты, даты, события и имена исторических деятелей; современные историографические</p>	<p>Более 70 баллов</p>

		<p>концепции анализа исторических процессов, классификацию исторических источников, философские концепции мультикультурализма, политические идеи о гражданском обществе.</p> <p>Умеет:</p> <p>классифицировать различные типы исторических источников, выявлять закономерности между различными историческими периодами ,</p> <p>выявлять критерии классификации различных типов исторических обществ</p> <p>Владеет:</p> <p>на продуктивном уровне навыками сбора, обработки , анализа и систематизации информации по проблеме; навыком формулирования индивидуальных взглядов на социально-значимые исторические проблемы, навыком выявления закономерностей между различными историческими периодами и выявления критериев классификации различных типов исторических обществ</p>	
--	--	--	--

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоённости компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		

Индивидуальные домашние задания	15	ОК-1, ОК-2
Тестирование письменное	15	ОК-1, ОК-2
Коллоквиум	30	ОК-1, ОК-2
Промежуточная аттестация		
Экзамен	40	ОК-1, ОК-2

1. Коллоквиум

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Коллоквиум»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-1 способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
<i>Знания</i>
закономерности взаимодействия человека и общества, основные закономерности историко-культурного развития человека и человечества, основные научные направления в истории философии, социальные концепции модернизации общества, современные направления в философии для формирования мировоззренческой позиции
<i>Умения</i>
представить рассматриваемые философские проблемы в исторической ретроспективе, анализировать мировоззренческие, социально и личностно значимые философские проблемы, давать оценку различным философским концепциям
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
опыт анализа философских, исторических текстов, методы анализа исторических источников
ОК-2 способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
<i>Знания</i>
основные исторические факты, даты, события и имена исторических деятелей, концепции всемирной истории, основные закономерности историко-культурного развития человека и человечества
<i>Умения</i>
анализировать мировоззренческие, социально и личностно значимые историко-философские проблемы, типологизировать исторические периоды, классифицировать типы исторических обществ
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
технологиями анализа исторических источников, формулирования индивидуальных взглядов на социально-значимые исторические проблемы

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний,

умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Коллоквиум», характеризующий этап формирования

Коллоквиум является формой контроля для оценки уровня освоения компетенций, применяемой на семинарских занятиях и в форме письменной самостоятельной работы. При выполнении заданий к коллоквиуму обучающийся анализирует основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования патриотизма и гражданской позиции; демонстрирует знания основных исторических фактов, дат, событий и имен исторических деятелей, концепций всемирной истории, основных закономерностей историко-культурного развития человека и человечества; использует основы философских и социогуманитарных знаний для формирования научного мировоззрения.

На современном этапе утвердился два вида проведения коллоквиумов - устного и письменного. В первом случае предполагается организация контроля в виде открытого диалога или группового обсуждения темы, во втором - проверка знаний студентов в виде письменного изложения ответов

(развёрнутые ответы на вопросы, эссе и т.д.) При подготовке к коллоквиуму в устной и письменной форме обучающиеся могут организовываться в мини-группы. Подобное объединение способствует развитию навыков взаимодействия, сотрудничества, коллективной коммуникации и этики.

Коллоквиум в аудиторной форме может проводиться с использованием форм устного опроса, обсуждения докладов и проблемных вопросов, выполненных работ на основе внеаудиторного чтения.

В ходе коллоквиума, который проводится в форме аудиторного занятия, студентам предлагается ответить на ряд вопросов, позволяющих проверить знаний, умений и навыков, полученные во время лекций и семинаров.

Коллоквиум в форме письменного опроса оформляется в виде развернутых ответов на поставленные вопросы и решений контрольных заданий.

Требования к работе в письменной форме: задание составляет от 2-4 стр. в формате А 4, Times New Roman, 14, междустрочный интервал 1.5, выравнивание по ширине. Обязательно должен быть титульный лист, в работе обучающийся высказывают собственные мысли по заданному вопросу, демонстрируя уровень знаний в рамках пройденного материала.

Эта форма учебных занятий позволяет систематизировать знания по предмету, углубиться в суть изучаемого вопроса. Преподаватели, в свою очередь, получают дополнительную возможность контроля и оценки уровня знаний, умений и навыков учащихся.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Коллоквиум»

1. При выполнении заданий к коллоквиуму обучающийся анализирует основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования патриотизма и гражданской позиции; демонстрирует знания основных исторических фактов, дат, событий и имен исторических деятелей, концепций всемирной истории, основных закономерностей историко-культурного развития человека и человечества; использует основы философских и социогуманитарных знаний для формирования научного мировоззрения

Вопросы к коллоквиуму № 1:

История в системе социально-гуманитарных наук.

1. «История» в прошлом в настоящем
2. Типология исторических источников.
3. Методология исторических исследований.
4. Концепции периодизации мировой истории.
5. Исследовательские направления в современной историографии

Вопросы к коллоквиуму № 5

Европа в XVIII веке. Эпоха просвещения и европейской модернизации.

1. Мир империй.
2. Эпоха Просвещения и ее роль в мировой истории.
3. Эпоха Просвещения и Российская империя.
4. Политические реформы Петра I в контексте европейской политической истории
5. Дискуссии о реформах Петра I
6. Просвещенный абсолютизм Екатерины II.

Вопросы к коллоквиуму № 7:

Общественно-политические идеи в Европе и России во второй половине XIX – начале XX века. «Кризис мира»: Первая Мировая война и Русская революция.

1. Основные направления общественно-политических движений в России во второй половине XIX в.
2. Деятельность революционных народников.
3. Становление реформаторской линии в народничестве.
4. Распространение марксизма в России.
5. Причины I Мировой войны, ее ход и итоги.
6. Февральская (1917 г.) революция в России: цели и итоги.
7. Октябрьская (1917 г.) революция в России и ее значение в мировой истории.

Вопросы к коллоквиуму № 8 в интерактивной форме.

Круглый стол «Человечность в эпоху Второй Мировой войны».

Вопросы к коллоквиуму № 9:

Мир в годы «Холодной войны»

1. «Холодная война»: причины и итоги.
2. Восстановление народного хозяйства в СССР (1945-1953 гг.).
3. Начало «оттепели». Противоречия в политике Н.С. Хрущева.
4. Нарастание кризисных явлений в СССР и «перестройка».
5. Распад СССР и его последствия.

Вопросы к коллоквиуму № 10:

Модернизационные процессы в мире в конце XX – начале XXI века. От СССР к Российской Федерации.

1. Становление новой российской государственности.
2. Октябрьские события 1993 г.
3. Социально-экономическая и политическая ситуация России на рубеже XX – XXI в.
4. Внешняя политика России в условиях новой геополитической ситуации.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Коллоквиум»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в

таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Владение основными понятиями и терминологией	2	1,58
Грамотность изложения, отсутствие грамматических, стилистических ошибок	2	1,58
Дан последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания (вопросов). Продемонстрировано глубокое понимание сути проблемы, а также умение выявлять причинно-следственные связи и строить на их основе обоснованные выводы.	3	2,37

Использование основ философских и социогуманитарных знаний для формирования научного мировоззрения	5	3,95
Логичность и последовательность изложения	2	1,58
Наличие обоснованных выводов и суждений по рассматриваемой проблеме	1	0,79
Наличие полных, аргументированных ответов на заданные вопросы	1	0,79
Наличие четкой авторской позиции по рассматриваемой проблеме	3	2,37
Обоснованность выбора источников литературы (широта изученного материала, использование новых публикаций по рассматриваемой теме)	3	2,37
Принимает активное участие в работе группы, предлагает собственные варианты решения проблемы, выступает от имени группы с рекомендациями по рассматриваемой проблеме, аргументировано отвечает на вопросы участников, соблюдает регламент выступления.	4	3,16
Принимает участие в работе группы, участвует в обсуждениях. Понимает суть рассматриваемой проблемы, может высказать типовое суждение по вопросу, отвечает на вопросы участников. Но выступление недостаточно аргументировано и последовательно, возможно несоблюдение регламента выступления	3	2,37
Проведение аргументированного самостоятельного анализа проблемы	2	1,58
Самостоятельность выполнения работы	2	1,58

Способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования патриотизма и гражданской позиции	5	3,95
ИТОГО	38	30

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Индивидуальные домашние задания

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Индивидуальные домашние задания»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-1 способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
Знания
закономерности взаимодействия человека и общества, основные закономерности историко-культурного развития человека и человечества, основные научные

направления в истории философии, социальные концепции модернизации общества, современные направления в философии для формирования мировоззренческой позиции
Умения
представить рассматриваемые философские проблемы в исторической ретроспективе, анализировать мировоззренческие, социально и личностно значимые философские проблемы, давать оценку различным философским концепциям
Навыки и/или опыт деятельности
опыт анализа философских, исторических текстов, методы анализа исторических источников
ОК-2 способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
Знания
основные исторические факты, даты, события и имена исторических деятелей, концепции всемирной истории, основные закономерности историко-культурного развития человека и человечества
Умения
анализировать мировоззренческие, социально и личностно значимые историко-философские проблемы, типологизировать исторические периоды, классифицировать типы исторических обществ
Навыки и/или опыт деятельности
технологиями анализа исторических источников, формулирования индивидуальных взглядов на социально-значимые исторические проблемы

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства « Индивидуальные домашние задания», характеризующий этап формирования

Особое место занимают индивидуальные домашние задания. При выполнении индивидуального домашнего задания обучающийся анализирует основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования патриотизма и гражданской позиции; демонстрирует знания основных исторических фактов, дат, событий и имен исторических деятелей, концепций всемирной истории, основных закономерностей историко-культурного развития человека и человечества; использует основы философских и социогуманитарных знаний для формирования научного мировоззрения. На основе самостоятельного исследования конкретной проблемы студент предоставляет сообщение в виде доклада или/и презентационного материала. На основе этих видов работ осуществляется навык работы со специальной (научной) литературой, осваивается навык последовательного и аргументированного изложения результатов познавательной работы, логики изложения, формируется владение категориальным аппаратом дисциплины.

Доклад

Доклад — это устное выступление на заданную тему. Подготовленное студентом самостоятельно публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательском или научной

проблемы.

Время доклада: 5—15 мин.

Цели доклада

1. Научиться убедительно и кратко излагать свои мысли в устной форме (эффективно продавать свой интеллектуальный продукт).
2. Донести информацию до слушателя, установить контакт с аудиторией и получить обратную связь.

План и содержание доклада. Важно при подготовке доклада учитывать три его фазы: мотивацию, убеждение, побуждение.

Отправными точками для эффективного слушания и понимания читаемого доклада должны стать: риторические вопросы; актуальные местные события;

- личные происшествия;
- истории, вызывающие шок;
- цитаты, пословицы;
- возбуждение воображения;
- оптический или акустический эффект; неожиданное для слушателей начало доклада.

Презентация

Презентация — это систематизированное, упорядоченное и, по возможности, яркое, образное представление чего-либо, привлекающее внимание аудитории.

Рекомендации по дизайну презентации

При оформлении и представлении на экране материалов различного вида можно учитывать следующие рекомендации.

Текстовая информация:

- размер шрифта: 24—54 пт (заголовок), 18—36 пт (обычный текст);
- цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;
- тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana). для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем;
- курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Графическая информация:

- рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;
- желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилевого оформления;
- цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда;
- иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;
- если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.

Анимация: анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории.

Звук:

- звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации;

- фоновая музыка не должна отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика.

Единое стилевое оформление:

- стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;
- не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более трех цветов и более трех типов шрифта;
- оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;
- все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле.

Содержание и расположение информационных блоков на слайде:

- информационных блоков не должно быть слишком много(3-6);
- рекомендуемый размер одного информационного блока не более 1/2 размера слайда;
- желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;
- ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;
- информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки слева направо;
- наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда;
- логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

В тексте ни в коем случае не должно содержаться орфографических ошибок.

Рекомендации к созданию презентации

1. По содержанию.

На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик.

Текст должен содержать только ключевые фразы (слова), которые докладчик развивает и комментирует устно.

Если презентация имеет характер игры, викторины или какой-либо другой, который требует активного участия аудитории, то на каждом слайде должен быть текст только одного шага, или эти «шаги» должны появляться на экране постепенно.

2. По оформлению.

На первом слайде пишется не только название презентации, но и имена авторов (в учебном случае - и руководителя проекта), и дата создания.

Каждая прямая цитата, которую комментирует или даже просто приводит докладчик (будь то эпиграф или цитаты по ходу доклада), размещается на отдельном слайде, обязательно с полной подписью автора (имя и фамилия, инициалы и фамилия, но ни в коем случае одна фамилия, исключение — псевдонимы). Допустимый вариант - две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде, но не больше.

Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.

Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны не только соответствовать содержанию, но и учитывать восприятие аудитории. Например, сложные рисованные шрифты часто трудно читаются, тогда как содержание слайда должно восприниматься все сразу одним взглядом.

На каждом слайде выставляется колонтитул, включающий фамилию автора и/или краткое название презентации и год создания. номер слайда.

В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

Правила хорошего тона требуют, чтобы последний слайд содержит выражение

благодарности тем, кто прямо или косвенно помогал в работе над презентацией.

Кино и видеоматериалы оформляются титрами, в которых указываются:

1. название фильма (репортажа);
2. год и место выпуска;
3. авторы идеи и сценария;
4. руководитель проекта.

Реферат

Реферат - краткое изложение содержания документа или его части, научной работы, включающее основные фактические сведения и выводы, необходимые для первоначального ознакомления с источниками и определения целесообразности обращения к ним.

Современные требования к реферату — точность и объективность в передаче сведений, полнота отображения основных элементов как по содержанию, так и по форме.

Цель реферата — не только сообщить о содержании реферируемой работы, но и дать представление о вновь возникших проблемах соответствующей отрасли науки.

В учебном процессе реферат представляет собой краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания книги, учения, научного исследования и т.п. Иначе говоря, это доклад на определенную тему, освещающий ее вопросы на основе обзора литературы и других источников.

Основные этапы работы над рефератом. В организационном плане написание реферата — процесс, распределенный во времени по этапам. Все этапы работы могут быть сгруппированы в три основные: подготовительный, исполнительский и заключительный.

Подготовительный этап включает в себя поиски литературы по определенной теме с использованием различных библиографических источников; выбор литературы в конкретной библиотеке; определение круга справочных пособий для последующей работы по теме.

Исполнительский этап включает в себя чтение книг (других источников), ведение записей прочитанного.

Заключительный этап включает в себя обработку имеющихся материалов и написание реферата, составление списка использованной литературы.

Написание реферата. Определен список литературы по теме реферата. Изучена история вопроса по различным источникам, составлены выписки, справки, планы, тезисы, конспекты. Первоначальная задача данного этапа — систематизация и переработка знаний. Систематизировать полученный материал — значит привести его в определенный порядок, который соответствовал бы намеченному плану работы.

Структура реферата

1. Введение.

Введение это вступительная часть реферата, предваряющая текст. Оно должно содержать следующие элементы:

- а) очень краткий анализ научных, экспериментальных или практических достижений в той области, которой посвящен реферат;
- б) общий обзор опубликованных работ, рассматриваемых в реферате;
- в) цель данной работы;
- г) задачи, требующие решения.

Объем введения при объеме реферата, который мы определили (10—15 страниц), — 1,2 страницы.

2. Основная часть.

В основной части реферата студент дает письменное изложение материала по предложенному плану, используя материал из источников. В этом разделе работы формулируются основные понятия, их содержание, подходы к анализу, существующие в литературе, точки зрения на суть проблемы, ее характеристики.

В соответствии с поставленной задачей делаются выводы и обобщения. Очень важно не повторять, не копировать стиль источников, а выработать свой собственный, который соответствует характеру реферируемого материала.

3. Заключение.

Заключение подводит итог работы. Оно может включать повтор основных тезисов работы, чтобы акцентировать на них внимание читателей (слушателей), содержать общий вывод, к которому пришел автор реферата, предложения по дальнейшей научной разработке вопроса и т.п. Здесь уже никакие конкретные случаи, факты, цифры не анализируются.

Заключение по объему, как правило, должно быть меньше введения.

4. Список использованных источников.

В строго алфавитном порядке размещаются все источники независимо от формы и содержания: официальные материалы, монографии и энциклопедии, книги и документы, журналы, брошюры и газетные статьи.

Критерии оценки: соответствие содержания реферата теме; наличие выводов; полнота использования источников и корректное оформление ссылок. Соответствие оформления реферата требованиям. Самостоятельность и творческий подход при подготовке; связность и логичность изложения информации.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Индивидуальные домашние задания»

1. При выполнении индивидуального домашнего задания обучающийся анализирует основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции; демонстрирует знания основных исторических фактов, дат, событий и имен исторических деятелей, концепций всемирной истории, основных закономерностей историко-культурного развития человека и человечества; использует основы философских и социогуманитарных знаний для формирования научного мировоззрения.

Тематика рефератов, презентаций и докладов

1. Исторические концепции происхождения славян.
2. Проблема этногенеза восточных славян.
3. Волжская Булгария и Древняя Русь: особенности отношений.
4. Проблема принятия христианства и двоеверия в русских землях.
5. Русь и Золотая Орда: дискуссия о взаимоотношениях и взаимовлиянии.
6. Роль православной церкви в объединении русских земель.
7. Идеологическая доктрина «Москва – третий Рим».
8. Исторические причины и последствия опричнины Ивана Грозного.
9. Крепостное право в России: от становления до отмены.
10. Противоречивость преобразований Петра Первого.
11. Декабристское движение: заговор или революция?
12. Роль российского купечества в развитии экономики в пореформенный период.
13. Проекты решения крестьянского вопроса в первой половине XIX века.
14. Октябрьские события 1917 года: революция или государственный переворот.

15. «Парад суверенитетов» и распад СССР.
16. Декларация независимости Республики Татарстан.
17. Экономические программы российских реформаторов 1990-х годов.
18. Политические реформы в России на рубеже XX – XXI вв.
19. Внешнеполитическая деятельность Российской Федерации в условиях новой геополитической ситуации.
20. Государственный герб России: история и значение.
21. Исторический прогресс как проблема философии.
22. Цивилизационный подход к истории А. Тойнби.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Индивидуальные домашние задания»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;
 $\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
 Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Актуальность темы	3	0,88
Владение основными понятиями и терминологией	3	0,88

Выделение в докладе цели, описания проделанной работы и полученных результатов, наличие обоснованных выводов	3	0,88
Грамотность изложения, отсутствие грамматических, стилистических ошибок	2	0,59
Использование основ философских и социогуманитарных знаний для формирования научного мировоззрения	5	1,47
Логичность и последовательность изложения	2	0,59
Наличие обоснованных выводов и суждений по рассматриваемой проблеме	4	1,18
Обоснованность выбора источников литературы (широта изученного материала, использование новых публикаций по рассматриваемой теме)	1	0,29
Отсутствие фактологических ошибок	4	1,18
Полнота и глубина раскрытия темы	4	1,18
Присутствие сопоставления различных точек зрения, обобщения изученного материала	4	1,18
Самостоятельность выполнения работы	3	0,88
Соблюдение регламента выступления	1	0,29
Соблюдение технических требований к оформлению текста работы, включая грамотное оформление списка использованной литературы и ссылок на использованную литературу в тексте (при наличии списка литературы)	2	0,59

Соблюдение требуемой структуры работы (наличие титульного листа, содержания, введения, основной части, заключения, списка литературы, приложения (при необходимости))	1	0,29
Соответствие доклада содержанию работы	2	0,59
Соответствие содержания теме и плану работы	1	0,29
Соответствие требованиям по объему работы	1	0,29
Способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования патриотизма и гражданской позиции	5	1,47
ИТОГО	51	15

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 9 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 9 до 10.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 10.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям,

			предъявляемым к оценочному средству
--	--	--	-------------------------------------

3. Тестирование письменное

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Тестирование письменное»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-1 способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
Знания
закономерности взаимодействия человека и общества, основные закономерности историко-культурного развития человека и человечества, основные научные направления в истории философии, социальные концепции модернизации общества, современные направления в философии для формирования мировоззренческой позиции
ОК-2 способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
Знания
основные исторические факты, даты, события и имена исторических деятелей, концепции всемирной истории, основные закономерности историко-культурного развития человека и человечества

3.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Тестирование письменное», характеризующий этап формирования

Тест – совокупность стандартизированных заданий, результат выполнения которых позволяет измерить знания и умения испытуемого.

При выполнении тестирования у обучающегося проверяются знания основных этапов и закономерностей исторического развития общества для формирования патриотизма и гражданской позиции; знания основ философских и социогуманитарных знаний для формирования научного мировоззрения.

Цель тестового задания – контроль знаний освоения дисциплины, получить ответ от испытуемого, на основе которого может быть сделан вывод о его знаниях, интеллектуальных умениях, способностях, представлениях из определенной области содержания дисциплины.

При подготовке к тесту рекомендуется использовать различные библиографические источники, осуществлять поиск нужной информации с помощью информационных технологий в различных базах данных и электронных архивных документах.

Тест выполняется студентом самостоятельно. Тестирование предполагает выбор одного варианта ответа. Использование данного вида тестирования позволяет оценить уровень владения студентами теоретическим материалом, а также умение делать логические выводы

3.3 Типовые задания оценочного средства «Тестирование письменное»

1. При выполнении тестирования у обучающегося проверяются знания основных этапов и закономерностей исторического развития общества для формирования патриотизма и гражданской позиции; основных исторических фактов, дат, событий и имен исторических деятелей, концепций всемирной истории, основных закономерностей историко-культурного развития человека и человечества; основы философских и социогуманитарных знаний для формирования научного мировоззрения.

1. К историческим следует отнести методы познания:

- а) метод формализации;
- б) синхронный метод;
- в) сравнительный метод;
- г) метод моделирования.

2. Славяне осваивали Восточно-Европейскую равнину, тесно взаимодействуя с местным _____ населением

- а) тюркским и аварским;
- б) балтийским и финно-угорским;
- в) болгарским и финно-угорским.

3. К мероприятиям политики «военного коммунизма» следует отнести:

- а) создание кооперативов;
- б) введение трудовой повинности;
- в) денежную реформу;
- г) запрет частной торговли.

4. К военным операциям периода Великой Отечественной войны относятся:

- а) «Багратион»;
- б) Маньчжурская;
- в) «Кольцо»;
- г) Пражская

5. Для процесса централизации Московского государства было характерно:

- а) «обояривание князей»;
- б) местничество;
- в) принятие общерусского судебника;
- г) усиление самоуправления в отдельных землях

3.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Тестирование письменное»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	0,5
2	0,5
3	0,5
4	0,5
5	0,5
6	0,5
7	0,5

8	0,5
9	0,5
10	0,5
11	0,5
12	0,5
13	0,5
14	0,5
15	0,5
16	0,5
17	0,5
18	0,5
19	0,5
20	0,5
21	0,5
22	0,5
23	0,5
24	0,5
25	0,5
26	0,5
27	0,5
28	0,5
29	0,5
30	0,5
ИТОГО	15

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
<p>Правильно отвечено на 80-100% тестовых вопроса. На повышенном уровне знает основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования патриотизма и гражданской позиции; основы философских и социогуманитарных знаний для формирования научного мировоззрения</p>	<p>Правильно отвечено на 60 - 79 % тестовых вопроса. На базовом уровне знает основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования патриотизма и гражданской позиции; основы философских и социогуманитарных знаний для формирования научного мировоззрения.</p>	<p>Задание не выполнено. Дано менее 60% правильных ответов.</p>

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 9 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 9 до 10.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 10.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Экзамен

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Экзамен»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-1 способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
Знания
закономерности взаимодействия человека и общества, основные закономерности историко-культурного развития человека и человечества, основные научные направления в истории философии, социальные концепции модернизации общества, современные направления в философии для формирования мировоззренческой позиции
Умения
представить рассматриваемые философские проблемы в исторической ретроспективе

, анализировать мировоззренческие, социально и личностно значимые философские проблемы, давать оценку различным философским концепциям
Навыки и/или опыт деятельности
опыт анализа философских, исторических текстов, методы анализа исторических источников
ОК-2 способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
Знания
основные исторические факты, даты, события и имена исторических деятелей, концепции всемирной истории, основные закономерности историко-культурного развития человека и человечества
Умения
анализировать мировоззренческие, социально и личностно значимые историко-философские проблемы, типологизировать исторические периоды, классифицировать типы исторических обществ
Навыки и/или опыт деятельности
технологиями анализа исторических источников, формулирования индивидуальных взглядов на социально-значимые исторические проблемы

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Экзамен», характеризующий этап формирования

Контроль и оценка знаний, умений и навыков обучающихся является неотъемлемой составной частью образовательного процесса.

На экзамене проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные умения и навыки. При ответе на вопросы обучающийся демонстрирует знания и способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования патриотизма и гражданской позиции; основных исторических фактов, дат, событий и имен исторических деятелей, концепций всемирной истории, основных закономерностей историко-культурного развития человека и человечества; демонстрирует знания и способность использовать основы философских и социогуманитарных знаний для формирования научного мировоззрения. Экзамен дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса, коллективной и аналитической работы, использование различных библиографических источников, осуществление поиска информации с помощью информационных технологий в различных базах данных и электронных архивных документах.

Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет обучающимся за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

На экзамене студенту предлагается билет, содержащий вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам

билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками.

От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом, обладание навыками групповой работы с преподавателем. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

На экзамене студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Теоретический вопрос
3. Вопрос на понимание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	6	10
Теоретический вопрос	6	10
Вопрос на понимание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Экзамен»

1. При ответе на теоретические вопросы обучающийся демонстрирует знания основных этапов и закономерностей исторического развития общества для формирования патриотизма гражданской позиции; основных исторических фактов, дат, событий и имен исторических деятелей, концепций всемирной истории, основных закономерностей историко-культурного развития человека и человечества; знания основ философских и социогуманитарных знаний для формирования научного мировоззрения.

Теоретические вопросы:

1. История в системе социо-гуманитарных наук. Междисциплинарные связи.
2. Формационный и цивилизационный подходы к истории.
3. Первобытный мир и зарождение цивилизации.
4. Цивилизация Древнего Востока.
5. Античная цивилизация. Древняя Греция и Древний Рим.
6. Христианская Европа в средние века.

7. Образование Древнерусского государства.
8. Экономическое и политическое развитие Киевской Руси в IX – XII вв.
9. Принятие христианства: государственная реформа и культурный переворот.
10. Феодальная раздробленность на Руси, ее политические и экономические последствия.
11. Нашествие татаро-монголов на Русь. Борьба Руси с агрессией немецких и шведских феодалов в XIII в.
12. Татаро-монгольское иго. Проблемы взаимовлияния Руси и Золотой Орды.
13. Средневековая культура на Руси.
14. Образование Российского централизованного государства (XIV – нач. XVI вв.).
Объединение русских земель вокруг Москвы.
15. Западноевропейский средневековый город как центр ремесла и торговли.
16. Генезис капитализма в Западной Европе (XVI – XVIII вв.)
17. Реформация и контрреформация в Европе XVI в.
18. Протестантская идеология. М. Лютер, Ж. Кальвин.
19. Реформы Ивана Грозного. Политика опричнины, ее цели и последствия.
20. Основные направления внешней политики России в XVI в. Ливонская война.
21. «Смутное» время на Руси: причины, суть, последствия.
22. Особенности социально-экономического и политического развития России в середине и второй половине XVII века.
23. Первые попытки модернизации России. Реформы Петра I. Оценка его деятельности в современной историографии.
24. Внешняя политика России в эпоху царствования Петра I. Северная война.
25. Эпоха «дворцовых переворотов».
26. Эпоха Екатерины II (1762 – 1796 гг.) – время «просвещенного абсолютизма» в России.
27. Особенности российской модернизации в XVIII в.
28. Развитие культуры в Российской империи в XVIII в.
29. Индустриальное развитие стран Запада во второй половине XVIII – XIX вв. (Англия и США).
30. Индустриальное развитие стран Запада во второй половине XVIII – XIX вв. (Германия и Франция).
31. Реформаторские и контрреформаторские тенденции в политике Александра I (1801 – 1825 гг.)
32. Отечественная война 1812 г., ее влияние на международное и внутреннее положение России.
33. Движение декабристов: цели и проекты. Значение выступления декабристов.
34. Общественно-политическое движение в России в 30-50-е годы XIX в.
35. Режим Николая I (1825-1855 гг.)
36. Реформы 60-70-х годов XIX в. в России, их социально-экономические и политические результаты.
37. Общественные движения и политические течения в России во второй половине XIX в. (народники и марксисты).
38. Развитие культуры в Российской империи в XIX в.
39. Монополизация экономики ведущих западных стран на рубеже XX в.
40. Революция 1905-1907 гг. Причины, характер, движущие силы, основные этапы и итоги.
41. Первая мировая война: причины, характер, итоги. Участие в войне России.
42. Борьба политических сил России за выбор пути дальнейшего развития в феврале -

октябре 1917 года.

43. Гражданская война (1918 – 1920 гг.): основные этапы, последствия. Причины победы большевиков.
44. Переход от политики «военного коммунизма» к НЭПу. Сущность НЭПа.
45. Форсирование социалистического строительства: индустриализация и коллективизация в СССР.
46. Становление тоталитарного режима в СССР в 30-е годы.
47. Вторая мировая война: итоги и последствия.
48. Великая Отечественная война 1941-1945 гг.: цена победы.
49. СССР и мировое развитие в период «холодной войны».
50. Период партнёрства и соперничества между СССР и США.
51. Внутривнутриполитическое и социально-экономическое развитие страны в 1953-1964 гг. Хрущев Н.С.: политический портрет.
52. Социально-экономическое и политическое развитие СССР в 1964-1985 гг.
53. Попытки обновления социализма и причины неудач. Горбачевская «перестройка» и новое политическое мышление.
54. Распад СССР и образование СНГ.
55. Россия в условиях современной геополитической ситуации.
56. Особенности экономического и политического развития стран Европы и США в последней трети XX в. Формирование основ информационного общества.
57. Исторический прогресс как философская проблема.

2. При ответе на вопросы обучающийся демонстрирует способность использовать основы философских и социогуманитарных знаний для формирования научного мировоззрения; способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития для формирования патриотизма и гражданской позиции.

Вопросы на понимания/умения

1. Прочтите отрывок из послания.

«Когда же вернулись мы в царствующий град Москву, Бог, своё милосердие к нам умножая, дал нам тогда наследника – сына Дмитрия; когда же, немного времени спустя, я, как бывает с людьми, сильно занемог, то те, кого ты называешь доброжелателями, с попом Сильвестром и вашим начальником Алексеем Адашевым, восхотались как пьяные, решили, что мы уже в небытии, и, забыв наши благодеяния, а того более – души свои и то, что целовали крест нашему отцу и нам – не искать себе иного государя, кроме наших детей, решили посадить на престол нашего дальнего родственника князя Владимира, а младенца нашего, данного нам от Бога, хотели погубить, подобно Ироду (и как бы им не погубить!), воцарив князя Владимира...»

Когда же началась война с германцами, о которой дальше будет написано подробнее, поп Сильвестр с вами, своими советчиками, жестоко нас за неё порицал; когда за свои грехи заболели мы, наша царица или наши дети, – всё это, по их словам, свершалось за наше непослушание им. Как не вспомнить тяжкий путь из Можайска в царствующий град с больной царицей нашей Анастасией?»

Используя отрывок и знания по истории, ответьте на следующие вопросы:

1. При каком князе/царе появился данный отрывок?
2. Как назывался приближенный круг князя/царя, указанного в тексте?
3. Как Вы думаете, о каких событиях рассказывается в тексте?

2. Напишите определения указанных понятий: пожилое, опричнина, приказ, кормление

3. .Ниже указаны две точки зрения на крепостное право.

1. Крепостное право в России XVII – первой половины XIX в. являлось тяжёлой формой эксплуатации, при которой крестьянин был фактически рабом помещика-землевладельца.

2. Крепостное право в России XVII – первой половины XIX в. являлось для своего времени необходимой и эффективной формой взаимодействия государства, землевладельцев и крестьян.

Какая из точек зрения представляется Вам более предпочтительной? Используя исторические знания, приведите три аргумента, подтверждающих избранную Вами точку зрения.

4. В исторической науке существуют дискуссионные проблемы, по которым высказываются различные, часто противоречивые точки зрения. Ниже приведены несколько спорных точек зрения, существующих в исторической науке.

«Опричная политика Ивана Грозного способствовала укреплению российского централизованного государства».

«Петровские реформы способствовали масштабной модернизации России»

«Петр III был императором-«неудачником», который не оказал существенного влияния на ход Российской истории

Используя исторические знания, приведите два аргумента, которыми можно подтвердить ОДНУ ИЗ ТОЧЕК ЗРЕНИЯ, и два аргумента, которыми можно опровергнуть её.

5. Составьте таблицу правильных и неправильных форм правления, которые были представлены древнегреческим философом Аристотелем.

6. Ниже представлен отрывок из «Декларации прав человека и гражданина» 1789 г. (Франция). Прочитайте текст и ответьте на следующие вопросы:

1. Какая форма правления была во Франции в момент принятия данной декларации?

2. Как Вы думаете, что такое «Национальное собрание»?

3. Какие были философские источники данного документа?

4. Какие революционные идеи, провозглашались в данном документе?

ДЕКЛАРАЦИЯ ПРАВ ЧЕЛОВЕКА И ГРАЖДАНИНА, ПРИНЯТАЯ НАЦИОНАЛЬНЫМ СОБРАНИЕМ 26 АВГУСТА 1789 г.

Представители французского народа, образовав Национальное собрание и полагая, что лишь невежество, забвение прав человека и пренебрежение к ним являются единственными причинами общественных бедствий и пороков правительства, приняли решение изложить в торжественной декларации естественные, неотъемлемые и священные права человека, чтобы такая декларация, неизменно пребывая перед взорами всех членов общественного союза, постоянно напоминала им их права и обязанности; чтобы действия законодательной и исполнительной власти при возможном сопоставлении в любой момент с целями каждого политического учреждения встречали большее уважение; чтобы притязания граждан, основанные на простых непререкаемых

началах, устремлялись к соблюдению конституции и всеобщему благополучию...

1. Люди рождаются и остаются свободными и равными в правах. Общественные отличия могут основываться лишь на соображениях общей пользы.
2. Цель каждого государственного союза составляет обеспечение естественных и неотъемлемых прав человека. Таковы свобода, собственность, безопасность и сопротивление угнетению.
3. Источник суверенитета зиждется, по существу, в нации. Никакая корпорация, ни один индивид не могут располагать властью, которая не исходит явно из этого источника.
4. Свобода состоит в возможности делать все, что не приносит вреда другому. Таким образом, осуществление естественных прав каждого человека встречает лишь те границы, которые обеспечивают прочим членам общества пользование теми же самыми правами. Границы эти могут быть определены законом.
5. Закон может воспрещать лишь деяния, вредные для общества. Все же, что не воспрещено законом, то дозволено, и никто не может быть принужден к действию, не предписываемому законом.
6. Закон есть выражение общей воли. Все граждане имеют право участвовать лично или через своих представителей в его образовании. Он должен быть равным для всех как в тех случаях, когда он оказывает свое покровительство, так и в тех, когда он карает. Всем гражданам ввиду их равенства перед законом открыт в равной мере доступ ко всем общественным должностям, местам и службам сообразно их способностям и без каких-либо иных различий, кроме обуславливаемых их добродетелями и способностями.
7. Никто не может подвергнуться обвинению, задержанию или заключению иначе, как в случаях, предусмотренных законом. Тот, кто испросит, издаст произвольный приказ, приведет его в исполнение или прикажет его выполнять, подлежит наказанию; каждый гражданин, вызванный (органами власти) или задержанный в силу закона, должен беспрекословно повиноваться; в случае сопротивления он подлежит ответственности.
8. Закон может устанавливать наказания, лишь строго и бесспорно необходимые. Никто не может быть наказан иначе, как в силу закона, надлежаще примененного, изданного и обнародованного до совершения правонарушения.
9. Так как каждый предполагается невиновным, пока не установлено обратное, то в случае задержания лица всякая излишняя строгость, не вызываемая необходимостью в целях обеспечения его задержания, должна сурово караться законом.
10. Никто не должен испытывать стеснений в выражении своих мнений, даже религиозных, поскольку это выражение не нарушает общественного порядка, установленного законом.
11. Свободное выражение мыслей и мнений есть одно из драгоценнейших прав человека; каждый гражданин поэтому может высказываться, писать и печатать свободно под угрозой ответственности лишь за злоупотребление этой свободой в случаях, предусмотренных законом.
12. Обеспечение прав человека и гражданина влечет необходимость применения вооруженной силы; эта сила, следовательно, установлена в интересах всех, а не в частных интересах тех, кому она вверена.
13. На содержание вооруженной силы и на расходы по содержанию администрации необходимы общие взносы; они должны распределяться равномерно между всеми гражданами сообразно их состоянию.
14. Все граждане имеют право устанавливать сами или через своих представителей необходимость государственного обложения; свободно давать согласие на его взимание, следить за его расходованием и определять его долевым размером, основание, порядок и

продолжительность взимания.

15. Общество имеет право требовать отчета у каждого должностного лица по вверенной ему части управления.

16. Общество, в котором не обеспечено право пользования правами (человека и гражданина) и не проведено разделение властей, не имеет конституции.

17. Так как собственность есть право неприкосновенное и священное, то никто не может быть лишен ее иначе, как в случае установленной законом общественной необходимости и при условии справедливого и предварительного возмещения.

7. Ниже представлен декрет СНК о красном терроре Прочитайте текст и ответьте на следующие вопросы:

1. В какой период российской истории был принят данный декрет?

2. В чем заключалась основная цель принятия данного закона?

3. Кто мог быть представлен как контрреволюционер?

5 сентября 1918 г. Совет Народных Комиссаров, заслушав доклад председателя Чрезвычайной комиссии по борьбе с контрреволюцией о деятельности этой комиссии, находит, что при данной ситуации обеспечение тыла путем террора является прямой необходимостью; что для усиления деятельности Всероссийской чрезвычайной комиссии и внесения в нее большей планомерности необходимо направить туда возможно большее число ответственных партийных товарищей; что необходимо обеспечить Советскую Республику от классовых врагов путем изолирования их в концентрационных лагерях; что подлежат расстрелу все лица, прикосновенные к белогвардейским организациям, заговорам и мятежам; что необходимо опубликовывать имена всех расстрелянных, а также основания применения к ним этой меры.

8. Ниже представлен текст. Ответьте на следующие вопросы:

1. Как назывался указанный документ?

2. Какая была цель принятия данного документа?

3. Какие страны подписал и не подписали указанный документ?

<...> Учитывая опустошительные последствия, которые имела бы для всего человечества ядерная война, и вытекающую из этого необходимость приложить все усилия для предотвращения опасности возникновения такой войны и принять меры для обеспечения безопасности народов,

Считая, что распространение ядерного оружия серьезно увеличило бы опасность ядерной войны,

В соответствии с резолюциями Генеральной Ассамблеи Организации Объединенных Наций, призывающими к заключению соглашения о предотвращении более широкого распространения ядерного оружия <...>

Статья 1. Каждое из государств-участников настоящего Договора, обладающих ядерным оружием, обязуется не передавать кому бы то ни было ядерное оружие или другие ядерные взрывные устройства, а также контроль над таким оружием или взрывными устройствами ни прямо, ни косвенно; равно как и никоим образом не помогать, не поощрять и не побуждать какое-либо государство, не обладающее ядерным оружием, к производству или к приобретению каким-либо иным способом ядерного оружия или других ядерных взрывных устройств, а также контроля над таким оружием или взрывными устройствами.

Статья 2. Каждое из государств-участников настоящего Договора, не обладающих

ядерным оружием, обязуется не принимать передачи от кого бы то ни было ядерного оружия или других ядерных взрывных устройств, а также контроля над таким оружием или взрывными устройствами ни прямо, ни косвенно; не производить и не приобретать каким-либо иным способом ядерное оружие или другие ядерные взрывные устройства, равно как и не добиваться и не принимать какой-либо помощи в производстве ядерного оружия или других ядерных взрывных устройств.

<...>

9. Ниже представлен текст. Ответьте на следующие вопросы:

1. Кто возможный автор документа?
2. Когда появился данный документ?
3. Что такое «перестройка»?
4. Приведите два аргумента, доказывающих, что политика «перестройка» была необходимым политическим явлением, и два опровергающих данный тезис

Итак, о перестройке. Почему и как родилась эта идея? Что она означает в истории социализма? Что перестройка сулит народам Советского Союза? Как она может повлиять на внешний мир? Все эти вопросы волнуют широкую общественность и активно обсуждаются. Начнем с первого.

Перестройка — назревшая потребность

Для понимания истоков и сути перестройки, развернувшейся в СССР, на мой взгляд, важно иметь в виду следующее: перестройка — не прихоть отдельных личностей или группы деятелей, у которых вдруг разыгрались амбиции. Если бы это было так, то никакие призывы, ни пленумы, ни даже съезд партии не смогли бы поднять народ на ту работу, которая разворачивается у нас сегодня и в которую с каждым днем включается все больше и больше советских людей.

Перестройка — это назревшая необходимость, выросшая из глубинных процессов развития нашего социалистического общества. Оно созрело для перемен, можно сказать, оно выстрадало их. А задержка перестройки уже в самое ближайшее время могла бы привести к обострению внутренней ситуации, которая, прямо говоря, заключала в себе угрозу серьезного социально-экономического и политического кризиса.

К таким выводам нас подвел широкий и откровенный анализ ситуации, которая сложилась в обществе к середине 80-х годов. Именно с ней, с ее проблемами пришлось столкнуться руководству страны, в состав которого в последние годы постепенно стали входить новые люди. Хочу поделиться основными результатами этого анализа, в ходе которого нам пришлось многое переосмыслить, обратиться к нашей не только близкой, но и более далекой истории.

Россия, в которой 70 лет назад произошла Великая революция, — страна древняя, со своей самобытной историей, насыщенной поисками, свершениями и трагическими событиями, давшая человечеству немало открытий и выдающихся имен.

Но Советский Союз — государство молодое, не имеющее аналогов ни в истории, ни в современном мире. За семь десятилетий — а это совсем немного по меркам человеческой цивилизации — наша страна прошла путь, равный столетиям. На месте бывшей отсталой, полуколониальной и полуфеодальной Российской империи создана одна из самых могущественных держав мира — огромные производительные силы,

мощный интеллектуальный потенциал, вы-сокоразвитая культура, уникальное содружество более чем ста наций и народ-ностей, прочная социальная защищенность для 280 миллионов людей на территории в одну шестую часть Земли. Все эти достижения огромны и неоспоримы. И советские люди ими по праву гордятся.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Экзамен»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Знает основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования патриотизма и гражданской позиции ; основные исторические факты, даты, события и имена исторических деятелей, концепций всемирной истории, основные закономерности историко-культурного развития человека и человечества. Демонстрирует знание основ философских и социогуманитарных знаний для формирования научного мировоззрения. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе . Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Не в полной мере знает основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования патриотизма и гражданской позиции ; основные исторические факты, даты, события и имена исторических деятелей, концепций всемирной истории, основные закономерности историко-культурного развития человека и человечества. Частично демонстрирует знание основ философских и социогуманитарных знаний для формирования научного мировоззрения. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.

	<p>последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.</p>	<p>неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.</p>	
<p>Теоретический вопрос</p>	<p>Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Знает основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования патриотизма и гражданской позиции ; основные исторические факты, даты, события и имена исторических деятелей, концепций всемирной истории, основные закономерности историко-культурного развития человека и человечества. Демонстрирует знание основ философских и социогуманитарных знаний для формирования научного мировоззрения. Выдвинутые положения</p>	<p>Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе . Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Не в полной мере знает основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования патриотизма и гражданской позиции ; основные исторические факты, даты, события и имена исторических деятелей. Частично демонстрирует знание основ философских и социогуманитарных знаний для формирования научного мировоззрения. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие</p>	<p>Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.</p>

	<p>аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.</p>	<p>теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.</p>	
<p>Вопрос на понимание</p>	<p>Понимает суть поставленной задачи. Дает развернутый и аргументированный ответ на вопрос. Умеет анализировать мировоззренческие, социально и лично значимые историко-философские проблемы, типологизировать исторические периоды, классифицировать типы исторических обществ; владеет технологиями анализа исторических источников, формулирования индивидуальных взглядов на социально значимые исторические проблемы; может представить рассматриваемые философские проблемы в исторической ретроспективе, давать оценку различным</p>	<p>Демонстрирует понимание сути задания. Отвечает на поставленный вопрос, ориентируясь на положения теории, а не практики. Не может аргументировать свой ответ. Умеет частично анализировать мировоззренческие, социально и лично значимые историко-философские проблемы; не в полной мере может классифицировать исторические и историографические источники, представить рассматриваемые философские проблемы в исторической ретроспективе, давать оценку различным философским концепциям. При ответе опирается главным образом на</p>	<p>Не понимает сути вопроса. Не может высказать собственное мнение, привести примеры. Не отвечает на вопрос, либо высказывает ошибочные суждения.</p>

	<p>философским концепциям . Выражает собственное мнение, опираясь на актуальные тенденции в изучаемой сфере. Логически грамотно определяет причинно-следственные связи. Использует для ответа грамотный профессиональный язык.</p>	<p>примеры, не пользуясь профессиональным языком.</p>	
--	--	---	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Шестаков, Ю. А. История [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Ю.А. Шестаков

. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2019. — 248 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=337845>

2. Мунчаев, Ш. М. История России [Электронный ресурс] : учебник / Ш. М. Мунчаев. — 7-е изд., перераб. и доп. — М. : Норма : ИНФРА-М, 2020. — 512 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=352065>

3. Шишова, Н. В. Отечественная история [Электронный ресурс] : учебник / Н.В. Шишова, Л.В. Мининкова, В.А. Ушкалов и др. — М.: ИНФРА-М, 2020. — 462 с. - Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=356122>

Дополнительная литература

1. История России XVIII — начала XX века [Электронный ресурс] : учебник / М.Ю. Лачаева [и др.]; под ред. М.Ю. Лачаевой. — М/ : ИНФРА-М, 2019. — 648 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=340843>

2. Дубровин, Ю. И. Отечественная история [Электронный ресурс] : краткий учебный курс / Ю. И. Дубровин. - М. : Норма : ИНФРА-М, 2019. - 144 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=355253>

3. Кузнецов, И. Н. Отечественная история [Электронный ресурс] : учебник / И.Н. Кузнецов. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 639 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/944062>

4. Мунчаев, Ш. М. Политическая история России. От образования русского централизованного государства до начала XXI века [Электронный ресурс] : учебник / Мунчаев Ш.М. - 3-е изд., пересмотр. - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 384 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=355378>

5. Назырова, Е. А. Практикум по отечественной истории [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Назырова Е.А. - М.:Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 239 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=354364>

Периодические издания

1. Вопросы истории(<http://online.eastview.com/pro>)
2. Философские науки(<http://www.phisci.info>)
3. Социологические исследования(<http://www.isras.ru/socis.html>)
4. Социологические исследования(<http://www.isras.ru/socis.html>)

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Российская государственная библиотека - режим доступа <https://www.rsl.ru/>
2. Президентская библиотека им. Б. Н. Ельцина - режим доступа <https://www.prilib.ru/>
3. Арзамас - режим доступа <https://arzamas.academy/>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной

лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном. Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план

вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта.

Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания по подготовке к занятиям семинарского типа

Для расширения и углубления знаний обучающихся по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Целью занятий семинарского типа является:

- проверка уровня понимания обучающимися вопросов, рассмотренных на лекциях и в учебной литературе, степени и качества усвоения обучающимися программного материала;
- формирование и развитие умений, навыков применения теоретических знаний в реальной практике, анализа профессионально-прикладных ситуаций;
- восполнение пробелов в пройденной теоретической части курса и оказания помощи в его освоении.

Обучающийся должен изучить основную литературу по теме занятия

семинарского типа и источники из списка дополнительной литературы, используемые для расширения объема знаний по теме, интернет-ресурсы.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания по подготовке к экзамену

Контроль и оценка знаний, умений и навыков студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Экзамен – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На экзамене проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Экзамен дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса.

Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

Ограниченность времени для непосредственной подготовки к экзамену требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях.

Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к экзамену является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий.

На экзамене студенту предлагается билет, содержащий вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками.

От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Windows	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Reader	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
«История России - Федеральный портал История.РФ»	www.histrf.ru	База данных материалов по истории [профессиональная база данных] Федеральный портал «История. РФ» для школьников и учителей , преподавателей вузов и студентов, методистов и аспирантов. Достоверная информация о фактах и событиях прошлого доступным языком.
«История: История России , Всемирная история»	www.istorya.ru	База данных материалов по истории [профессиональная база данных]
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
История: История России, Всемирная история	www.istorya.ru	База данных материалов по истории
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.

<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU</p>	<p>https://elibrary.ru/</p>	<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию</p>
<p>Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации</p>	<p>http://opendata.mkrf.ru/</p>	<p>Портал открытых данных Минкультуры России для: вовлечения граждан в общекультурные процессы посредством обеспечения доступности сведений сферы культуры в информационном пространстве граждан, развития электронных сервисов и приложений, распространения культуры работы с информацией, популяризации культурного-наследия и традиций народов России, выполнения требований нормативно-правовых актов.</p>
<p>Российская Книжная Палата</p>	<p>www.bookchamber.ru</p>	<p>Информационно-справочная система Российская книжная палата – организация осуществляющая учет как книжной, так и любой другой печатной продукции страны и сохранение ее для будущих поколений.</p>
<p>Российская государственная библиотека искусств</p>	<p>http://liart.ru/ru/</p>	<p>Российская государственная библиотека искусств (РГБИ) - хранилище ценностей отечественной культуры и искусства, ведущее научно-информационное учреждение. Библиотека преобразована в 1991 году из старейшей театральной библиотеки и является главной библиотекой, собирающей фонды литературы по вопросам искусства и театра.</p>

Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".
Электронный каталог Российской национальной библиотеки	http://primo.nlr.ru/	Библиографические коллекции Российской национальной библиотеки

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>	
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)	
<i>СРС</i>	
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.	

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
2. Семинарские занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением, обсуждением и анализом различных заданий)

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

профиль
Технология организации ресторанного дела

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Патракова Г.Р.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является формирование у будущих специалистов представлений, необходимых для обеспечения безопасных и комфортных условий их жизнедеятельности.

Задачами дисциплины являются:

- изучение особенностей взаимодействия человека со средой обитания;
- получение представлений об идентификации опасных и вредных факторов природного и антропогенного происхождения;
- формирование навыков создания оптимальных условий в зонах трудовой деятельности и отдыха человека;
- обучение основам физиологии труда и путям повышения эффективности трудовой деятельности,
 - овладение правовыми, нормативно-техническими и организационными основами безопасности жизнедеятельности;
- выработка у обучаемых способности принятия грамотных решений по защите населения и персонала от последствий аварий, катастроф и стихийных явлений, а также принятия мер по ликвидации их последствий;
- освоение приемов оказания первой медицинской помощи.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой

продукции питания;
 технологическое оборудование;
 сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
 центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

- научно-исследовательская
- организационно-управленческая
- проектная
- маркетинговая
- производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-9	Знания	основы безопасности жизнедеятельности; основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; приемы оказания первой помощи
	Умения	

		проводить идентификацию опасностей; организовать и проводить защитные мероприятия по защите персонала и населения в случае чрезвычайных ситуаций; оказывать первую помощь..
	Навыки и/или опыт деятельности	навыками прогнозирования и принятия решений в условиях чрезвычайных ситуаций; использовать приемы первой помощи.
ПК-18	Знания	основы безопасности жизнедеятельности, средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов производства продукции питания; меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
	Умения	Умеет идентифицировать опасные и вредные факторы природного и антропогенного происхождения, принимать меры при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
	Навыки и/или опыт деятельности	навыками прогнозирования и принятия решений в условиях чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-3	Знания	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; средства и методы измерения параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
	Умения	проводить контроль и оценку параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; умеет применять на практике правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
	Навыки и/или опыт деятельности	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-9	Знания	основы безопасности жизнедеятельности, основные принципы, методы и средства безопасности в профессиональной деятельности, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, основные методы защиты и поведения персонала и населения в чрезвычайной ситуации
	Умения	устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в

	профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
Навыки и/или опыт деятельности	обучение работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ имеет код Б1.Б.04, относится к дисциплинам (модулям) базовой части Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ предусмотрена учебным планом в 6 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц, 72 часов.
Форма промежуточной аттестации: зачёт в 6 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	6 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	10	10
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4
в т. ч. занятия семинарского типа	6	6
Самостоятельная работа обучающихся	58	58
Промежуточная аттестация	4	4
в т. ч. зачет	4	4
ИТОГО	72	72

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. БЖД как современная наука. Характеристика современной среды обитания

Безопасность жизнедеятельности как научная дисциплина. Предмет и объект изучения БЖД. Цель и задачи безопасности жизнедеятельности. Основные этапы развития науки. Аксиомы БЖД. Принципы, методы и средства обеспечения БЖД.

Понятие о среде обитания человека. Эволюция среды обитания человека. Понятие о биосфере и техносфере. Взаимодействие человека с техносферой. Критерии комфортности и безопасности техносферы; показатели негативности техносферы.

Глобальные проблемы человечества экономического, социального и экологического характера. Причины их появления. Взаимосвязь этих проблем. Возможные стратегии решения глобальных проблем. Концепция «устойчивого развития».

Тема 2. Опасные и вредные факторы среды обитания: характеристика, способы защиты

Понятие опасности. Негативные факторы окружающей среды: определение, основные классификации, нормирование. Травмирующие и вредные факторы окружающей среды. Основные признаки опасности. Источники формирования опасности. Основные этапы анализа опасности.

Качественный и количественный анализ опасностей. Идентификация опасности. Понятие о риске. Индивидуальный и коллективный риск.

Концепция приемлемого риска. Управление рисками.

Физические факторы окружающей среды (акустические колебания, вибрация, электромагнитные поля, статическое электричество, ионизирующее излучение): характеристика, биологическое действие и способы защиты от них.

Химические факторы окружающей среды. Классификации вредных веществ по виду воздействия на организм человека, по степени токсичности, по видам использования. Токсичность веществ. Влияние вредных веществ на организм человека. Способы защиты от негативных химических факторов. Биологические факторы: микроорганизмы, грибы, растения, животные. Классификация и характеристика инфекционных заболеваний. Основные

понятия иммунологии. Защита от биологических опасностей. Психофизиологические опасности. Основные психологические причины ошибок и создания опасных ситуаций. Конфликты и управление поведением в конфликтных ситуациях. Стили поведения людей в конфликтных ситуациях. Механизмы преодоления затруднений в общении. Ошибки в профессиональной деятельности, виды и причины. Стресс как целесообразная защитная реакция организма человека и механизм активизации его адаптивных возможностей в экстремальных условиях. Дистресс или запредельное психическое напряжение, его основные формы (тормозная и возбуждаемая). Мотивация деятельности человека. Методы повышения безопасности человека в опасных ситуациях. Социальные опасности: алкоголизм, курение, наркомания. Анатомо-физиологическое воздействие на организм человека. Существующая опасность для общества. Основные причины возникновения социальных опасностей и возможные способы защиты от них. Основы информационной безопасности. Составляющие информационной безопасности. Средства и методы обеспечения информационной безопасности. Экологические опасности. Источники экологических опасностей. Тяжелые металлы, пестициды, диоксины серы, фосфора и азота, фреоны, продукты питания. Основные способы защиты атмосферы, гидросферы и литосферы от загрязнения и истощения.

Тема 3. Основы физиологии труда и эргономики

Понятие физиологии труда, задачи физиологии труда. Классификация основных форм деятельности человека. Тяжесть и напряженность труда. Статические и динамические усилия. Энергетические затраты человека при различных видах деятельности. Классификация трудовой деятельности по степени тяжести и напряженности. Методы оценки тяжести и напряженности труда. Пути повышения эффективности трудовой деятельности.

Эргономика и инженерная психология. Понятие эргономики и ее роль в обеспечении безопасности труда. Инженерная психология.

Антропометрические, сенсомоторные и энергетические характеристики человека. Рабочая зона и рабочее место. Рабочая поза. Организация рабочего места оператора, пользователя ЭВМ. Методы и средства повышения безопасности и экологичности технических систем и технологических процессов.

Тема 4. Обеспечение безопасности в процессе трудовой деятельности

Понятие безопасности труда. Классификация условий трудовой деятельности. Основные методы и средства обеспечения безопасности труда

Понятие производственной санитарии, задачи производственной санитарии . Характеристика параметров микроклимата (температуры, влажности воздуха, скорости движения воздуха в помещении). Оптимальные и допустимые параметры микроклимата. Приборы и методы определения параметров микроклимата. Влияние микроклимата на самочувствие человека. Классификация вредных веществ по действию на организм человека. Производственная пыль. Профессиональные заболевания, хронические отравления. Приборы и методы определения концентрации газообразных веществ в воздухе.

Системы промышленной вентиляции и кондиционирования.

Освещение. Его значение для здоровья человека. Освещенность.

Нормирование естественного и искусственного освещения. Виды и системы производственного освещения. Освещенность. Понятие коэффициента естественной освещенности (КЕО). Организация безопасных зрительных условий на рабочем месте.

Охрана труда на предприятиях. Основные принципы государственной политики в области охраны труда. Организация работы по охране труда.

Службы охраны труда на предприятиях, оценка рабочих мест. Виды инструктажа по технике безопасности. Режимы труда и отдыха на предприятиях. Особенности трудовой деятельности женщин, подростков, инвалидов. Производственный травматизм. Основные причины травматизма . Учет несчастных случаев на производстве. Средства снижения травоопасности и вредного воздействия технических систем.

Тема 5. Основы пожаробезопасности и электробезопасности

Причины возникновения пожаров. Горючие вещества и их характеристики. Первичные и вторичные поражающие факторы пожара. Классификация помещений по пожарной и взрывной опасности. Огнестойкость конструкций. Пути повышения огнестойкости. Средства пожаротушения. Порядок применения первичных средств пожаротушения. Пожарная сигнализация. Мероприятия по предотвращению пожаров и пожарная защита.

Электрический ток. Виды электрических сетей, параметры электрического тока и источники электроопасности. Напряжение прикосновения, напряжение шага. Классификация электроустановок и помещений по степени электроопасности. Действие электрического тока на организм человека. Пути протекания тока через тело человека. Предельно допустимые напряжения прикосновения и токи. Основные факторы, влияющие на исход поражения электрическим током. Основные способы защиты от поражения электрическим током. Статическое электричество. Источники статического электричества в природе, в быту, на производстве и их характеристики,

возникающие напряженности электрического поля, электростатические заряды. Молния как разряд статического электричества. Виды молний, опасные факторы разряды молнии, характеристики молнии. Защита от молний.

Тема 6. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени

Понятие чрезвычайной ситуации (ЧС). Критерии ЧС. Причины возникновения и классификации чрезвычайных ситуаций. Основные этапы в развитии ЧС. Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС.

Характеристика ЧС природного происхождения (землетрясения, наводнения, ураганы, штормы, смерчи, пожары и др.). Закономерности их проявления. Анализ ЧС природного характера на территории РФ. Методы прогноза и профилактические мероприятия. Правила поведения и действия населения при стихийных бедствиях.

Характеристика ЧС техногенного происхождения. Классификация, прогнозирование и закономерности проявления ЧС техногенного происхождения. Аварии и катастрофы на радиационно-опасных объектах, химически опасных объектах, пожаро- и взрывоопасных объектах, гидротехнических сооружениях, трубопроводах, транспорте. Способы, средства и методы коллективной и индивидуальной защиты в условиях чрезвычайных ситуаций техногенного происхождения. Организация защиты и эвакуации населения. Ликвидация последствий чрезвычайных ситуаций техногенного происхождения.

Характеристика ЧС социального характера. Терроризм – глобальная проблема человечества. Основные характеристики терроризма современного времени. Основные причины терроризма. Правила безопасного поведения человека при угрозе террористического акта. Массовые беспорядки, как разновидность ЧС социального характера. Правила поведения в толпе.

Характеристика ЧС военного времени. Особенности воздействия ядерного, химического и бактериологического оружия. Чрезвычайные ситуации при применении ядерного оружия. Поражающие факторы наземного, подземного, воздушного и ядерного взрывов. Поражающие факторы, зоны разрушения радиационного заражения. Методы и средства защиты.

Чрезвычайные ситуации при применении химического и бактериологического оружия. Методы и средства защиты. Организация укрытия персонала и населения в ЧС военного времени.

Основные правила поведения человека в условиях ЧС. Оценка обстановки при ЧС. Защита населения в условиях ЧС. Средства индивидуальной и коллективной защиты. Организация и проведение спасательных работ на объектах при ЧС. Ликвидация последствий ЧС. Устойчивость работы

технических объектов в условиях ЧС.

Тема 7. Нормативно-правовое и организационное обеспечение безопасности жизнедеятельности

Правовые и нормативные основы безопасности жизнедеятельности.

Структура правовой системы РФ. Основные документы, регулирующие вопросы о безопасности жизнедеятельности в РФ: законодательные акты, нормативные правовые акты.

Управление безопасностью труда. Нормативно-правовое обеспечение охраны труда. Органы государственного надзора и контроля в области охраны труда. Права и обязанности в области охраны труда работников и работодателей.

Управление государственной (национальной) безопасностью РФ.

Возможные угрозы национальной безопасности внешнего и внутреннего характера. Концепция национальной безопасности РФ.

Управление экологической безопасностью в РФ. Государственный экологический контроль.

Правовая основа защиты в ЧС. Государственное управление в ЧС.

Управление БЖД на международном уровне. Значение международного сотрудничества в области БЖД. Основные формы международного сотрудничества. Правительственные и неправительственные организации, работающие в области БЖД. Участие Российской Федерации в международном сотрудничестве по обеспечению безопасных условий жизнедеятельности.

Организационные основы БЖД. Государственное управление. Основные органы по осуществлению надзора и контроля: государственный контроль, ведомственный контроль.

Тема 8. Основы здорового образа жизни. Приемы оказания первой медицинской помощи.

Понятие здоровья и здорового образа жизни: технологии, функции, принципы, классификация. Компоненты и признаки здоровья. Основные методы физического воспитания и укрепления здоровья.

Здоровьесберегающие технологии в профессиональной деятельности.

Понятие первой доврачебной помощи. Общие принципы оказания первой медицинской помощи (ПМП). Значение своевременно оказанной доврачебной помощи для пострадавшего.

ПМП при остановке дыхания и сердечной деятельности, при шоковом состоянии, обмороке. Помощь при ранениях и кровотечениях. Виды ранений. Типы кровотечений. Способы временной остановки кровотечений: пальцевое прижатие сосуда, наложение жгута, максимальное сгибание конечности, давящая повязка. Правила наложения жгута. Способы снятия

болевого шока. Обморожение. Ожоги. ПМП при переломах, вывихах, растяжениях, ушибах. Понятие открытого и закрытого перелома. Правила наложения шины. Помощь при травмах головы и позвоночника. ПМП после спасения утопающего, при поражении электрическим током, при укусе клеща, змеи, попадания инородного тела в дыхательные пути. Помощь при отравлениях. Характерные особенности отравления ядовитыми растениями, грибами. Основные симптомы отравления спиртом. Лекарственная интоксикация.

Оборудование и средства для оказания первой помощи в производственных, бытовых и иных условиях. Применение лекарственных средств. Особенности оказания первой медицинской помощи при возникновении массовых поражений. Особенности оказания первой медицинской помощи пострадавшим на предприятии.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (6 семестр)

1	БЖД как современная наука. Характеристика современной среды обитания	0,5	0	0	4	4,5
2	Опасные и вредные факторы среды обитания: характеристика, способы защиты	1	1	0	10	12
3	Основы физиологии труда и эргономики	0,5	0	0	8	8,5
4	Обеспечение безопасности в процессе трудовой деятельности	0	0,5	0	6	6,5
5	Основы пожаробезопасности и электробезопасности	0	2	0	6	8
6	Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени	1,5	2	0	12	15,5
7	Нормативно-правовое и организационное обеспечение безопасности жизнедеятельности	0,5	0	0	8	8,5

8	Основы здорового образа жизни. Приемы оказания первой медицинской помощи.	0	0,5	0	4	4,5
	Зачёт					4
	Итого	4	6	0	58	72

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16136>

1. Конспект лекций по дисциплине "Безопасность жизнедеятельности"
2. Методические указания для организации самостоятельной работы и семинарских занятий по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ,

	ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-18 готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-9 готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ

В рамках дисциплины БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	1,54	3,08
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	3	2,31	6,92
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Колоквиум	18,00	30,00
Реферат	6,00	10,00
Тесты	12,00	20,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;
 $\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

$\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;
 $\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Базовый уровень	Знает и дает определение основным понятиям безопасности жизнедеятельности; называет признаки,	От 60 до 70 баллов

		<p>причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; перечисляет методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и основные приемы оказания первой помощи. Умеет описать признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; прогнозировать последствия аварий и катастроф; применять способы и средства защиты от них; продемонстрировать действия по оказанию первой помощи пострадавшим в чрезвычайной ситуации. Владеет способностью выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; навыками поиска и обобщения информации об основных методах защиты персонала и населения от последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; способен составить алгоритм оказания первой медицинской помощи.</p>	
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знает, распознает признаки , анализирует причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; объясняет основные приемы оказания первой помощи. Умеет идентифицировать признаки, причины и</p>	<p>Более 70 баллов</p>

		<p>условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и грамотно принимать меры по ее предупреждению; оказывать первую помощь в чрезвычайных ситуациях. Владеет способностью выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; принятия правильных решений по защите населения и производственного персонала в условиях чрезвычайных ситуаций; проводит приемы оказания первой помощи в ЧС.</p>	
<p>ПК-18 готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	<p>Базовый уровень</p>	<p>Знает и рассказывает теоретические основы безопасности жизнедеятельности, перечисляет основные средства и методы обеспечения безопасности, способы защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения. Умеет участвовать в подготовке планов предупредительных мероприятий по обеспечению безопасности на уровне организации, принимать меры по ликвидации последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных</p>	<p>От 60 до 70 баллов</p>

		<p>средств поражения. Владеет навыками поиска и обобщения информации об основных мерах безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	
	Повышенный уровень	<p>Знает и распознает опасности на объектах жизнеобеспечения предприятия; описывает меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p> <p>Умеет организовать защитные мероприятия по обеспечению безопасности на уровне организации, принимать меры по ликвидации последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения; проводить идентификацию опасностей.</p> <p>Владеет навыками разработки и реализации мероприятий по защите персонала и населения при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.</p>	Более 70 баллов
ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и	Базовый уровень	<p>Знает и перечисляет признаки, условия возникновения и последствия опасностей, основные средства и методы обеспечения безопасности, рассказывает</p>	От 60 до 70 баллов

оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест		<p>правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.</p> <p>Умеет описывать в общих чертах процесс проведения контроля параметров производственного микроклимата, шума, вибрации, освещенности рабочих мест; применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.</p> <p>Владеет навыками сбора и обобщения информации об организации безопасных условий труда на предприятиях общественного питания.</p>	
	Повышенный уровень	<p>Знает и объясняет правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; описывает средства и методы измерения параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.</p> <p>Умеет проводить оценку параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; сравнить полученный уровень</p>	Более 70 баллов

		негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям. Владеет навыками измерения и контроля параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест, правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.	
ПК-9 готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Базовый уровень	Знает и дает определение основным понятиям безопасности жизнедеятельности, перечисляет признаки, условия возникновения и последствия опасностей; называет признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; Умеет применять на практике принципы, методы, средства обеспечения безопасности, продемонстрировать действия персонала в чрезвычайных ситуациях. Владеть навыками обучения работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знает, объясняет основы безопасности жизнедеятельности, основные принципы, методы и средства безопасности жизнедеятельности,	Более 70 баллов

		источники опасностей на производстве, их влияние на здоровье человека и природу, правила поведения при чрезвычайных ситуациях. Умеет организовывать и проводить защитные мероприятия в чрезвычайных ситуациях; оценивать состояние системы обеспечения безопасности. Владеет способностью составить суждение о необходимости обучения работников принципам и методам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.	
--	--	---	--

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоения компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Колоквиум	30	ОК-9, ПК-18, ПК-3, ПК-9
Реферат	10	ОК-9, ПК-18, ПК-3, ПК-9
Тесты	20	ОК-9, ПК-18, ПК-3
Промежуточная аттестация		
Зачёт	40	ОК-9, ПК-18, ПК-3, ПК-9

1. Тесты

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Тесты»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
<i>Знания</i>	
основы безопасности жизнедеятельности; основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; приемы оказания первой помощи	
<i>Умения</i>	
проводить идентификацию опасностей; организовать и проводить защитные мероприятия по защите персонала и населения в случае чрезвычайных ситуаций; оказывать первую помощь..	
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
<i>Знания</i>	
основы безопасности жизнедеятельности, средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов производства продукции питания; меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	
<i>Умения</i>	
Умеет идентифицировать опасные и вредные факторы природного и антропогенного происхождения, принимать меры при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
<i>Знания</i>	
правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; средства и методы измерения параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	
<i>Умения</i>	
проводить контроль и оценку параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; умеет применять на практике правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Тесты», характеризующий этап формирования

Тестирование как форма письменного контроля позволяет дать оценку знаниям и навыкам студентов в условиях отсутствия помощи со стороны преподавателя. При выполнении задания студенту необходимо использовать знания основ безопасности жизнедеятельности, демонстрировать готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия, владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; демонстрировать знания и способность принятия грамотных решений по защите населения и персонала в условиях чрезвычайных ситуаций, проявить знания и умения по оказанию первой помощи пострадавшим. Тестирование предполагает использование различных видов тестов: закрытый тест (множественный выбор), открытый тест (краткий ответ), тест на выбор верно/неверно, тест на соответствие. Использование различных видов тестов позволяет оценить уровень владения студентами теоретическим материалом, а также умение делать логические выводы.

Рекомендации по оформлению теста

Работа выполняется вручную в тетради (либо на отдельных тетрадных листах) аккуратно разборчивым почерком. Задания выполняются в порядке следования. Срок сдачи работы определяется преподавателем.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Тесты»

1. При выполнении задания студент использует знания основ безопасности жизнедеятельности, демонстрирует знания мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия, знания и владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; демонстрирует знания принятия грамотных решений по защите населения и персонала в условиях чрезвычайных ситуаций, проявляет знания по оказанию первой помощи пострадавшим. Студент должен проявлять готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.

1. Безопасность – это состояние человека, при котором:

- А. С определенной вероятностью исключено проявление опасностей;
- Б. Полностью исключено проявление отдельных опасностей.
- В. Полностью исключено проявление всех опасностей;

2. Риск - это:

- А. вероятность наступления опасности с конкретными последствиями и неопределенной величиной ущерба;
- Б. состояние, которое достигается допустимым на данном этапе жизнедеятельности человека уровнем безопасности;
- В. система допустимых уровней опасности, минимальные параметры которых не оказывают негативного влияния на жизнедеятельность человека.

3. Видеомонитор компьютера создает вокруг себя электро-магнитное поле, как низкой,

так и высокой частоты, что способствует:

- А. появлению электростатического поля
- Б. увеличению вероятности возникновения катаракты
- В. де-ионизации воздуха вокруг монитора
- Г. все варианты ответов верны

4. Какой вид излучения обладает наибольшей проникающей способностью:

- А. α -излучение
- Б. γ -излучение
- В. β -излучение

5. Состояние сохранности информационных ресурсов государства и защищенности, законных прав личности и общества в информационной сфере:

- А. защита информационных ресурсов
- Б. информационность информации
- В. информационная безопасность

6. Какие действия необходимо предпринять, если вас застал в лесу пожар с быстро надвигающимся валом огня:

- А. забраться высоко на дерево: чем выше, тем лучше и там переждать
- Б. бросить вещи, кроме аварийного запаса, и быстро преодолевайте кромку пожара против ветра, укрыв голову и лицо верхней одеждой
- В. звать на помощь

7. Определите правильную последовательность мероприятий по борьбе с шумом:

- А. Оценка уровня шума; разработка мероприятий по борьбе с шумом.
- Б. Создание карты шумового загрязнения; идентификация источников шума; разработка мероприятий по борьбе с шумом.
- В. Идентификация источников шума; измерение уровня шума от источника; разработка мероприятий по борьбе с шумом.

8. К средствам физической культуры относятся:

- А. физические упражнения
- Б. оздоровительные силы природной среды
- В. гигиенические факторы.
- Г. все варианты ответов

9. К коллективным средствам защиты от поражающих факторов ЧС относятся:

- А. респираторы и противорадиационные укрытия;
- Б. противогазы и костюмы химической защиты;
- В. противорадиационные укрытия и убежища.

10. Найдите соответствие:

- А. подзаконные акты исполнения по ЧС
- Б. подзаконные нормативные акты по ЧС

1. включают в себя ряд постановлений Правительства РФ, положений, правил, приказов
2. представлены системой стандартов

11. Найдите соответствие:

А. Потери

Б. Прямой экономический ущерб

В. Косвенный экономический убыток

1. последствия, связанные с негативными изменениями в сферах жизнедеятельности государства

2. затраты по эвакуации, временному размещению, переселению людей из зоны бедствия, оказанию им срочной медицинской помощи; единовременные выплаты пострадавшим и их семьям; стоимость разрушенных или нарушенных природных ресурсов

3. вынужденные затраты, потери, убытки, обусловленные вторичными эффектами природного, техногенного или террористического характера.

12. Определите последовательность оказания первой медицинской помощи при сотрясении головного мозга:

А. срочно вызвать врача, обеспечить абсолютный покой пострадавшему, на его голову наложить холод;

Б. наложить на голову пострадавшего холод, дать ему крепкого чая или кофе, сопроводить его в медицинское учреждение;

В. дать пострадавшему обезболивающие и успокоительные таблетки, доставить его в медицинское учреждение.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Тесты»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	0,5
2	0,5
3	0,5
4	0,5
5	0,5
6	0,5
7	0,5
8	0,5
9	0,5
10	0,5
11	0,5
12	0,5
13	0,5
14	0,5
15	0,5
16	0,5

17	0,5
18	0,5
19	0,5
20	0,5
21	0,5
22	0,5
23	0,5
24	0,5
25	0,5
26	0,5
27	1
28	2
29	2
30	2
ИТОГО	20

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Задание выполнено полностью, своевременно. Знает меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия, методы по защите населения и производственного персонала в условиях чрезвычайных ситуаций, знания по оказанию первой помощи пострадавшим; знания правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности	Задание выполнено не полностью, своевременно. В ряде тестов допущены ошибки. Дано более половины верных ответов. Знает основные понятия безопасности жизнедеятельности; имеет общее представление о мерах безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия, методах по защите населения и производственного персонала в условиях чрезвычайных ситуаций, имеет общее представление о принципах оказания первой помощи пострадавшим; имеет общее представление о правилах техники безопасности,	Задания не выполнены или выполнены частично. Правильных ответов меньше половины.

рабочих мест.	производственной санитарии , пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.	
---------------	---	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Колоквиум

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Колоквиум»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
<i>Знания</i>	
основы безопасности жизнедеятельности; основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; приемы оказания первой помощи	
<i>Умения</i>	
проводить идентификацию опасностей; организовать и проводить защитные мероприятия по защите персонала и населения в случае чрезвычайных ситуаций; оказывать первую помощь..	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
навыками прогнозирования и принятия решений в условиях чрезвычайных ситуаций; использовать приемы первой помощи.	
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
<i>Знания</i>	
основы безопасности жизнедеятельности, средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов производства продукции питания; меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	
<i>Умения</i>	
Умеет идентифицировать опасные и вредные факторы природного и антропогенного происхождения, принимать меры при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
навыками прогнозирования и принятия решений в условиях чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
<i>Знания</i>	
правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; средства и методы измерения параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Колоквиум»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
Умения	
проводить контроль и оценку параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; умеет применять на практике правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	
Навыки и/или опыт деятельности	
правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
Знания	
основы безопасности жизнедеятельности, основные принципы, методы и средства безопасности в профессиональной деятельности, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, основные методы защиты и поведения персонала и населения в чрезвычайной ситуации	
Умения	
устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	
Навыки и/или опыт деятельности	
обучение работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Колоквиум», характеризующий этап формирования

Коллоквиум является формой контроля для оценки уровня освоения компетенций, применяемой на семинарских занятиях и в форме письменной самостоятельной работы. При выполнении задания обучающийся использует знания основ безопасности жизнедеятельности, демонстрирует готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия, владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; демонстрирует знания и способность принятия

грамотных решений по защите населения и персонала в условиях чрезвычайных ситуаций, проявляет знания и умения по оказанию первой помощи пострадавшим. Студент проявляет готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.

Эта форма учебных занятий позволяет систематизировать знания, умения и навыки учащихся по предмету, углубиться в суть изучаемого вопроса.

На современном этапе утвердилось два вида проведения коллоквиумов - устного и письменного. В первом случае предполагается организация контроля в виде открытого диалога или группового обсуждения темы, коллективной дискуссии или работы в малых группах по представленной теме, во втором - проверка знаний студентов в виде письменного изложения ответов (развёрнутые ответы на вопросы, решение контрольных заданий и т.д.).

2.3 Типовые задания оценочного средства «Колоквиум»

1. При выполнении задания студенту необходимо использовать знания основ безопасности жизнедеятельности, демонстрировать готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия, владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; демонстрировать знания и способность принятия грамотных решений по защите населения и персонала в условиях чрезвычайных ситуаций, проявить знания и умения по оказанию первой помощи пострадавшим. Студент должен проявлять готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.

Вопросы к семинарским занятиям

Вопросы на проверку знаний

1. Опасность, понятие, признаки опасности. Идентификация опасности. Риск, понятие, виды. Концепция приемлемого риска.
2. Параметры микроклимата производственной среды. Нормирование параметров микроклимата. Приборы и методы определения параметров микроклимата, уровня запыленности и загазованности в производственных помещениях.
3. Освещение. Нормирование естественного и искусственного освещения. Понятие коэффициента естественной освещенности (КЕО).
4. Охрана труда на предприятиях. Оценка рабочих мест. Виды инструктажа по технике безопасности, правила проведения.
5. Основные причины производственного травматизма. Учет несчастных случаев на производстве. Профилактика производственного травматизма.
6. Понятие чрезвычайной ситуации (ЧС). Причины, классификация, стадии развития. Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС.
7. Организация защиты и эвакуации населения при ЧС.

Вопросы на проверку понимания/навыков

1. Решите задачу: За 2003, 2004 годы в РФ без вести пропало более 70.000 человек. Рассчитать индивидуальный риск пропажи без вести в РФ. Численность населения 120

млн.

2. Соотнесите формулы с определениями:

А. $R = N_{нж} / N_{общ}$

Б. $R = PNNq$

В. $R = P_{оп}(1 - P_{ис})U$

Г. $R = U / TM$

1. Индивидуальный риск

2. Риск ошибки оператора (за счет действия человеческого фактора)

3. Риск появления летальных исходов

4. Количественная оценка опасности

3. Предложите способы организации безопасных зрительных условий на рабочем месте.

4. Предложите методы и средства профилактики производственного травматизма на предприятии общественного питания.

5. Проведите инструктаж по технике безопасности с вновь прибывшим работником на предприятие общественного питания

5. Разработайте план действий во время и после радиационной аварии на загрязненной местности?

6. Окажите первую медицинскую помощь при артериальном и венозном кровотечениях (наложить повязку, жгут). Объясните правила наложения жгута.

2. Учебная дискуссия (видеоподборка с обсуждением основных вопросов): «Чрезвычайные ситуации техногенного характера».

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Колоквиум»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max БП = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max ОС}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max БП$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max ОС$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$БП = k \cdot \max БП$$

где $БП$ – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max БП$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = \sum \text{БП}$$

где **Балл *OC*** – набранный балл за оценочное средство;
 $\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
 Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Владение основными понятиями и терминологией	2	1,71
Грамотность изложения, отсутствие грамматических, стилистических ошибок	1	0,86
Дан последовательный ответ на поставленный вопросы. Продемонстрировано понимание основной сути проблемы. В ответе могут присутствовать негрубые ошибки.	3	2,57
Дан последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания (вопросов). Продемонстрированы глубокое понимание сути проблемы, готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия, владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; способность использовать приемы первой помощи, методы защиты производственного персонала и населения в условиях чрезвычайных ситуаций, а также умение выявлять причинно-следственные связи и строить на их основе обоснованные выводы.	5	4,29

Задание выполнено частично. Материал освоен не в полном объеме.	1	0,86
Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками.	1	0,86
Наличие полных, аргументированных ответов на заданные вопросы	3	2,57
Полнота и глубина раскрытия темы	4	3,43
Принимает активное участие в работе группы, предлагает собственные варианты решения проблемы, выступает от имени группы с рекомендациями по рассматриваемой проблеме, аргументировано отвечает на вопросы участников, соблюдает регламент выступления.	5	4,29
Принимает участие в работе группы, участвует в обсуждениях. Понимает суть рассматриваемой проблемы, может высказать типовое суждение по вопросу, отвечает на вопросы участников. Но выступление недостаточно аргументировано и последовательно, возможно несоблюдение регламента выступления	4	3,43
Присутствие сопоставления различных точек зрения, обобщения изученного материала	1	0,86
Проведение аргументированного самостоятельного анализа проблемы	2	1,71
Проявляет готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.	3	2,57
ИТОГО	35	30

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

3. Реферат

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Реферат»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
<i>Знания</i>	
основы безопасности жизнедеятельности; основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; приемы оказания первой помощи	
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
<i>Знания</i>	
основы безопасности жизнедеятельности, средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов производства продукции питания; меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Реферат»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
Знания	
правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; средства и методы измерения параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
Знания	
основы безопасности жизнедеятельности, основные принципы, методы и средства безопасности в профессиональной деятельности, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, основные методы защиты и поведения персонала и населения в чрезвычайной ситуации	
Навыки и/или опыт деятельности	
обучение работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	

3.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Реферат», характеризующий этап формирования

При выполнении задания обучающийся использует знания мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия, методов по защите населения и производственного персонала в условиях чрезвычайных ситуаций, знания по оказанию первой помощи пострадавшим; знания правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест, высказывает требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.

Реферат выполняется на бумаге формата А4, шрифт Times New Roman 14. Должен содержать: Титульный лист; содержание; введение; основная часть; заключение; список используемой литературы. Выступление с докладом по защите реферата на семинаре является дополнительным (самостоятельным) видом работ для формирования повышенного уровня освоения компетенций и предполагает самостоятельный подбор студентом темы для доклада/реферата по согласованию с преподавателем, либо выбор из предложенных тем. Выступление с докладом может осуществляться с применением или без применения медиаоборудования. Регламент выступления – 5-7 минут.

Презентация должна содержать от 10 до 15 (не более) слайдов, включая слайд с названием темы, фамилией автора, группы, курса и специальности. В ней необходимо наличие схем,

таблиц и рисунков, графиков и т.д. Если студент не делает доклада к презентации, то презентация должна максимально отражать характеристики и сущность раскрываемых явлений, процессов, концепций, методов и т.д. Число слайдов должно быть не более 15, но может быть менее 10, если тема полностью раскрыта на меньшем количестве слайдов. При подготовке презентации можно использовать материалы электронного курса лекций «Безопасность жизнедеятельности», но лишь в качестве основы и ориентира для самостоятельной, творческой работы студента.

3.3 Типовые задания оценочного средства «Реферат»

1. При подготовке реферата обучающийся должен внимательно прочитать и проанализировать выбранные научные источники информации, выписать (выделить) основные тезисы. Проанализировать структуру статей, аргументации авторов, точки соприкосновения статей по выбранной тематике, в выводах высказать свою точку зрения на рассматриваемую тему, при необходимости использовать знания правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест в выводах высказать свою точку зрения на рассматриваемую тему, при необходимости предложить эффективные меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия и приемы оказания первой помощи. Выразить свои требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.

1. Биологические опасности. Основные понятия иммунологии. Защита от биологических опасностей.
2. Химические факторы, влияющие на здоровье человека: пищевые добавки, их классификация, характеристика, влияние на здоровье человека.
3. Служба охраны труда на предприятиях общественного питания, оценка рабочих мест.
4. Правила техники безопасности на предприятиях общественного питания
5. Производственная санитария на предприятиях общественного питания
6. Чрезвычайные ситуации, связанные с выбросом в окружающую среду радиоактивных веществ.
7. Проблемы обеспечения биологической безопасности. Биологическое оружие, биотерроризм.
8. Современные технические средства и технологии обнаружения пострадавших в завалах разрушенных зданий при ведении поисково-спасательных работ.
9. Составляющие компоненты здорового образа жизни. Принципы проектирования здорового образа жизни человека

3.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Реферат»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
 Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Актуальность темы	1	0,24
Владение основными понятиями и терминологией	3	0,73
Выделение в докладе цели, описания проделанной работы и полученных результатов, наличие обоснованных выводов	3	0,73
Высказаны требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.	4	0,98
Логичность и последовательность изложения	2	0,49
Наличие качественно оформленной, наглядной презентации, соответствующей тексту доклада	2	0,49
Наличие обоснованных выводов и суждений по рассматриваемой проблеме	2	0,49

Обоснованность выбора источников литературы (широта изученного материала, использование новых публикаций по рассматриваемой теме)	4	0,98
Полнота и глубина раскрытия темы	3	0,73
Продемонстрированы знания мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия, знания методов по защите населения и производственного персонала в условиях чрезвычайных ситуаций, знания по оказанию первой помощи пострадавшим; знания правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации , освещенности рабочих мест	5	1,22
Самостоятельность выполнения работы	4	0,98
Соблюдение регламента выступления	2	0,49
Соблюдение технических требований к оформлению текста работы, включая грамотное оформление списка использованной литературы и ссылок на использованную литературу в тексте (при наличии списка литературы)	3	0,73
Соблюдение требуемой структуры работы (наличие титульного листа, содержания, введения, основной части, заключения, списка литературы, приложения (при необходимости))	1	0,24
Соответствие содержания теме и плану работы	1	0,24
Соответствие требованиям по объему работы	1	0,24

ИТОГО	41	10
-------	----	----

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 6 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 6 до 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
Знания
основы безопасности жизнедеятельности; основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; приемы оказания первой помощи
Умения

<p>проводить идентификацию опасностей; организовать и проводить защитные мероприятия по защите персонала и населения в случае чрезвычайных ситуаций; оказывать первую помощь..</p>
<p><i>Навыки и/или опыт деятельности</i></p>
<p>навыками прогнозирования и принятия решений в условиях чрезвычайных ситуаций ; использовать приемы первой помощи.</p>
<p>ПК-18 готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>
<p><i>Знания</i></p>
<p>основы безопасности жизнедеятельности, средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов производства продукции питания; меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>
<p><i>Умения</i></p>
<p>Умеет идентифицировать опасные и вредные факторы природного и антропогенного происхождения, принимать меры при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>
<p><i>Навыки и/или опыт деятельности</i></p>
<p>навыками прогнозирования и принятия решений в условиях чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>
<p>ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>
<p><i>Знания</i></p>
<p>правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; средства и методы измерения параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>
<p><i>Умения</i></p>
<p>проводить контроль и оценку параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; умеет применять на практике правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</p>
<p><i>Навыки и/или опыт деятельности</i></p>
<p>правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>

ПК-9 готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
Знания
основы безопасности жизнедеятельности, основные принципы, методы и средства безопасности в профессиональной деятельности, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, основные методы защиты и поведения персонала и населения в чрезвычайной ситуации
Умения
устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
Навыки и/или опыт деятельности
обучение работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

При выполнении задания студент использует знания основ безопасности жизнедеятельности, демонстрирует готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия, владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; демонстрирует знания и способность принятия грамотных решений по защите населения и персонала в условиях чрезвычайных ситуаций, проявляет знания, умения, навыки по оказанию первой помощи пострадавшим. Студент должен проявлять готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.

Задания на зачете оформлены в виде зачетных билетов, которые включают в себя теоретический вопрос и вопрос на понимание. Кроме этого при необходимости преподавателем могут быть заданы дополнительные вопросы по материалу семестра. Номер билета определяется случайным образом путем вытягивания одного билета. Обучаемому дается время для подготовки ответа на вопросы. Затем обучающийся устно отвечает на вопросы.

Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов.

Первый – систематический труд на протяжении семестра, охватывающий все формы учебного процесса, коллективной работы, поиска необходимой информации с помощью информационно-коммуникационных технологий, обработку информации из различных источников.

Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и

составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками.

От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом, обладание навыками групповой работы с преподавателем. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из двух заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	12	20
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

1. При выполнении задания студенту необходимо использовать знания основ безопасности жизнедеятельности, демонстрировать готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия, владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; демонстрировать знания и способность принятия грамотных решений по защите населения и персонала в условиях чрезвычайных ситуаций, проявить знания и умения по оказанию первой помощи пострадавшим. Студент должен проявлять готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.

Вопросы на оценку знаний:

1. Понятие о биосфере и техносфере. Переход от биосферы к техносфере. Концепция устойчивого развития.
2. Основные принципы, методы и средства обеспечения БЖД.

3. Аксиомы БЖД.
4. Понятие опасности. Идентификация опасности. Понятие риска. Концепция приемлемого риска. Ущерб, виды, классификация. Оценка ущерба.
5. Характеристика акустических колебаний. Их влияние на здоровье человека, методы борьбы с ними.
10. Электромагнитные поля и излучения, их характеристика, влияние на здоровье человека, методы защиты от их воздействия.
12. Характеристика ионизирующих излучений, влияние на здоровье человека, нормирование ионизирующих излучений, методы защиты от них.
13. Вредные вещества, их воздействие на организм человека.
14. Социальные опасности. Основные причины процветания алкоголизма и наркомании в современном обществе, попытки решения проблемы.
15. Психофизиологические опасности. Физические и нервные перегрузки. Стресс, дистресс. Мотивация деятельности человека.
16. Конфликты и управление поведением в конфликтных ситуациях. Стили поведения людей в конфликтных ситуациях. Ошибки в профессиональной деятельности. Виды и причины.
17. Основные способы защиты атмосферы, гидросферы и литосферы от загрязнения и истощения.
18. Физиология труда, её задачи. Классификация условий труда по степени тяжести и напряженности и условиям трудовой деятельности.
19. Понятие эргономики и её роль в обеспечении безопасности труда. Антропометрические, сенсомоторные и энергетические характеристики человека. Рабочая зона и рабочее место. Рабочая поза.
20. Системы производственного освещения, измерение и оценивание освещенности рабочих мест, нормирование освещения, влияние освещения на деятельность человека.
21. Охрана труда на предприятиях. Оценка рабочих мест. Виды инструктажа по технике безопасности, правила проведения.
22. Основные виды и причины производственного травматизма. Учет несчастных случаев на производстве.
23. Понятие производственной санитарии, задачи производственной санитарии.
24. Параметры микроклимата производственной среды. Системы обеспечения параметров микроклимата. Способы измерения и оценивания параметров микроклимата, уровня запыленности и загазованности в производственных помещениях.
25. Опасности и угрозы, возникающие в развитии современного информационного общества. Основные требования информационной безопасности.
26. Основы электробезопасности. Способы повышения электробезопасности на предприятиях.
27. Противопожарная профилактика. Средства пожаротушения. Порядок применения первичных средств пожаротушения. Пожарная сигнализация.
28. Характеристика ЧС природного происхождения. Правила поведения и действия населения при стихийных бедствиях.
29. Характеристика ЧС техногенного происхождения. Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС. Правила поведения и действия населения при ЧС техногенного происхождения.
30. Основные характеристики терроризма современного времени. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта. Методы борьбы с терроризмом.
31. Характеристика ЧС военного времени. Особенности воздействия ядерного,

химического и бактериологического оружия.

32. Принципы и способы повышения устойчивости функционирования объектов производства в ЧС. Ликвидация последствий чрезвычайных ситуаций.

33. Нормативно-правовое обеспечение БЖД.

34. Организационные основы управления БЖД. Международное сотрудничество в области БЖД.

35. Здоровье. Здоровый образ жизни. Здоровье сберегающие технологии. Методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Вопросы на оценку умений/навыков

1. На основе известных вам принципов безопасности жизнедеятельности выберите те из них, которые используются для защиты от ионизирующего излучения, шума и вибрации на предприятии.
2. Определите допустимые параметры микроклимата на рабочем месте в переходный период года для работников категории 2б по уровню энергозатрат.
3. Решите задачу: Количество полностью окупаемых проектов в РФ на 2016, 2017 годы равен 32%. Определите экономический ущерб, который при такой же окупаемости будет в 20018 году. (Годовое вложение за 20018 год составит 50 млн.руб)
4. Выскажите свое мнение, какое влияние на обеспечение национальных интересов России может оказать каждый человек и в чем это выражается.
5. Приведите примеры реализации здоровьесберегающих технологий в учебном процессе.
6. Окажите первую медицинскую помощь при артериальном и венозном кровотечениях (наложить повязку, жгут). Объясните правила наложения жгута.
7. Проведите инструктаж по технике безопасности с вновь прибывшим работником на предприятие промышленности питания

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Знает основные понятия безопасности жизнедеятельности, риск, опасность; имеет глубокое представление о мерах безопасности при возникновении чрезвычайных	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Знает основные понятия безопасности жизнедеятельности; имеет общее представление о мерах безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.

	<p>ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия, методах по защите населения и производственного персонала в условиях чрезвычайных ситуаций, имеет глубокое представление о принципах оказания первой помощи пострадавшим, о правилах техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест, высказывает обоснованные требования к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической</p>	<p>предприятия, методах по защите населения и производственного персонала в условиях чрезвычайных ситуаций, о принципах оказания первой помощи пострадавшим; имеет общее представление о правилах техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест. Высказывает общие требования к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения</p>	
--	--	--	--

	<p>последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.</p>	<p>недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.</p>	
<p>Практическое задание</p>	<p>Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Знает основные понятия безопасности жизнедеятельности, риск, опасность; имеет глубокое представление о мерах безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия, методах по защите населения и производственного персонала в условиях чрезвычайных ситуаций, имеет глубокое представление о принципах оказания первой помощи пострадавшим, о правилах техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного</p>	<p>Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Знает основные понятия безопасности жизнедеятельности; имеет общее представление о мерах безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия, методах по защите населения и персонала в условиях чрезвычайных ситуаций, о принципах оказания первой помощи пострадавшим; имеет общее представление о правилах техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного</p>	<p>Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.</p>

	<p>микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест, высказывает обоснованные требования к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.</p>	<p>, и вибрации, освещенности рабочих мест. Высказывает общие требования к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.</p>	
--	---	--	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям,

			предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник / Э. А. Арустамов [и др.] ; под ред. Э. А. Арустамова. — 22-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 446 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=358204>
2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) [Электронный ресурс] : учебник / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 702 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/396488>

Дополнительная литература

1. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник / под ред. Е. И. Холостовой, О. Г. Прохоровой. – М. : Дашков и К°, 2017. – 456 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=87375>
2. Каменская, Е. Н. Безопасность жизнедеятельности и управление рисками [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.Н. Каменская. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 252 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=354353>
3. Коханов, В. Н. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник / В.Н. Коханов, В.М. Емельянов, П.А. Некрасов. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 400 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=359337>
4. Мурадова, Е. О. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. О. Мурадова. – М. : ИЦ РИОР : НИЦ Инфра-М, 2013. – 124 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=6365>
5. Никифоров, Л. Л. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л. Л. Никифоров, В. В. Персиянов. — 2-е изд., стер. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 492 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=358436>

6. Мельников, В.П. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник / В.П. Мельников. — М.: КУРС: ИНФРА-М, 2019. — 400 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=339960>

7. Маслова, В. М. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. М. Маслова, И. В. Кохова, В. Г. Ляшко ; под ред. В. М. Масловой – 3 изд., перераб. и доп. – М. : Вузовский учебник : НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 240 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=12458>

Периодические издания

1. Охрана труда в вопросах и ответах(<https://e.ototvet.ru/>)
2. XXI век. Техносферная безопасность(http://journals.istu.edu/technosfernaya_bezopastnost/)
3. Безопасность труда в промышленности(<https://www.btpnadzor.ru/>)
4. Основы безопасности жизнедеятельности(<https://rucont.ru>)
5. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)
6. Экология и охрана труда()
7. Твердые бытовые отходы (<http://www.solidwaste.ru/about.html>)

Нормативно-правовые акты

1. СанПиН 2.2.4.548-96. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений.
2. НРБ-99. Нормы радиационной безопасности.
3. ГН 2.2.5.1313-03 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»
4. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»
5. СНиП 23-05-95 «Естественное и искусственное освещение»
6. ФЗ №69 "О пожарной безопасности"
7. ФЗ №68 «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Гражданская оборона, предупреждение и ликвидация чрезвычайных ситуаций - режим доступа <http://gochs.info>
2. Научно-практический и учебно-методический журнал «Безопасность жизнедеятельности» - режим доступа <Http://novtex.ru/bjd/index.htm>
3. Сайт МЧС России - режим доступа <http://www.mchs.gov.ru>
4. Электронный справочник: охрана труда и пожарная безопасность - режим доступа <http://otipb.narod.ru/>
5. Энциклопедия Безопасности Жизнедеятельности. БЖД – Инфо. - режим доступа <http://bzhde.ru>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Групповая консультация

Разъяснение является основным содержанием данной формы занятий, наиболее сложных вопросов изучаемого программного материала. Цель – максимальное приближение обучения к практическим интересам с учетом имеющейся информации и является результативным материалом закрепления знаний.

Групповая консультация проводится в следующих случаях:

- когда необходимо подробно рассмотреть практические вопросы, которые были недостаточно освещены или совсем не освещены в процессе лекции;
- с целью оказания помощи в самостоятельной работе (написание рефератов, выполнение курсовых работ, сдача экзаменов, подготовка конференций);
- если студенты самостоятельно изучают нормативный, справочный материал, инструкции, положения;

Методические материалы для подготовки дискуссии

Дискуссия — обсуждение какого либо спорного вопроса, проблемы. Важной характеристикой дискуссии, отличающей ее от других видов спора, является аргументированность.

В дискуссии выделяют следующие основные фазы:

- 1) ориентировка;
- 2) оценка;
- 3) завершающая фаза.

Этим фазам соответствуют следующие шаги.

1. Определение цели и темы дискуссии (ориентировка).
2. Сбор информации (знаний, суждений, мнений, новых идей, предложений всех участников дискуссии) по обсуждаемой проблеме сбор альтернатив (вариантов решения проблем).
3. Упорядочение, обоснование и совместная оценка полученной в ходе обсуждения информации - уяснение, анализ и выбор решения из набора имеющихся, появившихся в ходе обсуждения альтернатив.
4. Подведение итогов дискуссии: сопоставление целей дискуссии с полученными результатами (завершающая фаза, фаза собственно решения проблемы).

Методические материалы для подготовки презентации

Презентация – это систематизированное, упорядоченное и, по возможности, яркое, образное представление чего-либо, привлекающее внимание аудитории.

Рекомендации по дизайну презентации

При оформлении и представлении на экране материалов различного вида можно учитывать следующие рекомендации.

Текстовая информация:

- размер шрифта: 24 – 54 пт (заголовок), 18—36 пт (обычный текст);
- цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;
- тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana). для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем;
- курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Графическая информация.

- рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;
- желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если

они не являются частью стилового оформления;

- цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стиливым оформлением слайда;

- иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;

- если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.

Анимация: анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории.

Звук:

- звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации;

- фоновая музыка не должна отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика.

Единое стиливое оформление:

- стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;

- не рекомендуется использовать в стиливом оформлении презентации более трех цветов и более трех типов шрифта;

- оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;

- все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле.

Содержание и расположение информационных блоков на слайде:

- информационных блоков не должно быть слишком много(3-6);

- рекомендуемый размер одного информационного блока не более 1/2 размера слайда;

- желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;

- ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;

- информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки слева направо;

- наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда;

- логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

В тексте ни в коем случае не должно содержаться орфографических ошибок.

Рекомендации к созданию презентации

1. По содержанию.

На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик.

Текст должен содержать только ключевые фразы (слова), которые докладчик развивает и комментирует устно.

Если презентация имеет характер игры, викторины или какой-либо другой, который требует активного участия аудитории, то на каждом слайде должен быть текст только одного шага, или эти «шаги» должны появляться на экране постепенно.

2. По оформлению.

На первом слайде пишется не только название презентации, но и имена авторов (в ученическом случае - и руководителя проекта), и дата создания.

Каждая прямая цитата, которую комментирует или даже просто приводит докладчик (будь то эпиграф или цитаты по ходу доклада), размещается на отдельном слайде,

обязательно с полной подписью автора (имя и фамилия, инициалы и фамилия, но ни в коем случае одна фамилия, исключение – псевдонимы). Допустимый вариант - две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде, но не больше.

Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.

Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны не только соответствовать содержанию, но и учитывать восприятие аудитории. Например, сложные рисованные шрифты часто трудно читаются, тогда как содержание слайда должно восприниматься все сразу одним взглядом.

На каждом слайде выставляется колонтитул, включающий фамилию автора и/или краткое название презентации и год создания. номер слайда.

В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

Правила хорошего тона требуют, чтобы последний слайд содержит выражение благодарности тем, кто прямо или косвенно помогал в работе над презентацией.

Кино и видеоматериалы оформляются титрами, в которых указываются:

- название фильма (репортажа);
- год и место выпуска;
- авторы идеи и сценария;
- руководитель проекта.

Методические рекомендации по подготовке рефератов

Подготовка рефератов направлена на развитие и закрепление у студентов навыков самостоятельного глубокого, творческого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы по актуальным проблемам дисциплины; на выработку навыков и умений грамотно и убедительно излагать материал, четко формулировать теоретические обобщения, выводы и практические рекомендации.

Рефераты должны отвечать высоким квалификационным требованиям в отношении научности содержания и оформления.

Темы рефератов, как правило, посвящены рассмотрению одной проблемы. Объем реферата может быть от 12 до 15 страниц машинописного текста, отпечатанного через 1,5 интервала, а на компьютере через 1 интервал (список литературы и приложения в объем не входят).

Текстовая часть работы состоит из введения, основной части и заключения.

Во введении студент кратко обосновывает актуальность избранной темы реферата, раскрывает конкретные цели и задачи, которые он собирается решить в ходе своего небольшого исследования.

В основной части подробно раскрывается содержание вопроса (вопросов) темы.

В заключении кратко должны быть сформулированы полученные результаты исследования и даны выводы. Кроме того, заключение может включать предложения автора, в том числе и по дальнейшему изучению заинтересовавшей его проблемы.

В список литературы (источников и литературы) студент включает только те документы, которые он использовал при написании реферата.

В приложении (приложения) к реферату могут выноситься таблицы, графики, схемы и другие вспомогательные материалы, на которые имеются ссылки в тексте реферата.

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в

ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном. Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по

рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;

- подбор рекомендованной литературы;

- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта. Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания для подготовки к тестированию

Тест — это стандартизованное задание, по результатам выполнения которого дается оценка уровня знаний, умений и навыков испытуемого. Педагогический тест определяется как система задач и (или) вопросов определенного содержания, специфической формы, позволяющая качественно оценить структуру и эффективно измерить уровень знаний каждого испытуемого.

Тест состоит из тестовых (контрольных) заданий и правильных (образцовых) ответов к ним.

Тест может содержать задания по одной дисциплине (гомогенный тест), по определенному набору или циклу дисциплин (тест для комплексной оценки знаний

студентов, гетерогенный тест).

В зависимости от цели тестирования (текущий контроль знаний, итоговый контроль знаний, оценка остаточных знаний и др.) и формы теста разрабатывается план раскладки задач и вопросов в тестовые задания. Формализация учебного материала и составление тестовых заданий — наиболее ответственные и сложные этапы составления тестов. После составления тестовых заданий преподаватель оформляет правильный ответ.

Формы тестовых заданий

Существуют разные формы тестовых заданий:

— задания закрытой формы, в которых студенты выбирают правильный ответ изданного набора ответов к тексту задания;

— задания открытой формы, требующие при выполнении самостоятельного формулирования ответа;

— задания на соответствие, выполнение которых связано с установлением соответствия между элементами двух множеств;

— задания на установление правильной последовательности, в которых от студента требуется указать порядок действий или процессов, перечисленных преподавателем.

Некоторые формы можно разделить на виды. Например, для закрытой формы можно выделить задания с двумя, тремя и большим числом выборочных ответов. Выбор формы задания зависит от целей тестирования и от содержания контролируемого материала. Предложенные четыре формы тестовых заданий являются основными, но при этом не исключается применение других форм.

Можно выделить ряд общих требований, предъявляемых к тестовым заданиям;

— каждое задание имеет свой порядковый номер, установленный согласно объективной оценке трудности задания и выбранной стратегии тестирования;

— задание формулируется в логической форме высказывания, которое становится истинным или ложным в зависимости от ответа студента;

— к разработанному заданию прилагается правильный ответ;

— для каждого задания приводится правило оценивания, позволяющее интерпретировать ответ студента как правильный или неправильный;

на выполнение одной задачи (вопроса) тестового задания у студента должно уходить не более 2-5 мин.

В дополнение к основным общим требованиям существует еще ряд других, обусловленных спецификой выбранной тестовой формы.

Задания закрытой формы. В задании можно выделить основную часть утверждения, содержащую постановку проблемы, и готовые ответы, сформулированные преподавателем. Среди ответов правильным обычно бывает только один, хотя не исключаются и другие варианты. Число неправильных ответов определяется видом задания, обычно оно не превышает пяти.

В дополнение к общим имеется еще ряд требований к заданиям закрытой формы:

— в тексте задания должна быть устранена всякая двусмысленность или неясность формулировок;

— в основную часть задания следует включать как можно больше слов, оставляя для ответа не более двух-трех наиболее важных, ключевых слов для данной проблемы;

— частота выбора одного и того же номера места для правильного ответа в различных заданиях теста должна быть примерно одинакова, либо номер места для правильного ответа выбирается в случайном порядке;

— из числа неправильных исключаются ответы, вытекающие один из другого.

Задания закрытой формы имеют как достоинства, так и недостатки. Их преимущества

связаны с быстротой тестирования и с простотой подсчета баллов. Среди недостатков обычно отмечают эффект угадывания, характерный для слабо подготовленных студентов при ответах на наиболее трудные задания теста.

Задания закрытой формы сопровождаются инструкцией: «Обведите номер правильного ответа». В случае компьютерной выдачи заданий используют инструкцию: «Введите номер правильного ответа».

Задания открытой формы. При ответе на открытое задание студент вписывает пропущенное слово, формулу или число вместо прочерка. В том случае, если это возможно, после прочерка указываются единицы измерения.

Прочерк ставится на месте ключевого термина, знание которого является существенным для контролируемого материала.

Задания на соответствие. В этих заданиях преподаватель проверяет знание связей между элементами двух множеств. Слева обычно приводятся элементы данного множества, справа — элементы, подлежащие выбору. Число элементов второго множества может превышать число данных.

К заданиям предлагается стандартная инструкция, состоящая из двух слов: «Установите соответствие».

Как и в заданиях закрытой формы, наибольшие трудности при разработке связаны с подбором правдоподобных избыточных элементов во втором множестве. Эффективность задания будет существенно снижена, если неправдоподобные элементы легко различаются студентами.

Задания на установление правильной последовательности.

Тестовые задания четвертой формы предназначены для оценивания уровня владения последовательностью действий, процессов, вычислений и т.д.

В задании приводятся в произвольном порядке действия или процессы, связанные с определенной задачей. Студент должен установить правильный порядок действий и указать сто с помощью цифр в специально определенном для этого месте.

Стандартная инструкция к заданиям четвертой формы: «Установите правильную последовательность».

Задания на установление правильной последовательности действий обладают определенными преимуществами при разработке комплексных тестов, так как они удобны для оценки уровня профессиональной подготовки студентов, непосредственно связанной с их будущей деятельностью.

При выборе формы тестового задания необходимо помнить, что каждой дисциплине присуще свое собственное содержание, отличное от других. Поэтому нет и не может быть единых рекомендаций для правильного выбора формы. Многие здесь зависят от мастерства преподавателя, от его опыта и умения разрабатывать задания теста.

Процесс тестовых измерений предельно стандартизируется: все инструкции к одной форме даются одними и теми же словами:

заранее разработанная система подсчета баллов применяется ко всем испытуемым студентам одинаково;

все испытуемые отвечают на задания одинаковой сложности.

Методические указания для подготовки реферата

Реферат - краткое изложение содержания документа или его части, научной работы, включающее основные фактические сведения и выводы, необходимые для первоначального ознакомления с источниками и определения целесообразности обращения к ним.

Современные требования к реферату — точность и объективность в передаче сведений, полнота отображения основных элементов как по содержанию, так и по форме.

Цель реферата — не только сообщить о содержании реферируемой работы, но и дать представление о вновь возникших проблемах соответствующей отрасли науки.

В учебном процессе реферат представляет собой краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания книги, учения, научного исследования и т.п. Иначе говоря, это доклад на определенную тему, освещающий ее вопросы на основе обзора литературы и других источников.

Основные этапы работы над рефератом. В организационном плане написание реферата — процесс, распределенный во времени по этапам. Все этапы работы могут быть сгруппированы в три основные: подготовительный, исполнительский и заключительный. Подготовительный этап включает в себя поиски литературы по определенной теме с использованием различных библиографических источников; выбор литературы в конкретной библиотеке; определение круга справочных пособий для последующей работы по теме.

Исполнительский этап включает в себя чтение книг (других источников), ведение записей прочитанного.

Заключительный этап включает в себя обработку имеющихся материалов и написание реферата, составление списка использованной литературы.

Написание реферата. Определен список литературы по теме реферата. Изучена история вопроса по различным источникам, составлены выписки, справки, планы, тезисы, конспекты. Первоначальная задача данного этапа — систематизация и переработка знания. Систематизировать полученный материал — значит привести его в определенный порядок, который соответствовал бы намеченному плану работы.

Структура реферата

1. Введение.

Введение это вступительная часть реферата, предвещающая текст. Оно должно содержать следующие элементы:

- а) очень краткий анализ научных, экспериментальных или практических достижений в той области, которой посвящен реферат;
- б) общий обзор опубликованных работ, рассматриваемых в реферате;
- в) цель данной работы;
- г) задачи, требующие решения.

Объем введения при объеме реферата, который мы определили (10—15 страниц), — 1,2 страницы.

2. Основная часть.

В основной части реферата студент дает письменное изложение материала по предложенному плану, используя материал из источников. В этом разделе работы формулируются основные понятия, их содержание, подходы к анализу, существующие в литературе, точки зрения на суть проблемы, ее характеристики.

В соответствии с поставленной задачей делаются выводы и обобщения. Очень важно не повторять, не копировать стиль источников, а выработать свой собственный, который соответствует характеру реферируемого материала.

3. Заключение.

Заключение подводит итог работы. Оно может включать повтор основных тезисов работы, чтобы акцентировать на них внимание читателей (слушателей), содержать общий вывод, к которому пришел автор реферата, предложения по дальнейшей научной разработке вопроса и т.п. Здесь уже никакие конкретные случаи, факты, цифры не анализируются.

Заключение по объему, как правило, должно быть меньше введения.

4.Список использованных источников.

В строго алфавитном порядке размещаются все источники независимо от формы и содержания: официальные материалы, монографии и энциклопедии, книги и документы, журналы, брошюры и газетные статьи.

Методические указания по подготовке к занятию семинарского типа

Для расширения и углубления знаний обучающихся по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Целью занятий семинарского типа является:

- проверка уровня понимания обучающимися вопросов, рассмотренных на лекциях и в учебной литературе, степени и качества усвоения обучающимися программного материала;
- формирование и развитие умений, навыков применения теоретических знаний в реальной практике, анализа профессионально-прикладных ситуаций;
- восполнение пробелов в пройденной теоретической части курса и оказания помощи в его освоении.

Обучающийся должен изучить основную литературу по теме занятия семинарского типа и источники из списка дополнительной литературы, используемые для расширения объема знаний по теме, интернет-ресурсы.

Методические указания по подготовке к зачету

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Зачет – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Зачет дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени. Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий. На зачете студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также

подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами

Mozilla Firefox	Веб браузер
-----------------	-------------

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Информационный сайт Безопасности Жизнедеятельности	http://www.kornienko-ev.ru/BCYD/index.html	Здесь Вы можете найти информацию по некоторым техническим и естественно-научным дисциплинам
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научно-методический журнал «ОБЖ. Основы безопасности жизни»	http://spasedu.ru/	База материалов по основам безопасности жизнедеятельности
Основы безопасности жизнедеятельности	http://Obj.ru/	Информационно образовательный портал по безопасности

Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
Специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование; доска; компьютеры с программным обеспечением и подключением к сети "Интернет", магнитная доска.	
специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; компьютер или ноутбук; доска; – средства индивидуальной защиты – бытовой дозиметр СОЭКС, противогазы, комплект ОЗК (костюм индивидуальной защиты); – медицинское имущество; – врачебные предметы, манекен-тренажер для реанимационных мероприятий.	
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>	
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)	
<i>СРС</i>	
Специальное помещение, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью, доской.	
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.	

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Интерактивная форма проведения практических занятий работа в малых группах – форма работы, дающая возможность каждому участнику по-участвовать в решении проблемы, попрактиковать навыки сотрудничества и межличностного общения
2. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
3. Работа в команде – совместная деятельность обучающихся в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением ответственности и полномочий.

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

профиль
Технология организации ресторанного дела

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Патракова Г.Р.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является формирование у будущих специалистов представлений, необходимых для обеспечения безопасных и комфортных условий их жизнедеятельности.

Задачами дисциплины являются:

- изучение особенностей взаимодействия человека со средой обитания;
- получение представлений об идентификации опасных и вредных факторов природного и антропогенного происхождения;
- формирование навыков создания оптимальных условий в зонах трудовой деятельности и отдыха человека;
- обучение основам физиологии труда и путям повышения эффективности трудовой деятельности,
 - овладение правовыми, нормативно-техническими и организационными основами безопасности жизнедеятельности;
- выработка у обучаемых способности принятия грамотных решений по защите населения и персонала от последствий аварий, катастроф и стихийных явлений, а также принятия мер по ликвидации их последствий;
- освоение приемов оказания первой медицинской помощи.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой

продукции питания;
 технологическое оборудование;
 сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
 центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

- научно-исследовательская
- организационно-управленческая
- проектная
- маркетинговая
- производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-9	Знания	основы безопасности жизнедеятельности; основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; приемы оказания первой помощи
	Умения	

		проводить идентификацию опасностей; организовать и проводить защитные мероприятия по защите персонала и населения в случае чрезвычайных ситуаций; оказывать первую помощь..
	Навыки и/или опыт деятельности	навыками прогнозирования и принятия решений в условиях чрезвычайных ситуаций; использовать приемы первой помощи.
ПК-18	Знания	основы безопасности жизнедеятельности, средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов производства продукции питания; меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
	Умения	Умеет идентифицировать опасные и вредные факторы природного и антропогенного происхождения, принимать меры при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
	Навыки и/или опыт деятельности	навыками прогнозирования и принятия решений в условиях чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-3	Знания	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; средства и методы измерения параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
	Умения	проводить контроль и оценку параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; умеет применять на практике правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
	Навыки и/или опыт деятельности	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-9	Знания	основы безопасности жизнедеятельности, основные принципы, методы и средства безопасности в профессиональной деятельности, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, основные методы защиты и поведения персонала и населения в чрезвычайной ситуации
	Умения	устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в

	профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
Навыки и/или опыт деятельности	обучение работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ имеет код Б1.Б.04, относится к дисциплинам (модулям) базовой части Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ предусмотрена учебным планом в 6 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц, 72 часов.
Форма промежуточной аттестации: зачёт в 6 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	6 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	10	10
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4
в т. ч. занятия семинарского типа	6	6
Самостоятельная работа обучающихся	58	58
Промежуточная аттестация	4	4
в т. ч. зачет	4	4
ИТОГО	72	72

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. БЖД как современная наука. Характеристика современной среды обитания

Безопасность жизнедеятельности как научная дисциплина. Предмет и объект изучения БЖД. Цель и задачи безопасности жизнедеятельности. Основные этапы развития науки. Аксиомы БЖД. Принципы, методы и средства обеспечения БЖД.

Понятие о среде обитания человека. Эволюция среды обитания человека. Понятие о биосфере и техносфере. Взаимодействие человека с техносферой. Критерии комфортности и безопасности техносферы; показатели негативности техносферы.

Глобальные проблемы человечества экономического, социального и экологического характера. Причины их появления. Взаимосвязь этих проблем. Возможные стратегии решения глобальных проблем. Концепция «устойчивого развития».

Тема 2. Опасные и вредные факторы среды обитания: характеристика, способы защиты

Понятие опасности. Негативные факторы окружающей среды: определение, основные классификации, нормирование. Травмирующие и вредные факторы окружающей среды. Основные признаки опасности. Источники формирования опасности. Основные этапы анализа опасности.

Качественный и количественный анализ опасностей. Идентификация опасности. Понятие о риске. Индивидуальный и коллективный риск.

Концепция приемлемого риска. Управление рисками.

Физические факторы окружающей среды (акустические колебания, вибрация, электромагнитные поля, статическое электричество, ионизирующее излучение): характеристика, биологическое действие и способы защиты от них.

Химические факторы окружающей среды. Классификации вредных веществ по виду воздействия на организм человека, по степени токсичности, по видам использования. Токсичность веществ. Влияние вредных веществ на организм человека. Способы защиты от негативных химических факторов. Биологические факторы: микроорганизмы, грибы, растения, животные. Классификация и характеристика инфекционных заболеваний. Основные

понятия иммунологии. Защита от биологических опасностей. Психофизиологические опасности. Основные психологические причины ошибок и создания опасных ситуаций. Конфликты и управление поведением в конфликтных ситуациях. Стили поведения людей в конфликтных ситуациях. Механизмы преодоления затруднений в общении. Ошибки в профессиональной деятельности, виды и причины. Стресс как целесообразная защитная реакция организма человека и механизм активизации его адаптивных возможностей в экстремальных условиях. Дистресс или запредельное психическое напряжение, его основные формы (тормозная и возбуждающая). Мотивация деятельности человека. Методы повышения безопасности человека в опасных ситуациях. Социальные опасности: алкоголизм, курение, наркомания. Анатомо-физиологическое воздействие на организм человека. Существующая опасность для общества. Основные причины возникновения социальных опасностей и возможные способы защиты от них. Основы информационной безопасности. Составляющие информационной безопасности. Средства и методы обеспечения информационной безопасности. Экологические опасности. Источники экологических опасностей. Тяжелые металлы, пестициды, диоксины серы, фосфора и азота, фреоны, продукты питания. Основные способы защиты атмосферы, гидросферы и литосферы от загрязнения и истощения.

Тема 3. Основы физиологии труда и эргономики

Понятие физиологии труда, задачи физиологии труда. Классификация основных форм деятельности человека. Тяжесть и напряженность труда. Статические и динамические усилия. Энергетические затраты человека при различных видах деятельности. Классификация трудовой деятельности по степени тяжести и напряженности. Методы оценки тяжести и напряженности труда. Пути повышения эффективности трудовой деятельности.

Эргономика и инженерная психология. Понятие эргономики и ее роль в обеспечении безопасности труда. Инженерная психология.

Антропометрические, сенсомоторные и энергетические характеристики человека. Рабочая зона и рабочее место. Рабочая поза. Организация рабочего места оператора, пользователя ЭВМ. Методы и средства повышения безопасности и экологичности технических систем и технологических процессов.

Тема 4. Обеспечение безопасности в процессе трудовой деятельности

Понятие безопасности труда. Классификация условий трудовой деятельности. Основные методы и средства обеспечения безопасности труда

Понятие производственной санитарии, задачи производственной санитарии . Характеристика параметров микроклимата (температуры, влажности воздуха, скорости движения воздуха в помещении). Оптимальные и допустимые параметры микроклимата. Приборы и методы определения параметров микроклимата. Влияние микроклимата на самочувствие человека. Классификация вредных веществ по действию на организм человека. Производственная пыль. Профессиональные заболевания, хронические отравления. Приборы и методы определения концентрации газообразных веществ в воздухе.

Системы промышленной вентиляции и кондиционирования.

Освещение. Его значение для здоровья человека. Освещенность.

Нормирование естественного и искусственного освещения. Виды и системы производственного освещения. Освещенность. Понятие коэффициента естественной освещенности (КЕО). Организация безопасных зрительных условий на рабочем месте.

Охрана труда на предприятиях. Основные принципы государственной политики в области охраны труда. Организация работы по охране труда.

Службы охраны труда на предприятиях, оценка рабочих мест. Виды инструктажа по технике безопасности. Режимы труда и отдыха на предприятиях. Особенности трудовой деятельности женщин, подростков, инвалидов. Производственный травматизм. Основные причины травматизма . Учет несчастных случаев на производстве. Средства снижения травоопасности и вредного воздействия технических систем.

Тема 5. Основы пожаробезопасности и электробезопасности

Причины возникновения пожаров. Горючие вещества и их характеристики. Первичные и вторичные поражающие факторы пожара. Классификация помещений по пожарной и взрывной опасности. Огнестойкость конструкций. Пути повышения огнестойкости. Средства пожаротушения. Порядок применения первичных средств пожаротушения. Пожарная сигнализация. Мероприятия по предотвращению пожаров и пожарная защита.

Электрический ток. Виды электрических сетей, параметры электрического тока и источники электроопасности. Напряжение прикосновения, напряжение шага. Классификация электроустановок и помещений по степени электроопасности. Действие электрического тока на организм человека. Пути протекания тока через тело человека. Предельно допустимые напряжения прикосновения и токи. Основные факторы, влияющие на исход поражения электрическим током. Основные способы защиты от поражения электрическим током. Статическое электричество. Источники статического электричества в природе, в быту, на производстве и их характеристики,

возникающие напряженности электрического поля, электростатические заряды. Молния как разряд статического электричества. Виды молний, опасные факторы разряды молнии, характеристики молнии. Защита от молний.

Тема 6. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени

Понятие чрезвычайной ситуации (ЧС). Критерии ЧС. Причины возникновения и классификации чрезвычайных ситуаций. Основные этапы в развитии ЧС. Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС.

Характеристика ЧС природного происхождения (землетрясения, наводнения, ураганы, штормы, смерчи, пожары и др.). Закономерности их проявления. Анализ ЧС природного характера на территории РФ. Методы прогноза и профилактические мероприятия. Правила поведения и действия населения при стихийных бедствиях.

Характеристика ЧС техногенного происхождения. Классификация, прогнозирование и закономерности проявления ЧС техногенного происхождения. Аварии и катастрофы на радиационно-опасных объектах, химически опасных объектах, пожаро- и взрывоопасных объектах, гидротехнических сооружениях, трубопроводах, транспорте. Способы, средства и методы коллективной и индивидуальной защиты в условиях чрезвычайных ситуаций техногенного происхождения. Организация защиты и эвакуации населения. Ликвидация последствий чрезвычайных ситуаций техногенного происхождения.

Характеристика ЧС социального характера. Терроризм – глобальная проблема человечества. Основные характеристики терроризма современного времени. Основные причины терроризма. Правила безопасного поведения человека при угрозе террористического акта. Массовые беспорядки, как разновидность ЧС социального характера. Правила поведения в толпе.

Характеристика ЧС военного времени. Особенности воздействия ядерного, химического и бактериологического оружия. Чрезвычайные ситуации при применении ядерного оружия. Поражающие факторы наземного, подземного, воздушного и ядерного взрывов. Поражающие факторы, зоны разрушения радиационного заражения. Методы и средства защиты.

Чрезвычайные ситуации при применении химического и бактериологического оружия. Методы и средства защиты. Организация укрытия персонала и населения в ЧС военного времени.

Основные правила поведения человека в условиях ЧС. Оценка обстановки при ЧС. Защита населения в условиях ЧС. Средства индивидуальной и коллективной защиты. Организация и проведение спасательных работ на объектах при ЧС. Ликвидация последствий ЧС. Устойчивость работы

технических объектов в условиях ЧС.

Тема 7. Нормативно-правовое и организационное обеспечение безопасности жизнедеятельности

Правовые и нормативные основы безопасности жизнедеятельности.

Структура правовой системы РФ. Основные документы, регулирующие вопросы о безопасности жизнедеятельности в РФ: законодательные акты, нормативные правовые акты.

Управление безопасностью труда. Нормативно-правовое обеспечение охраны труда. Органы государственного надзора и контроля в области охраны труда. Права и обязанности в области охраны труда работников и работодателей.

Управление государственной (национальной) безопасностью РФ.

Возможные угрозы национальной безопасности внешнего и внутреннего характера. Концепция национальной безопасности РФ.

Управление экологической безопасностью в РФ. Государственный экологический контроль.

Правовая основа защиты в ЧС. Государственное управление в ЧС.

Управление БЖД на международном уровне. Значение международного сотрудничества в области БЖД. Основные формы международного сотрудничества. Правительственные и неправительственные организации, работающие в области БЖД. Участие Российской Федерации в международном сотрудничестве по обеспечению безопасных условий жизнедеятельности.

Организационные основы БЖД. Государственное управление. Основные органы по осуществлению надзора и контроля: государственный контроль, ведомственный контроль.

Тема 8. Основы здорового образа жизни. Приемы оказания первой медицинской помощи.

Понятие здоровья и здорового образа жизни: технологии, функции, принципы, классификация. Компоненты и признаки здоровья. Основные методы физического воспитания и укрепления здоровья.

Здоровьесберегающие технологии в профессиональной деятельности.

Понятие первой доврачебной помощи. Общие принципы оказания первой медицинской помощи (ПМП). Значение своевременно оказанной доврачебной помощи для пострадавшего.

ПМП при остановке дыхания и сердечной деятельности, при шоковом состоянии, обмороке. Помощь при ранениях и кровотечениях. Виды ранений. Типы кровотечений. Способы временной остановки кровотечений: пальцевое прижатие сосуда, наложение жгута, максимальное сгибание конечности, давящая повязка. Правила наложения жгута. Способы снятия

болевого шока. Обморожение. Ожоги. ПМП при переломах, вывихах, растяжениях, ушибах. Понятие открытого и закрытого перелома. Правила наложения шины. Помощь при травмах головы и позвоночника. ПМП после спасения утопающего, при поражении электрическим током, при укусе клеща, змеи, попадания инородного тела в дыхательные пути. Помощь при отравлениях. Характерные особенности отравления ядовитыми растениями, грибами. Основные симптомы отравления спиртом. Лекарственная интоксикация.

Оборудование и средства для оказания первой помощи в производственных, бытовых и иных условиях. Применение лекарственных средств. Особенности оказания первой медицинской помощи при возникновении массовых поражений. Особенности оказания первой медицинской помощи пострадавшим на предприятии.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (6 семестр)

1	БЖД как современная наука. Характеристика современной среды обитания	0,5	0	0	4	4,5
2	Опасные и вредные факторы среды обитания: характеристика, способы защиты	1	1	0	10	12
3	Основы физиологии труда и эргономики	0,5	0	0	8	8,5
4	Обеспечение безопасности в процессе трудовой деятельности	0	0,5	0	6	6,5
5	Основы пожаробезопасности и электробезопасности	0	2	0	6	8
6	Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени	1,5	2	0	12	15,5
7	Нормативно-правовое и организационное обеспечение безопасности жизнедеятельности	0,5	0	0	8	8,5

8	Основы здорового образа жизни. Приемы оказания первой медицинской помощи.	0	0,5	0	4	4,5
	Зачёт					4
	Итого	4	6	0	58	72

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16136>

1. Конспект лекций по дисциплине "Безопасность жизнедеятельности"
2. Методические указания для организации самостоятельной работы и семинарских занятий по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ,

	ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-18 готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-9 готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ

В рамках дисциплины БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость
Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	1,54	3,08
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	3	2,31	6,92
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Колоквиум	18,00	30,00
Реферат	6,00	10,00
Тесты	12,00	20,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоённости компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;
 $\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

$\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоённой, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;

$\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Базовый уровень	Знает и дает определение основным понятиям безопасности жизнедеятельности; называет признаки,	От 60 до 70 баллов

		<p>причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; перечисляет методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и основные приемы оказания первой помощи. Умеет описать признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; прогнозировать последствия аварий и катастроф; применять способы и средства защиты от них; продемонстрировать действия по оказанию первой помощи пострадавшим в чрезвычайной ситуации. Владеет способностью выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; навыками поиска и обобщения информации об основных методах защиты персонала и населения от последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; способен составить алгоритм оказания первой медицинской помощи.</p>	
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знает, распознает признаки , анализирует причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; объясняет основные приемы оказания первой помощи. Умеет идентифицировать признаки, причины и</p>	<p>Более 70 баллов</p>

		<p>условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и грамотно принимать меры по ее предупреждению; оказывать первую помощь в чрезвычайных ситуациях. Владеет способностью выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; принятия правильных решений по защите населения и производственного персонала в условиях чрезвычайных ситуаций; проводит приемы оказания первой помощи в ЧС.</p>	
<p>ПК-18 готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	<p>Базовый уровень</p>	<p>Знает и рассказывает теоретические основы безопасности жизнедеятельности, перечисляет основные средства и методы обеспечения безопасности, способы защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения. Умеет участвовать в подготовке планов предупредительных мероприятий по обеспечению безопасности на уровне организации, принимать меры по ликвидации последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных</p>	<p>От 60 до 70 баллов</p>

		<p>средств поражения. Владеет навыками поиска и обобщения информации об основных мерах безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	
	Повышенный уровень	<p>Знает и распознает опасности на объектах жизнеобеспечения предприятия; описывает меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p> <p>Умеет организовать защитные мероприятия по обеспечению безопасности на уровне организации, принимать меры по ликвидации последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения; проводить идентификацию опасностей.</p> <p>Владеет навыками разработки и реализации мероприятий по защите персонала и населения при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.</p>	Более 70 баллов
ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и	Базовый уровень	<p>Знает и перечисляет признаки, условия возникновения и последствия опасностей, основные средства и методы обеспечения безопасности, рассказывает</p>	От 60 до 70 баллов

оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест		<p>правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.</p> <p>Умеет описывать в общих чертах процесс проведения контроля параметров производственного микроклимата, шума, вибрации, освещенности рабочих мест; применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.</p> <p>Владеет навыками сбора и обобщения информации об организации безопасных условий труда на предприятиях общественного питания.</p>	
	Повышенный уровень	<p>Знает и объясняет правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; описывает средства и методы измерения параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.</p> <p>Умеет проводить оценку параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; сравнить полученный уровень</p>	Более 70 баллов

		негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям. Владеет навыками измерения и контроля параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест, правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.	
ПК-9 готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Базовый уровень	Знает и дает определение основным понятиям безопасности жизнедеятельности, перечисляет признаки, условия возникновения и последствия опасностей; называет признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; Умеет применять на практике принципы, методы, средства обеспечения безопасности, продемонстрировать действия персонала в чрезвычайных ситуациях. Владеть навыками обучения работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знает, объясняет основы безопасности жизнедеятельности, основные принципы, методы и средства безопасности жизнедеятельности,	Более 70 баллов

		источники опасностей на производстве, их влияние на здоровье человека и природу, правила поведения при чрезвычайных ситуациях. Умеет организовывать и проводить защитные мероприятия в чрезвычайных ситуациях; оценивать состояние системы обеспечения безопасности. Владеет способностью составить суждение о необходимости обучения работников принципам и методам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.	
--	--	---	--

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоения компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Колоквиум	30	ОК-9, ПК-18, ПК-3, ПК-9
Реферат	10	ОК-9, ПК-18, ПК-3, ПК-9
Тесты	20	ОК-9, ПК-18, ПК-3
Промежуточная аттестация		
Зачёт	40	ОК-9, ПК-18, ПК-3, ПК-9

1. Тесты

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Тесты»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
<i>Знания</i>	
основы безопасности жизнедеятельности; основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; приемы оказания первой помощи	
<i>Умения</i>	
проводить идентификацию опасностей; организовать и проводить защитные мероприятия по защите персонала и населения в случае чрезвычайных ситуаций; оказывать первую помощь..	
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
<i>Знания</i>	
основы безопасности жизнедеятельности, средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов производства продукции питания; меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	
<i>Умения</i>	
Умеет идентифицировать опасные и вредные факторы природного и антропогенного происхождения, принимать меры при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
<i>Знания</i>	
правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; средства и методы измерения параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	
<i>Умения</i>	
проводить контроль и оценку параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; умеет применять на практике правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Тесты», характеризующий этап формирования

Тестирование как форма письменного контроля позволяет дать оценку знаниям и навыкам студентов в условиях отсутствия помощи со стороны преподавателя. При выполнении задания студенту необходимо использовать знания основ безопасности жизнедеятельности, демонстрировать готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия, владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; демонстрировать знания и способность принятия грамотных решений по защите населения и персонала в условиях чрезвычайных ситуаций, проявить знания и умения по оказанию первой помощи пострадавшим. Тестирование предполагает использование различных видов тестов: закрытый тест (множественный выбор), открытый тест (краткий ответ), тест на выбор верно/неверно, тест на соответствие. Использование различных видов тестов позволяет оценить уровень владения студентами теоретическим материалом, а также умение делать логические выводы.

Рекомендации по оформлению теста

Работа выполняется вручную в тетради (либо на отдельных тетрадных листах) аккуратно разборчивым почерком. Задания выполняются в порядке следования. Срок сдачи работы определяется преподавателем.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Тесты»

1. При выполнении задания студент использует знания основ безопасности жизнедеятельности, демонстрирует знания мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия, знания и владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; демонстрирует знания принятия грамотных решений по защите населения и персонала в условиях чрезвычайных ситуаций, проявляет знания по оказанию первой помощи пострадавшим. Студент должен проявлять готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.

1. Безопасность – это состояние человека, при котором:

- А. С определенной вероятностью исключено проявление опасностей;
- Б. Полностью исключено проявление отдельных опасностей.
- В. Полностью исключено проявление всех опасностей;

2. Риск - это:

- А. вероятность наступления опасности с конкретными последствиями и неопределенной величиной ущерба;
- Б. состояние, которое достигается допустимым на данном этапе жизнедеятельности человека уровнем безопасности;
- В. система допустимых уровней опасности, минимальные параметры которых не оказывают негативного влияния на жизнедеятельность человека.

3. Видеомонитор компьютера создает вокруг себя электро-магнитное поле, как низкой,

так и высокой частоты, что способствует:

- А. появлению электростатического поля
- Б. увеличению вероятности возникновения катаракты
- В. де-ионизации воздуха вокруг монитора
- Г. все варианты ответов верны

4. Какой вид излучения обладает наибольшей проникающей способностью:

- А. α -излучение
- Б. γ -излучение
- В. β -излучение

5. Состояние сохранности информационных ресурсов государства и защищенности, законных прав личности и общества в информационной сфере:

- А. защита информационных ресурсов
- Б. информационность информации
- В. информационная безопасность

6. Какие действия необходимо предпринять, если вас застал в лесу пожар с быстро надвигающимся валом огня:

- А. забраться высоко на дерево: чем выше, тем лучше и там переждать
- Б. бросить вещи, кроме аварийного запаса, и быстро преодолевайте кромку пожара против ветра, укрыв голову и лицо верхней одеждой
- В. звать на помощь

7. Определите правильную последовательность мероприятий по борьбе с шумом:

- А. Оценка уровня шума; разработка мероприятий по борьбе с шумом.
- Б. Создание карты шумового загрязнения; идентификация источников шума; разработка мероприятий по борьбе с шумом.
- В. Идентификация источников шума; измерение уровня шума от источника; разработка мероприятий по борьбе с шумом.

8. К средствам физической культуры относятся:

- А. физические упражнения
- Б. оздоровительные силы природной среды
- В. гигиенические факторы.
- Г. все варианты ответов

9. К коллективным средствам защиты от поражающих факторов ЧС относятся:

- А. респираторы и противорадиационные укрытия;
- Б. противогазы и костюмы химической защиты;
- В. противорадиационные укрытия и убежища.

10. Найдите соответствие:

- А. подзаконные акты исполнения по ЧС
- Б. подзаконные нормативные акты по ЧС

1. включают в себя ряд постановлений Правительства РФ, положений, правил, приказов
2. представлены системой стандартов

11. Найдите соответствие:

А. Потери

Б. Прямой экономический ущерб

В. Косвенный экономический убыток

1. последствия, связанные с негативными изменениями в сферах жизнедеятельности государства

2. затраты по эвакуации, временному размещению, переселению людей из зоны бедствия, оказанию им срочной медицинской помощи; единовременные выплаты пострадавшим и их семьям; стоимость разрушенных или нарушенных природных ресурсов

3. вынужденные затраты, потери, убытки, обусловленные вторичными эффектами природного, техногенного или террористического характера.

12. Определите последовательность оказания первой медицинской помощи при сотрясении головного мозга:

А. срочно вызвать врача, обеспечить абсолютный покой пострадавшему, на его голову наложить холод;

Б. наложить на голову пострадавшего холод, дать ему крепкого чая или кофе, сопроводить его в медицинское учреждение;

В. дать пострадавшему обезболивающие и успокоительные таблетки, доставить его в медицинское учреждение.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Тесты»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	0,5
2	0,5
3	0,5
4	0,5
5	0,5
6	0,5
7	0,5
8	0,5
9	0,5
10	0,5
11	0,5
12	0,5
13	0,5
14	0,5
15	0,5
16	0,5

17	0,5
18	0,5
19	0,5
20	0,5
21	0,5
22	0,5
23	0,5
24	0,5
25	0,5
26	0,5
27	1
28	2
29	2
30	2
ИТОГО	20

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Задание выполнено полностью, своевременно. Знает меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия, методы по защите населения и производственного персонала в условиях чрезвычайных ситуаций, знания по оказанию первой помощи пострадавшим; знания правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности	Задание выполнено не полностью, своевременно. В ряде тестов допущены ошибки. Дано более половины верных ответов. Знает основные понятия безопасности жизнедеятельности; имеет общее представление о мерах безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия, методах по защите населения и производственного персонала в условиях чрезвычайных ситуаций, имеет общее представление о принципах оказания первой помощи пострадавшим; имеет общее представление о правилах техники безопасности,	Задания не выполнены или выполнены частично. Правильных ответов меньше половины.

рабочих мест.	производственной санитарии , пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.	
---------------	---	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Колоквиум

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Колоквиум»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
<i>Знания</i>	
основы безопасности жизнедеятельности; основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; приемы оказания первой помощи	
<i>Умения</i>	
проводить идентификацию опасностей; организовать и проводить защитные мероприятия по защите персонала и населения в случае чрезвычайных ситуаций; оказывать первую помощь..	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
навыками прогнозирования и принятия решений в условиях чрезвычайных ситуаций; использовать приемы первой помощи.	
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
<i>Знания</i>	
основы безопасности жизнедеятельности, средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов производства продукции питания; меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	
<i>Умения</i>	
Умеет идентифицировать опасные и вредные факторы природного и антропогенного происхождения, принимать меры при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
навыками прогнозирования и принятия решений в условиях чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
<i>Знания</i>	
правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; средства и методы измерения параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Колоквиум»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
<i>Умения</i>	
проводить контроль и оценку параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; умеет применять на практике правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
<i>Знания</i>	
основы безопасности жизнедеятельности, основные принципы, методы и средства безопасности в профессиональной деятельности, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, основные методы защиты и поведения персонала и населения в чрезвычайной ситуации	
<i>Умения</i>	
устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
обучение работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Колоквиум», характеризующий этап формирования

Коллоквиум является формой контроля для оценки уровня освоения компетенций, применяемой на семинарских занятиях и в форме письменной самостоятельной работы. При выполнении задания обучающийся использует знания основ безопасности жизнедеятельности, демонстрирует готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия, владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; демонстрирует знания и способность принятия

грамотных решений по защите населения и персонала в условиях чрезвычайных ситуаций, проявляет знания и умения по оказанию первой помощи пострадавшим. Студент проявляет готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.

Эта форма учебных занятий позволяет систематизировать знания, умения и навыки учащихся по предмету, углубиться в суть изучаемого вопроса.

На современном этапе утвердились два вида проведения коллоквиумов - устного и письменного. В первом случае предполагается организация контроля в виде открытого диалога или группового обсуждения темы, коллективной дискуссии или работы в малых группах по представленной теме, во втором - проверка знаний студентов в виде письменного изложения ответов (развёрнутые ответы на вопросы, решение контрольных заданий и т.д.).

2.3 Типовые задания оценочного средства «Колоквиум»

1. При выполнении задания студенту необходимо использовать знания основ безопасности жизнедеятельности, демонстрировать готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия, владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; демонстрировать знания и способность принятия грамотных решений по защите населения и персонала в условиях чрезвычайных ситуаций, проявить знания и умения по оказанию первой помощи пострадавшим. Студент должен проявлять готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.

Вопросы к семинарским занятиям

Вопросы на проверку знаний

1. Опасность, понятие, признаки опасности. Идентификация опасности. Риск, понятие, виды. Концепция приемлемого риска.
2. Параметры микроклимата производственной среды. Нормирование параметров микроклимата. Приборы и методы определения параметров микроклимата, уровня запыленности и загазованности в производственных помещениях.
3. Освещение. Нормирование естественного и искусственного освещения. Понятие коэффициента естественной освещенности (КЕО).
4. Охрана труда на предприятиях. Оценка рабочих мест. Виды инструктажа по технике безопасности, правила проведения.
5. Основные причины производственного травматизма. Учет несчастных случаев на производстве. Профилактика производственного травматизма.
6. Понятие чрезвычайной ситуации (ЧС). Причины, классификация, стадии развития. Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС.
7. Организация защиты и эвакуации населения при ЧС.

Вопросы на проверку понимания/навыков

1. Решите задачу: За 2003, 2004 годы в РФ без вести пропало более 70.000 человек. Рассчитать индивидуальный риск пропажи без вести в РФ. Численность населения 120

млн.

2. Соотнесите формулы с определениями:

А. $R = N_{нж} / N_{общ}$

Б. $R = PNNq$

В. $R = P_{оп}(1 - P_{ис})U$

Г. $R = U / TM$

1. Индивидуальный риск

2. Риск ошибки оператора (за счет действия человеческого фактора)

3. Риск появления летальных исходов

4. Количественная оценка опасности

3. Предложите способы организации безопасных зрительных условий на рабочем месте.

4. Предложите методы и средства профилактики производственного травматизма на предприятии общественного питания.

5. Проведите инструктаж по технике безопасности с вновь прибывшим работником на предприятие общественного питания

5. Разработайте план действий во время и после радиационной аварии на загрязненной местности?

6. Окажите первую медицинскую помощь при артериальном и венозном кровотечениях (наложить повязку, жгут). Объясните правила наложения жгута.

2. Учебная дискуссия (видеоподборка с обсуждением основных вопросов): «Чрезвычайные ситуации техногенного характера».

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Колоквиум»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max БП = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max ОС}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max БП$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max ОС$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$БП = k \cdot \max БП$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max БП$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = \sum \text{БП}$$

где **Балл *OC*** – набранный балл за оценочное средство;
 $\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
 Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Владение основными понятиями и терминологией	2	1,71
Грамотность изложения, отсутствие грамматических, стилистических ошибок	1	0,86
Дан последовательный ответ на поставленный вопросы. Продемонстрировано понимание основной сути проблемы. В ответе могут присутствовать негрубые ошибки.	3	2,57
Дан последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания (вопросов). Продемонстрированы глубокое понимание сути проблемы, готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия, владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; способность использовать приемы первой помощи, методы защиты производственного персонала и населения в условиях чрезвычайных ситуаций, а также умение выявлять причинно-следственные связи и строить на их основе обоснованные выводы.	5	4,29

Задание выполнено частично. Материал освоен не в полном объеме.	1	0,86
Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками.	1	0,86
Наличие полных, аргументированных ответов на заданные вопросы	3	2,57
Полнота и глубина раскрытия темы	4	3,43
Принимает активное участие в работе группы, предлагает собственные варианты решения проблемы, выступает от имени группы с рекомендациями по рассматриваемой проблеме, аргументировано отвечает на вопросы участников, соблюдает регламент выступления.	5	4,29
Принимает участие в работе группы, участвует в обсуждениях. Понимает суть рассматриваемой проблемы, может высказать типовое суждение по вопросу, отвечает на вопросы участников. Но выступление недостаточно аргументировано и последовательно, возможно несоблюдение регламента выступления	4	3,43
Присутствие сопоставления различных точек зрения, обобщения изученного материала	1	0,86
Проведение аргументированного самостоятельного анализа проблемы	2	1,71
Проявляет готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.	3	2,57
ИТОГО	35	30

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

3. Реферат

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Реферат»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
<i>Знания</i>	
основы безопасности жизнедеятельности; основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; приемы оказания первой помощи	
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
<i>Знания</i>	
основы безопасности жизнедеятельности, средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов производства продукции питания; меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Реферат»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
Знания	
правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; средства и методы измерения параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
Знания	
основы безопасности жизнедеятельности, основные принципы, методы и средства безопасности в профессиональной деятельности, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, основные методы защиты и поведения персонала и населения в чрезвычайной ситуации	
Навыки и/или опыт деятельности	
обучение работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	

3.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Реферат», характеризующий этап формирования

При выполнении задания обучающийся использует знания мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия, методов по защите населения и производственного персонала в условиях чрезвычайных ситуаций, знания по оказанию первой помощи пострадавшим; знания правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест, высказывает требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.

Реферат выполняется на бумаге формата А4, шрифт Times New Roman 14. Должен содержать: Титульный лист; содержание; введение; основная часть; заключение; список используемой литературы. Выступление с докладом по защите реферата на семинаре является дополнительным (самостоятельным) видом работ для формирования повышенного уровня освоения компетенций и предполагает самостоятельный подбор студентом темы для доклада/реферата по согласованию с преподавателем, либо выбор из предложенных тем. Выступление с докладом может осуществляться с применением или без применения медиаоборудования. Регламент выступления – 5-7 минут.

Презентация должна содержать от 10 до 15 (не более) слайдов, включая слайд с названием темы, фамилией автора, группы, курса и специальности. В ней необходимо наличие схем,

таблиц и рисунков, графиков и т.д. Если студент не делает доклада к презентации, то презентация должна максимально отражать характеристики и сущность раскрываемых явлений, процессов, концепций, методов и т.д. Число слайдов должно быть не более 15, но может быть менее 10, если тема полностью раскрыта на меньшем количестве слайдов. При подготовке презентации можно использовать материалы электронного курса лекций «Безопасность жизнедеятельности», но лишь в качестве основы и ориентира для самостоятельной, творческой работы студента.

3.3 Типовые задания оценочного средства «Реферат»

1. При подготовке реферата обучающийся должен внимательно прочитать и проанализировать выбранные научные источники информации, выписать (выделить) основные тезисы. Проанализировать структуру статей, аргументации авторов, точки соприкосновения статей по выбранной тематике, в выводах высказать свою точку зрения на рассматриваемую тему, при необходимости использовать знания правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест в выводах высказать свою точку зрения на рассматриваемую тему, при необходимости предложить эффективные меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия и приемы оказания первой помощи. Выразить свои требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.

1. Биологические опасности. Основные понятия иммунологии. Защита от биологических опасностей.
2. Химические факторы, влияющие на здоровье человека: пищевые добавки, их классификация, характеристика, влияние на здоровье человека.
3. Служба охраны труда на предприятиях общественного питания, оценка рабочих мест.
4. Правила техники безопасности на предприятиях общественного питания
5. Производственная санитария на предприятиях общественного питания
6. Чрезвычайные ситуации, связанные с выбросом в окружающую среду радиоактивных веществ.
7. Проблемы обеспечения биологической безопасности. Биологическое оружие, биотерроризм.
8. Современные технические средства и технологии обнаружения пострадавших в завалах разрушенных зданий при ведении поисково-спасательных работ.
9. Составляющие компоненты здорового образа жизни. Принципы проектирования здорового образа жизни человека

3.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Реферат»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
 Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Актуальность темы	1	0,24
Владение основными понятиями и терминологией	3	0,73
Выделение в докладе цели, описания проделанной работы и полученных результатов, наличие обоснованных выводов	3	0,73
Высказаны требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.	4	0,98
Логичность и последовательность изложения	2	0,49
Наличие качественно оформленной, наглядной презентации, соответствующей тексту доклада	2	0,49
Наличие обоснованных выводов и суждений по рассматриваемой проблеме	2	0,49

Обоснованность выбора источников литературы (широта изученного материала, использование новых публикаций по рассматриваемой теме)	4	0,98
Полнота и глубина раскрытия темы	3	0,73
Продемонстрированы знания мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия, знания методов по защите населения и производственного персонала в условиях чрезвычайных ситуаций, знания по оказанию первой помощи пострадавшим; знания правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации , освещенности рабочих мест	5	1,22
Самостоятельность выполнения работы	4	0,98
Соблюдение регламента выступления	2	0,49
Соблюдение технических требований к оформлению текста работы, включая грамотное оформление списка использованной литературы и ссылок на использованную литературу в тексте (при наличии списка литературы)	3	0,73
Соблюдение требуемой структуры работы (наличие титульного листа, содержания, введения, основной части, заключения, списка литературы, приложения (при необходимости))	1	0,24
Соответствие содержания теме и плану работы	1	0,24
Соответствие требованиям по объему работы	1	0,24

ИТОГО	41	10
-------	----	----

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 6 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 6 до 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
Знания
основы безопасности жизнедеятельности; основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; приемы оказания первой помощи
Умения

<p>проводить идентификацию опасностей; организовать и проводить защитные мероприятия по защите персонала и населения в случае чрезвычайных ситуаций; оказывать первую помощь..</p>
<p><i>Навыки и/или опыт деятельности</i></p>
<p>навыками прогнозирования и принятия решений в условиях чрезвычайных ситуаций ; использовать приемы первой помощи.</p>
<p>ПК-18 готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>
<p><i>Знания</i></p>
<p>основы безопасности жизнедеятельности, средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов производства продукции питания; меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>
<p><i>Умения</i></p>
<p>Умеет идентифицировать опасные и вредные факторы природного и антропогенного происхождения, принимать меры при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>
<p><i>Навыки и/или опыт деятельности</i></p>
<p>навыками прогнозирования и принятия решений в условиях чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>
<p>ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>
<p><i>Знания</i></p>
<p>правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; средства и методы измерения параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>
<p><i>Умения</i></p>
<p>проводить контроль и оценку параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; умеет применять на практике правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</p>
<p><i>Навыки и/или опыт деятельности</i></p>
<p>правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>

ПК-9 готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
Знания
основы безопасности жизнедеятельности, основные принципы, методы и средства безопасности в профессиональной деятельности, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, основные методы защиты и поведения персонала и населения в чрезвычайной ситуации
Умения
устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
Навыки и/или опыт деятельности
обучение работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

При выполнении задания студент использует знания основ безопасности жизнедеятельности, демонстрирует готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия, владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; демонстрирует знания и способность принятия грамотных решений по защите населения и персонала в условиях чрезвычайных ситуаций, проявляет знания, умения, навыки по оказанию первой помощи пострадавшим. Студент должен проявлять готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.

Задания на зачете оформлены в виде зачетных билетов, которые включают в себя теоретический вопрос и вопрос на понимание. Кроме этого при необходимости преподавателем могут быть заданы дополнительные вопросы по материалу семестра. Номер билета определяется случайным образом путем вытягивания одного билета. Обучаемому дается время для подготовки ответа на вопросы. Затем обучающийся устно отвечает на вопросы.

Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов.

Первый – систематический труд на протяжении семестра, охватывающий все формы учебного процесса, коллективной работы, поиска необходимой информации с помощью информационно-коммуникационных технологий, обработку информации из различных источников.

Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и

составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками.

От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом, обладание навыками групповой работы с преподавателем. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из двух заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	12	20
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

1. При выполнении задания студенту необходимо использовать знания основ безопасности жизнедеятельности, демонстрировать готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия, владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; демонстрировать знания и способность принятия грамотных решений по защите населения и персонала в условиях чрезвычайных ситуаций, проявить знания и умения по оказанию первой помощи пострадавшим. Студент должен проявлять готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.

Вопросы на оценку знаний:

1. Понятие о биосфере и техносфере. Переход от биосферы к техносфере. Концепция устойчивого развития.
2. Основные принципы, методы и средства обеспечения БЖД.

3. Аксиомы БЖД.
4. Понятие опасности. Идентификация опасности. Понятие риска. Концепция приемлемого риска. Ущерб, виды, классификация. Оценка ущерба.
5. Характеристика акустических колебаний. Их влияние на здоровье человека, методы борьбы с ними.
10. Электромагнитные поля и излучения, их характеристика, влияние на здоровье человека, методы защиты от их воздействия.
12. Характеристика ионизирующих излучений, влияние на здоровье человека, нормирование ионизирующих излучений, методы защиты от них.
13. Вредные вещества, их воздействие на организм человека.
14. Социальные опасности. Основные причины процветания алкоголизма и наркомании в современном обществе, попытки решения проблемы.
15. Психофизиологические опасности. Физические и нервные перегрузки. Стресс, дистресс. Мотивация деятельности человека.
16. Конфликты и управление поведением в конфликтных ситуациях. Стили поведения людей в конфликтных ситуациях. Ошибки в профессиональной деятельности. Виды и причины.
17. Основные способы защиты атмосферы, гидросферы и литосферы от загрязнения и истощения.
18. Физиология труда, её задачи. Классификация условий труда по степени тяжести и напряженности и условиям трудовой деятельности.
19. Понятие эргономики и её роль в обеспечении безопасности труда. Антропометрические, сенсомоторные и энергетические характеристики человека. Рабочая зона и рабочее место. Рабочая поза.
20. Системы производственного освещения, измерение и оценивание освещенности рабочих мест, нормирование освещения, влияние освещения на деятельность человека.
21. Охрана труда на предприятиях. Оценка рабочих мест. Виды инструктажа по технике безопасности, правила проведения.
22. Основные виды и причины производственного травматизма. Учет несчастных случаев на производстве.
23. Понятие производственной санитарии, задачи производственной санитарии.
24. Параметры микроклимата производственной среды. Системы обеспечения параметров микроклимата. Способы измерения и оценивания параметров микроклимата, уровня запыленности и загазованности в производственных помещениях.
25. Опасности и угрозы, возникающие в развитии современного информационного общества. Основные требования информационной безопасности.
26. Основы электробезопасности. Способы повышения электробезопасности на предприятиях.
27. Противопожарная профилактика. Средства пожаротушения. Порядок применения первичных средств пожаротушения. Пожарная сигнализация.
28. Характеристика ЧС природного происхождения. Правила поведения и действия населения при стихийных бедствиях.
29. Характеристика ЧС техногенного происхождения. Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС. Правила поведения и действия населения при ЧС техногенного происхождения.
30. Основные характеристики терроризма современного времени. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта. Методы борьбы с терроризмом.
31. Характеристика ЧС военного времени. Особенности воздействия ядерного,

химического и бактериологического оружия.

32. Принципы и способы повышения устойчивости функционирования объектов производства в ЧС. Ликвидация последствий чрезвычайных ситуаций.

33. Нормативно-правовое обеспечение БЖД.

34. Организационные основы управления БЖД. Международное сотрудничество в области БЖД.

35. Здоровье. Здоровый образ жизни. Здоровье сберегающие технологии. Методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Вопросы на оценку умений/навыков

1. На основе известных вам принципов безопасности жизнедеятельности выберите те из них, которые используются для защиты от ионизирующего излучения, шума и вибрации на предприятии.
2. Определите допустимые параметры микроклимата на рабочем месте в переходный период года для работников категории 2б по уровню энергозатрат.
3. Решите задачу: Количество полностью окупаемых проектов в РФ на 2016, 2017 годы равен 32%. Определите экономический ущерб, который при такой же окупаемости будет в 20018 году. (Годовое вложение за 20018 год составит 50 млн.руб)
4. Выскажите свое мнение, какое влияние на обеспечение национальных интересов России может оказать каждый человек и в чем это выражается.
5. Приведите примеры реализации здоровьесберегающих технологий в учебном процессе.
6. Окажите первую медицинскую помощь при артериальном и венозном кровотечениях (наложить повязку, жгут). Объясните правила наложения жгута.
7. Проведите инструктаж по технике безопасности с вновь прибывшим работником на предприятие промышленности питания

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Знает основные понятия безопасности жизнедеятельности, риск, опасность; имеет глубокое представление о мерах безопасности при возникновении чрезвычайных	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Знает основные понятия безопасности жизнедеятельности; имеет общее представление о мерах безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.

	<p>ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия, методах по защите населения и производственного персонала в условиях чрезвычайных ситуаций, имеет глубокое представление о принципах оказания первой помощи пострадавшим, о правилах техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест, высказывает обоснованные требования к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической</p>	<p>предприятия, методах по защите населения и производственного персонала в условиях чрезвычайных ситуаций, о принципах оказания первой помощи пострадавшим; имеет общее представление о правилах техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест. Высказывает общие требования к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения</p>	
--	--	--	--

	<p>последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.</p>	<p>недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.</p>	
<p>Практическое задание</p>	<p>Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Знает основные понятия безопасности жизнедеятельности, риск, опасность; имеет глубокое представление о мерах безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия, методах по защите населения и производственного персонала в условиях чрезвычайных ситуаций, имеет глубокое представление о принципах оказания первой помощи пострадавшим, о правилах техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного</p>	<p>Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Знает основные понятия безопасности жизнедеятельности; имеет общее представление о мерах безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия, методах по защите населения и персонала в условиях чрезвычайных ситуаций, о принципах оказания первой помощи пострадавшим; имеет общее представление о правилах техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного</p>	<p>Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.</p>

	<p>микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест, высказывает обоснованные требования к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.</p>	<p>, и вибрации, освещенности рабочих мест. Высказывает общие требования к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.</p>	
--	---	--	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям,

			предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник / Э. А. Арустамов [и др.] ; под ред. Э. А. Арустамова. — 22-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 446 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=358204>
2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) [Электронный ресурс] : учебник / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 702 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/396488>

Дополнительная литература

1. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник / под ред. Е. И. Холостовой, О. Г. Прохоровой. – М. : Дашков и К°, 2017. – 456 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=87375>
2. Каменская, Е. Н. Безопасность жизнедеятельности и управление рисками [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.Н. Каменская. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 252 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=354353>
3. Коханов, В. Н. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник / В.Н. Коханов, В.М. Емельянов, П.А. Некрасов. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 400 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=359337>
4. Мурадова, Е. О. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. О. Мурадова. – М. : ИЦ РИОР : НИЦ Инфра-М, 2013. – 124 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=6365>
5. Никифоров, Л. Л. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л. Л. Никифоров, В. В. Персиянов. — 2-е изд., стер. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 492 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=358436>

6. Мельников, В.П. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник / В.П. Мельников. — М.: КУРС: ИНФРА-М, 2019. — 400 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=339960>

7. Маслова, В. М. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. М. Маслова, И. В. Кохова, В. Г. Ляшко ; под ред. В. М. Масловой – 3 изд., перераб. и доп. – М. : Вузовский учебник : НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 240 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=12458>

Периодические издания

1. Охрана труда в вопросах и ответах(<https://e.ototvet.ru/>)
2. XXI век. Техносферная безопасность(http://journals.istu.edu/technosfernaya_bezopastnost/)
3. Безопасность труда в промышленности(<https://www.btpnadzor.ru/>)
4. Основы безопасности жизнедеятельности(<https://rucont.ru>)
5. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)
6. Экология и охрана труда()
7. Твердые бытовые отходы (<http://www.solidwaste.ru/about.html>)

Нормативно-правовые акты

1. СанПиН 2.2.4.548-96. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений.
2. НРБ-99. Нормы радиационной безопасности.
3. ГН 2.2.5.1313-03 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»
4. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»
5. СНиП 23-05-95 «Естественное и искусственное освещение»
6. ФЗ №69 "О пожарной безопасности"
7. ФЗ №68 «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Гражданская оборона, предупреждение и ликвидация чрезвычайных ситуаций - режим доступа <http://gochs.info>
2. Научно-практический и учебно-методический журнал «Безопасность жизнедеятельности» - режим доступа <Http://novtex.ru/bjd/index.htm>
3. Сайт МЧС России - режим доступа <http://www.mchs.gov.ru>
4. Электронный справочник: охрана труда и пожарная безопасность - режим доступа <http://otipb.narod.ru/>
5. Энциклопедия Безопасности Жизнедеятельности. БЖД – Инфо. - режим доступа <http://bzhde.ru>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Групповая консультация

Разъяснение является основным содержанием данной формы занятий, наиболее сложных вопросов изучаемого программного материала. Цель – максимальное приближение обучения к практическим интересам с учетом имеющейся информации и является результативным материалом закрепления знаний.

Групповая консультация проводится в следующих случаях:

- когда необходимо подробно рассмотреть практические вопросы, которые были недостаточно освещены или совсем не освещены в процессе лекции;
- с целью оказания помощи в самостоятельной работе (написание рефератов, выполнение курсовых работ, сдача экзаменов, подготовка конференций);
- если студенты самостоятельно изучают нормативный, справочный материал, инструкции, положения;

Методические материалы для подготовки дискуссии

Дискуссия — обсуждение какого либо спорного вопроса, проблемы. Важной характеристикой дискуссии, отличающей ее от других видов спора, является аргументированность.

В дискуссии выделяют следующие основные фазы:

- 1) ориентировка;
- 2) оценка;
- 3) завершающая фаза.

Этим фазам соответствуют следующие шаги.

1. Определение цели и темы дискуссии (ориентировка).
2. Сбор информации (знаний, суждений, мнений, новых идей, предложений всех участников дискуссии) по обсуждаемой проблеме сбор альтернатив (вариантов решения проблем).
3. Упорядочение, обоснование и совместная оценка полученной в ходе обсуждения информации - уяснение, анализ и выбор решения из набора имеющихся, появившихся в ходе обсуждения альтернатив.
4. Подведение итогов дискуссии: сопоставление целей дискуссии с полученными результатами (завершающая фаза, фаза собственно решения проблемы).

Методические материалы для подготовки презентации

Презентация – это систематизированное, упорядоченное и, по возможности, яркое, образное представление чего-либо, привлекающее внимание аудитории.

Рекомендации по дизайну презентации

При оформлении и представлении на экране материалов различного вида можно учитывать следующие рекомендации.

Текстовая информация:

- размер шрифта: 24 – 54 пт (заголовок), 18—36 пт (обычный текст);
- цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;
- тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana). для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем;
- курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Графическая информация.

- рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;
- желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если

они не являются частью стилового оформления;

- цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стиливым оформлением слайда;

- иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;

- если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.

Анимация: анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории.

Звук:

- звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации;

- фоновая музыка не должна отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика.

Единое стиливое оформление:

- стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;

- не рекомендуется использовать в стиливом оформлении презентации более трех цветов и более трех типов шрифта;

- оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;

- все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле.

Содержание и расположение информационных блоков на слайде:

- информационных блоков не должно быть слишком много(3-6);

- рекомендуемый размер одного информационного блока не более 1/2 размера слайда;

- желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;

- ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;

- информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки слева направо;

- наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда;

- логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

В тексте ни в коем случае не должно содержаться орфографических ошибок.

Рекомендации к созданию презентации

1. По содержанию.

На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик.

Текст должен содержать только ключевые фразы (слова), которые докладчик развивает и комментирует устно.

Если презентация имеет характер игры, викторины или какой-либо другой, который требует активного участия аудитории, то на каждом слайде должен быть текст только одного шага, или эти «шаги» должны появляться на экране постепенно.

2. По оформлению.

На первом слайде пишется не только название презентации, но и имена авторов (в ученическом случае - и руководителя проекта), и дата создания.

Каждая прямая цитата, которую комментирует или даже просто приводит докладчик (будь то эпиграф или цитаты по ходу доклада), размещается на отдельном слайде,

обязательно с полной подписью автора (имя и фамилия, инициалы и фамилия, но ни в коем случае одна фамилия, исключение – псевдонимы). Допустимый вариант - две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде, но не больше.

Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.

Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны не только соответствовать содержанию, но и учитывать восприятие аудитории. Например, сложные рисованные шрифты часто трудно читаются, тогда как содержание слайда должно восприниматься все сразу одним взглядом.

На каждом слайде выставляется колонтитул, включающий фамилию автора и/или краткое название презентации и год создания. номер слайда.

В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

Правила хорошего тона требуют, чтобы последний слайд содержит выражение благодарности тем, кто прямо или косвенно помогал в работе над презентацией.

Кино и видеоматериалы оформляются титрами, в которых указываются:

- название фильма (репортажа);
- год и место выпуска;
- авторы идеи и сценария;
- руководитель проекта.

Методические рекомендации по подготовке рефератов

Подготовка рефератов направлена на развитие и закрепление у студентов навыков самостоятельного глубокого, творческого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы по актуальным проблемам дисциплины; на выработку навыков и умений грамотно и убедительно излагать материал, четко формулировать теоретические обобщения, выводы и практические рекомендации.

Рефераты должны отвечать высоким квалификационным требованиям в отношении научности содержания и оформления.

Темы рефератов, как правило, посвящены рассмотрению одной проблемы. Объем реферата может быть от 12 до 15 страниц машинописного текста, отпечатанного через 1,5 интервала, а на компьютере через 1 интервал (список литературы и приложения в объем не входят).

Текстовая часть работы состоит из введения, основной части и заключения.

Во введении студент кратко обосновывает актуальность избранной темы реферата, раскрывает конкретные цели и задачи, которые он собирается решить в ходе своего небольшого исследования.

В основной части подробно раскрывается содержание вопроса (вопросов) темы.

В заключении кратко должны быть сформулированы полученные результаты исследования и даны выводы. Кроме того, заключение может включать предложения автора, в том числе и по дальнейшему изучению заинтересовавшей его проблемы.

В список литературы (источников и литературы) студент включает только те документы, которые он использовал при написании реферата.

В приложении (приложения) к реферату могут выноситься таблицы, графики, схемы и другие вспомогательные материалы, на которые имеются ссылки в тексте реферата.

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в

ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном. Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по

рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;

- подбор рекомендованной литературы;

- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта.

Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания для подготовки к тестированию

Тест — это стандартизованное задание, по результатам выполнения которого дается оценка уровня знаний, умений и навыков испытуемого. Педагогический тест определяется как система задач и (или) вопросов определенного содержания, специфической формы, позволяющая качественно оценить структуру и эффективно измерить уровень знаний каждого испытуемого.

Тест состоит из тестовых (контрольных) заданий и правильных (образцовых) ответов к ним.

Тест может содержать задания по одной дисциплине (гомогенный тест), по определенному набору или циклу дисциплин (тест для комплексной оценки знаний

студентов, гетерогенный тест).

В зависимости от цели тестирования (текущий контроль знаний, итоговый контроль знаний, оценка остаточных знаний и др.) и формы теста разрабатывается план раскладки задач и вопросов в тестовые задания. Формализация учебного материала и составление тестовых заданий — наиболее ответственные и сложные этапы составления тестов. После составления тестовых заданий преподаватель оформляет правильный ответ.

Формы тестовых заданий

Существуют разные формы тестовых заданий:

— задания закрытой формы, в которых студенты выбирают правильный ответ изданного набора ответов к тексту задания;

— задания открытой формы, требующие при выполнении самостоятельного формулирования ответа;

— задания на соответствие, выполнение которых связано с установлением соответствия между элементами двух множеств;

— задания на установление правильной последовательности, в которых от студента требуется указать порядок действий или процессов, перечисленных преподавателем.

Некоторые формы можно разделить на виды. Например, для закрытой формы можно выделить задания с двумя, тремя и большим числом выборочных ответов. Выбор формы задания зависит от целей тестирования и от содержания контролируемого материала. Предложенные четыре формы тестовых заданий являются основными, но при этом не исключается применение других форм.

Можно выделить ряд общих требований, предъявляемых к тестовым заданиям;

— каждое задание имеет свой порядковый номер, установленный согласно объективной оценке трудности задания и выбранной стратегии тестирования;

— задание формулируется в логической форме высказывания, которое становится истинным или ложным в зависимости от ответа студента;

— к разработанному заданию прилагается правильный ответ;

— для каждого задания приводится правило оценивания, позволяющее интерпретировать ответ студента как правильный или неправильный;

на выполнение одной задачи (вопроса) тестового задания у студента должно уходить не более 2-5 мин.

В дополнение к основным общим требованиям существует еще ряд других, обусловленных спецификой выбранной тестовой формы.

Задания закрытой формы. В задании можно выделить основную часть утверждения, содержащую постановку проблемы, и готовые ответы, сформулированные преподавателем. Среди ответов правильным обычно бывает только один, хотя не исключаются и другие варианты. Число неправильных ответов определяется видом задания, обычно оно не превышает пяти.

В дополнение к общим имеется еще ряд требований к заданиям закрытой формы:

— в тексте задания должна быть устранена всякая двусмысленность или неясность формулировок;

— в основную часть задания следует включать как можно больше слов, оставляя для ответа не более двух-трех наиболее важных, ключевых слов для данной проблемы;

— частота выбора одного и того же номера места для правильного ответа в различных заданиях теста должна быть примерно одинакова, либо номер места для правильного ответа выбирается в случайном порядке;

— из числа неправильных исключаются ответы, вытекающие один из другого.

Задания закрытой формы имеют как достоинства, так и недостатки. Их преимущества

связаны с быстротой тестирования и с простотой подсчета баллов. Среди недостатков обычно отмечают эффект угадывания, характерный для слабо подготовленных студентов при ответах на наиболее трудные задания теста.

Задания закрытой формы сопровождаются инструкцией: «Обведите номер правильного ответа». В случае компьютерной выдачи заданий используют инструкцию: «Введите номер правильного ответа».

Задания открытой формы. При ответе на открытое задание студент вписывает пропущенное слово, формулу или число вместо прочерка. В том случае, если это возможно, после прочерка указываются единицы измерения.

Прочерк ставится на месте ключевого термина, знание которого является существенным для контролируемого материала.

Задания на соответствие. В этих заданиях преподаватель проверяет знание связей между элементами двух множеств. Слева обычно приводятся элементы данного множества, справа — элементы, подлежащие выбору. Число элементов второго множества может превышать число данных.

К заданиям предлагается стандартная инструкция, состоящая из двух слов: «Установите соответствие».

Как и в заданиях закрытой формы, наибольшие трудности при разработке связаны с подбором правдоподобных избыточных элементов во втором множестве. Эффективность задания будет существенно снижена, если неправдоподобные элементы легко различаются студентами.

Задания на установление правильной последовательности.

Тестовые задания четвертой формы предназначены для оценивания уровня владения последовательностью действий, процессов, вычислений и т.д.

В задании приводятся в произвольном порядке действия или процессы, связанные с определенной задачей. Студент должен установить правильный порядок действий и указать его с помощью цифр в специально определенном для этого месте.

Стандартная инструкция к заданиям четвертой формы: «Установите правильную последовательность».

Задания на установление правильной последовательности действий обладают определенными преимуществами при разработке комплексных тестов, так как они удобны для оценки уровня профессиональной подготовки студентов, непосредственно связанной с их будущей деятельностью.

При выборе формы тестового задания необходимо помнить, что каждой дисциплине присуще свое собственное содержание, отличное от других. Поэтому нет и не может быть единых рекомендаций для правильного выбора формы. Многие здесь зависят от мастерства преподавателя, от его опыта и умения разрабатывать задания теста.

Процесс тестовых измерений предельно стандартизируется: все инструкции к одной форме даются одними и теми же словами:

заранее разработанная система подсчета баллов применяется ко всем испытуемым студентам одинаково;

все испытуемые отвечают на задания одинаковой сложности.

Методические указания для подготовки реферата

Реферат - краткое изложение содержания документа или его части, научной работы, включающее основные фактические сведения и выводы, необходимые для первоначального ознакомления с источниками и определения целесообразности обращения к ним.

Современные требования к реферату — точность и объективность в передаче сведений, полнота отображения основных элементов как по содержанию, так и по форме.

Цель реферата — не только сообщить о содержании реферируемой работы, но и дать представление о вновь возникших проблемах соответствующей отрасли науки.

В учебном процессе реферат представляет собой краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания книги, учения, научного исследования и т.п. Иначе говоря, это доклад на определенную тему, освещающий ее вопросы на основе обзора литературы и других источников.

Основные этапы работы над рефератом. В организационном плане написание реферата — процесс, распределенный во времени по этапам. Все этапы работы могут быть сгруппированы в три основные: подготовительный, исполнительский и заключительный. Подготовительный этап включает в себя поиски литературы по определенной теме с использованием различных библиографических источников; выбор литературы в конкретной библиотеке; определение круга справочных пособий для последующей работы по теме.

Исполнительский этап включает в себя чтение книг (других источников), ведение записей прочитанного.

Заключительный этап включает в себя обработку имеющихся материалов и написание реферата, составление списка использованной литературы.

Написание реферата. Определен список литературы по теме реферата. Изучена история вопроса по различным источникам, составлены выписки, справки, планы, тезисы, конспекты. Первоначальная задача данного этапа — систематизация и переработка знания. Систематизировать полученный материал — значит привести его в определенный порядок, который соответствовал бы намеченному плану работы.

Структура реферата

1. Введение.

Введение это вступительная часть реферата, предвещающая текст. Оно должно содержать следующие элементы:

- а) очень краткий анализ научных, экспериментальных или практических достижений в той области, которой посвящен реферат;
- б) общий обзор опубликованных работ, рассматриваемых в реферате;
- в) цель данной работы;
- г) задачи, требующие решения.

Объем введения при объеме реферата, который мы определили (10—15 страниц), — 1,2 страницы.

2. Основная часть.

В основной части реферата студент дает письменное изложение материала по предложенному плану, используя материал из источников. В этом разделе работы формулируются основные понятия, их содержание, подходы к анализу, существующие в литературе, точки зрения на суть проблемы, ее характеристики.

В соответствии с поставленной задачей делаются выводы и обобщения. Очень важно не повторять, не копировать стиль источников, а выработать свой собственный, который соответствует характеру реферируемого материала.

3. Заключение.

Заключение подводит итог работы. Оно может включать повтор основных тезисов работы, чтобы акцентировать на них внимание читателей (слушателей), содержать общий вывод, к которому пришел автор реферата, предложения по дальнейшей научной разработке вопроса и т.п. Здесь уже никакие конкретные случаи, факты, цифры не анализируются.

Заключение по объему, как правило, должно быть меньше введения.

4.Список использованных источников.

В строго алфавитном порядке размещаются все источники независимо от формы и содержания: официальные материалы, монографии и энциклопедии, книги и документы, журналы, брошюры и газетные статьи.

Методические указания по подготовке к занятию семинарского типа

Для расширения и углубления знаний обучающихся по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Целью занятий семинарского типа является:

- проверка уровня понимания обучающимися вопросов, рассмотренных на лекциях и в учебной литературе, степени и качества усвоения обучающимися программного материала;
- формирование и развитие умений, навыков применения теоретических знаний в реальной практике, анализа профессионально-прикладных ситуаций;
- восполнение пробелов в пройденной теоретической части курса и оказания помощи в его освоении.

Обучающийся должен изучить основную литературу по теме занятия семинарского типа и источники из списка дополнительной литературы, используемые для расширения объема знаний по теме, интернет-ресурсы.

Методические указания по подготовке к зачету

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Зачет – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Зачет дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени. Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий. На зачете студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также

подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами

Mozilla Firefox	Веб браузер
-----------------	-------------

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Информационный сайт Безопасности Жизнедеятельности	http://www.kornienko-ev.ru/BCYD/index.html	Здесь Вы можете найти информацию по некоторым техническим и естественно-научным дисциплинам
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научно-методический журнал «ОБЖ. Основы безопасности жизни»	http://spasedu.ru/	База материалов по основам безопасности жизнедеятельности
Основы безопасности жизнедеятельности	http://Obj.ru/	Информационно образовательный портал по безопасности

Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
Специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование; доска; компьютеры с программным обеспечением и подключением к сети "Интернет", магнитная доска.	
специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; компьютер или ноутбук; доска; – средства индивидуальной защиты – бытовой дозиметр СОЭКС, противогазы, комплект ОЗК (костюм индивидуальной защиты); – медицинское имущество; – врачебные предметы, манекен-тренажер для реанимационных мероприятий.	
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>	
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)	
<i>СРС</i>	
Специальное помещение, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью, доской.	
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.	

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Интерактивная форма проведения практических занятий работа в малых группах – форма работы, дающая возможность каждому участнику по-участвовать в решении проблемы, попрактиковать навыки сотрудничества и межличностного общения
2. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
3. Работа в команде – совместная деятельность обучающихся в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением ответственности и полномочий.

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ЭКОНОМИКА**

**Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль Технология организации ресторанного**

**профиль
Технология организации ресторанного дела**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Джано Джомая

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины «Экономика» - формирование у студентов научного экономического мировоззрения, умения анализировать и прогнозировать экономические ситуации в условиях рыночной экономики.

Задачами дисциплины являются:

- теоретическое освоение современных экономических концепций и моделей;
- приобретение практических навыков анализа и интерпретации показателей, характеризующих социально-экономические процессы и явления на микро и макро уровнях как в России, так и за рубежом;
- понимание содержания и сущности мероприятий в области бюджетно-налоговой, кредитно-денежной и инвестиционной политики, политики в области занятости, доходов и т.п.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры,

освоившие программу бакалавриата:
научно-исследовательская
организационно-управленческая
проектная
маркетинговая
производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
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

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-3	Знания	экономических категорий и законов, основных особенностей российской экономики, ее институциональной структуры, направлений экономической политики государства.
	Умения	ориентироваться в базовых положениях экономической теории и особенностях рыночной экономики.
	Навыки и/или опыт деятельности	обработки экономической информации, анализа социально-экономические проблем и процессов, происходящих в обществе.
ОПК-1	Знания	способов сбора, анализа и обработки экономических данных, необходимых для решения стандартных задач.
	Умения	осуществлять сбор экономической информации, анализировать и обрабатывать данные, необходимые для решения стандартных задач
	Навыки и/или опыт деятельности	сбора, анализа и обработки экономических данных, необходимых для решения стандартных задач с применением информационных технологий.

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина ЭКОНОМИКА имеет код Б1.Б.05, относится к дисциплинам (модулям) базовой части Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина ЭКОНОМИКА предусмотрена учебным планом в 3 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен в 3 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	3 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	14	14
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4
в т. ч. занятия семинарского типа	8	8
в т.ч. консультация	2	2
Самостоятельная работа обучающихся	122	122
Промежуточная аттестация	8	8
в т. ч. экзамен	8	8
ИТОГО	144	144

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Раздел 1. Введение в экономическую теорию

Тема 1. Введение в экономическую теорию

Экономические потребности и экономические блага. Ограниченность ресурсов. Экономический выбор. Альтернативные издержки. Граница производственных возможностей.

Основные экономические агенты. Экономический кругооборот. Инструменты экономического анализа. Экономические данные. Номинальные и реальные переменные. Экономические модели.

Раздел 2. Спрос и предложение. Механизм рынка

Тема 2. Спрос и предложение. Механизм рынка.

Понятие рынка. Понятие спроса. Кривая спроса. Закон спроса. Неценовые факторы спроса. Сдвиги кривой спроса.

Предложение и объем предложения. Функция предложения. Закон предложения. Кривая предложения. Сдвиги кривой предложения.

Рыночное равновесие. Равновесная цена. Равновесный объем спроса и предложения.

Раздел 3. Теория поведения потребителя

Тема 3. Теория поведения потребителя

Полезность. Общая и предельная полезность. Закон убывающей предельной полезности. Графическая интерпретация теорий предельной полезности.

Парадокс воды и алмаза. Функция полезности.

Количественная концепция полезности. Равновесие потребителя в количественной теории полезности.

Порядковая концепция полезности. Кривые безразличия. Бюджетное ограничение. Равновесие потребителя в порядковой теории полезности.

Раздел 4. Издержки производства и прибыль

Тема 4. Издержки производства и прибыль.

Определение издержек производства. Внешние и внутренние издержки.

Виды издержек производства. Экономические и бухгалтерские издержки.

Экономическая, бухгалтерская прибыль и нормальная прибыль.

Постоянные, переменные, общие, средние и предельные издержки.

Издержки производства в краткосрочном и долгосрочном периодах.

Эффект масштаба.

Раздел 5. Рыночные структуры и конкурентная стратегия

Тема 5. Рыночные структуры и конкурентная стратегия

Понятие рыночной структуры. Типы рыночных структур. Совершенная и несовершенная конкуренция. Конкурентные стратегии фирм. Стратегии ценообразования.

Спрос на продукцию совершенно конкурентной фирмы. Предложение в краткосрочном периоде. Процесс максимизации прибыли фирмы на краткосрочных временных интервалах.

Монополия. Источники монопольной власти. Типы монополий. Простая монополия. Ценовая дискриминация.

Монополистическая конкуренция. Значение дифференциации продукта. Эффективность монополистической конкуренции.

Олигополия. Основные признаки структуры рынка. Барьеры для входа в отрасль. Особенности поведения олигополистической фирмы.

Раздел 6. Национальная экономика: результаты и их измерение

Тема 6. Национальная экономика: результаты и их измерение

Система национальных счетов. Соотношение показателей в системе национальных счетов.

Определение ВНД и ВВП, способы их измерения. Проблема двойного счета и метод добавленной стоимости (производственный метод). Измерение ВВП по расходам и доходам.

Соотношение между показателями ВВП, ЧВП, личного дохода, личного располагаемого дохода. Номинальный и реальный ВВП. Индексы цен.

Раздел 7. Макроэкономическая нестабильность: экономические циклы, безработица, инфляция

Тема 7. Макроэкономическая нестабильность: экономические циклы, безработица, инфляция

Экономические циклы, их виды и причины возникновения. Показатели экономического цикла. Виды циклов.

Занятость и безработица. Рынок труда. Причины безработицы. Формы безработицы. Социальные последствия безработицы. Потенциальный ВВП и закон Оукена.

Инфляция. Причины и механизм инфляции. Инфляция спроса. Инфляция издержек. Проблемы борьбы с инфляцией. Взаимосвязь безработицы и инфляции. Кривая Филипса.

Раздел 8. Денежный рынок и денежно-кредитная политика государства

Тема 8. Денежный рынок и денежно-кредитная политика государства

Сущность и функции денег.

Количественная теория. Уравнение Фишера.

Цели и средства кредитно-денежной политики. Операции на открытом рынке. Изменение нормы обязательных резервов. Изменение учетной ставки Центрального банка.

Раздел 9. Бюджетно-налоговая политика

Тема 9. Бюджетно-налоговая политика государства

Государственный бюджет и его структура. Дефицит бюджета.
 Налоговая система. Прямые и косвенные налоги.
 Сущность и цели бюджетно-налоговой политики. Преимущества и недостатки бюджетно-налоговой политики.

Раздел 10. Государство и рыночная экономика

Тема 10. Государство и рыночная экономика

Необходимость вмешательства государства в экономику. Положительные и отрицательные внешние эффекты. Производство общественных благ.
 Проблемы асимметричной информации. Отрицательная селекция.
 Методы государственного экономического регулирования. Прямые (административные) и косвенные (экономические) методы регулирования.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуча-ся	Всего

1 этап (3 семестр)

Раздел 1. Введение в экономическую теорию

1	Введение в экономическую теорию	0	0	0	12	12
---	---------------------------------	---	---	---	----	----

Раздел 2. Спрос и предложение. Механизм рынка

2	Спрос и предложение. Механизм рынка.	2	0	0	12	14
---	--------------------------------------	---	---	---	----	----

Раздел 3. Теория поведения потребителя

3	Теория поведения потребителя	0	0	0	12	12
---	------------------------------	---	---	---	----	----

Раздел 4. Издержки производства и прибыль

4	Издержки производства и прибыль.	0	2	0	12	14
---	----------------------------------	---	---	---	----	----

Раздел 5. Рыночные структуры и конкурентная стратегия

5	Рыночные структуры и конкурентная стратегия	0	2	0	12	14
---	---	---	---	---	----	----

Раздел 6. Национальная экономика: результаты и их измерение

6	Национальная экономика: результаты и их измерение	2	0	0	14	16
---	---	---	---	---	----	----

Раздел 7. Макроэкономическая нестабильность: экономические циклы, безработица, инфляция

7	Макроэкономическая нестабильность: экономические циклы, безработица, инфляция	0	0	0	12	12
---	---	---	---	---	----	----

Раздел 8. Денежный рынок и денежно-кредитная политика государства

8	Денежный рынок и денежно-кредитная политика государства	0	2	0	12	14
---	---	---	---	---	----	----

Раздел 9. Бюджетно-налоговая политика

9	Бюджетно-налоговая политика государства	0	2	0	12	14
---	---	---	---	---	----	----

Раздел 10. Государство и рыночная экономика

10	Государство и рыночная экономика	0	0	0	12	12
	Консультация					2
	Экзамен					8
	Итого	4	8	0	122	144

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16137>

1. Конспект лекций.
2. Методические рекомендации по выполнению контрольных работ.
3. Методические указания к занятиям семинарского типа, для самостоятельной работы по дисциплине

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	ЭКОНОМИКА МАРКЕТИНГ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ

	УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА
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	ЭКОНОМИКА ФИЗИКА ИНФОРМАТИКА КУЛЬТУРА РЕЧЕВОГО ОБЩЕНИЯ ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА ЭТИКА И КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО- ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ ИНФОКОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ

В рамках дисциплины ЭКОНОМИКА указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может

получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	1,25	2,50
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	4	1,88	7,50
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Кейс-задание	6,00	10,00
Контрольная работа	12,00	20,00
Реферат	6,00	10,00
Тесты	12,00	20,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;
 $\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;
 $\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;
 $\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	Базовый уровень	Знает: - основные особенности функционирования российской экономики; Умеет: -- выявлять проблемы экономического характера при анализе конкретных ситуаций, Владеет: - современными методами сбора, обработки и анализа экономических и социальных данных.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знает: экономические категории и , законы, основные особенности российской экономики, ее институциональную структуру, направления экономической политики государства;. Умеет: -анализировать социально-экономические проблемы и процессы, происходящие в обществе, и прогнозировать возможное их развитие в будущем; Владеет: - методологией экономического исследования	Более 70 баллов

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	Базовый уровень	<p>Знает: способы сбора, анализа и обработки данных, необходимых для решения стандартных задач; Умеет: осуществлять сбор информации, анализировать и обрабатывать данные, необходимые для решения стандартных задач; Владеет: основными инструментами сбора, анализа и обработки данных, необходимых для решения стандартных задач.</p>	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	<p>Знает: современные способы сбора, анализа и обработки данных, имеющиеся в зарубежной литературе, необходимых для решения стандартных задач применением информационных технологий ; Умеет: представлять результаты анализа данных в виде выступления, реферата, информационного обзора, аналитического отчета, статьи; Владеет: опытом сбора, анализа и обработки данных, необходимых для решения стандартных задач с применением информационных технологий.</p>	Более 70 баллов

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	20	ОК-3
Кейс-задание	10	ОК-3, ОПК-1
Тесты	20	ОК-3
Реферат	10	ОК-3, ОПК-1
Промежуточная аттестация		
Экзамен	40	ОК-3, ОПК-1

1. Контрольная работа

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
<i>Знания</i>
экономических категорий и законов, основных особенностей российской экономики, ее институциональной структуры, направлений экономической политики государства.
<i>Умения</i>
ориентироваться в базовых положениях экономической теории и особенностях рыночной экономики.
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
обработки экономической информации, анализа социально-экономические проблем и процессов, происходящих в обществе.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

МЕТОДИКА ВЫПОЛНЕНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Контрольная работа состоит из 10 вариантов. Студент выбирает тему контрольной работы по последнему номеру зачетной книжки. Контрольная работа содержит тестовые задания на выбор правильного ответа или нескольких ответов. Используя, полученные в результате изучения дисциплины экономические знания, умения и навыки, проанализируйте представленные в заданиях экономическую информацию, интерпретируйте полученные результаты и дайте ответы. Важно не только выбрать верные ответы, но и уметь обосновать Ваш выбор. Если в контрольной работе предлагаются задачи, то необходимо подробно показать их решение.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

1. Используя, полученные в результате изучения дисциплины экономические знания, умения и навыки, проанализируйте представленные социально-экономические задачи и дайте ответы.

1. Если функция спроса $QD = 10 - 2P$, а функция предложения $QS = -5 + 3P$, то равновесная цена равна ...

2. Если фирма имеет постоянную отдачу от масштаба, то кривая долгосрочных средних издержек...

- а) убывает в) вертикальна
б) горизонтальна г) возрастает

3. Если при объеме производства 100 ед. продукции средние переменные издержки фирмы составляют 20 руб., а средние постоянные – 10 руб., то общие издержки равны ...

4. Для рынка монополистической конкуренции на продукцию отдельно взятой фирмы характерен _____ спрос.

- а) абсолютно эластичный; в) абсолютно неэластичный;
б) единичный; г) эластичный.

5. Экономическая прибыль меньше бухгалтерской на ____ д.ед. в ситуации, когда общая выручка фирмы составляет 2000, внешние издержки 1000, внутренние издержки 700, нормальная прибыль 400.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа

»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	2
2	2
3	2
4	2
5	2
6	2
7	2
8	2
9	2
10	2
ИТОГО	20

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
-------------------------------	----------------------------	--------------------------

Задание выполнено полностью. Студент продемонстрировал способность использования экономических знаний при анализе социально-экономических процессов в полном объеме	Задание выполнено частично. Студент продемонстрировал использования экономических знаний при анализе социально-экономических процессов не в полном объеме.	Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками.
---	--	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Кейс-задание

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Кейс-задание»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
Знания
экономических категорий и законов, основных особенностей российской

экономики, ее институциональной структуры, направлений экономической политики государства.
Умения
ориентироваться в базовых положениях экономической теории и особенностях рыночной экономики.
Навыки и/или опыт деятельности
обработки экономической информации, анализа социально-экономические проблем и процессов, происходящих в обществе.
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
Знания
способов сбора, анализа и обработки экономических данных, необходимых для решения стандартных задач.
Умения
осуществлять сбор экономической информации, анализировать и обрабатывать данные, необходимые для решения стандартных задач
Навыки и/или опыт деятельности
сбора, анализа и обработки экономических данных, необходимых для решения стандартных задач с применением информационных технологий.

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Кейс-задание», характеризующий этап формирования

МЕТОДИКА ВЫПОЛНЕНИЕ КЕЙСОВ.

Для решения кейсов необходимо на основе самоорганизации и самообразования использовать полученные экономические знания и осуществить сбор соответствующей информации.

Общая схема работы с кейсом может быть представлена следующим образом: в первую очередь следует выявить ключевые проблемы кейса и понять, какие именно из представленных данных важны для решения; войти в ситуационный контекст кейса, определить, кто его главные действующие лица, отобрать факты и понятия, необходимые для анализа, понять, какие трудности могут возникнуть при решении задачи; следующим этапом является выбор метода исследования.

Обсуждение небольших кейсов может вкрапываться в учебный процесс и студенты могут знакомиться с ними непосредственно на занятиях. Принципиально важным в этом случае является то, чтобы часть теоретического курса, на которой базируется кейс, была бы прочитана и проработана студентами.

Максимальная польза из работы над кейсами будет извлечена в том случае, если студенты при предварительном знакомстве с ними будут придерживаться систематического подхода к их анализу, основные шаги которого представлены ниже:

1. Выпишите из соответствующих разделов учебной дисциплины ключевые идеи, для того , чтобы освежить в памяти теоретические концепции и подходы, которые Вам предстоит использовать при анализе кейса.
2. Бегло прочтите кейс, чтобы составить о нем общее представление.

3. Внимательно прочтите вопросы к кейсу и убедитесь в том, что Вы хорошо поняли, что Вас просят сделать.

4. Вновь прочтите текст кейса, внимательно фиксируя все факторы или проблемы, имеющие отношение к поставленным вопросам.

5. Прикиньте, какие идеи и концепции соотносятся с проблемами, которые Вам предлагается рассмотреть при работе с кейсом.

Организация обсуждения кейса предполагает формулирование перед студентами вопросов, включение их в дискуссию. Вопросы обычно подготавливаются заранее и предлагают студентам вместе с текстом кейса. Организация обсуждения кейсов обычно основывается на двух методах. Первый из них носит название традиционного Гарвардского метода – открытая дискуссия. Альтернативным методом является метод, связанный с индивидуальным или групповым опросом, в ходе которого студенты делают формальную устную оценку ситуации и предлагают анализ представленного кейса, свои решения и рекомендации, т.е. делают презентацию.

Дискуссия занимает центральное место в методе case-study. её целесообразно использовать в том случае, когда студенты обладают значительной степенью зрелости и самостоятельности мышления, умеют аргументировать, доказывать и обосновывать свою точку зрения. Важнейшей характеристикой дискуссии является уровень её компетентности, который складывается из компетентности её участников. Неподготовленность студентов к дискуссии делает её формальной, превращает в процесс вытаскивания ими информации у преподавателя, а не самостоятельное её добывание.

Основным фактором в дискуссии является степень её руководства преподавателем. Руководя дискуссией, преподаватель должен добиваться участия в дискуссии каждого студента, выслушивать аргументы за и против и объяснения к ним, контролировать процесс и направление дискуссии, но не её содержание.

Особое место в организации дискуссии при обсуждении и анализе кейса принадлежит использованию метода генерации идей, получившего название «мозговой атаки» или «мозгового штурма».

«Мозговая атака» включает в себя три фазы: первая фаза представляет собой вхождение в психологическую раскованность, отказ от стереотипности, страха показаться смешным и неудачником; достигается созданием благоприятной психологической обстановки и взаимного доверия, когда идеи теряют авторство, становятся общими. Основная задача этой фазы – успокоиться и расковаться.

Вторая фаза – это собственно атака; задача этой фазы – породить поток, лавину идей; «мозговая атака» в этой фазе осуществляется по следующим принципам:

- поощряется самое необузданное ассоциирование, чем более дикой покажется идея, тем лучше;
- количество предложенных идей должно быть как можно большим;
- высказанные идеи разрешается заимствовать и как угодно комбинировать, а также видоизменять и улучшать;
- исключается критика, можно высказывать любые мысли без боязни, что их признают плохими, критикующих лишают слова;
- время высказываний – не более 1-2 минут.

Третья фаза представляет собой творческий анализ идей с целью поиска конструктивного решения проблемы.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Кейс-задание»

1. Внимательно ознакомьтесь с текстом кейса. В первую очередь следует выявить ключевые проблемы кейса, и понять какие источники экономической информации будут необходимы для его решения. Далее внимательно прочтите вопросы к кейсу и убедитесь в том, что Вы хорошо поняли,. Прикиньте, какие идеи и концепции соотносятся с проблемами, которые Вам предлагается рассмотреть при работе с кейсом, и проанализируйте возможные социально-экономические последствия .

Кейс 1. Против «Ашана» заведено новое антимонопольное дело
Федеральная антимонопольная служба возбудила новое дело в отношении торговой сети «Ашан» за нарушения закона о торговле. Об этом, как сообщает «Интерфакс», заявил заместитель главы ФАС Андрей Кашеваров. При этом представитель ведомства не уточнил, по факту каких нарушений ведется разбирательство. Ранее ФАС уже возбуждала дела в отношении сетей «Ашан» и «Атак», входящих во французскую группу Auchan, в ноябре прошлого года. Тогда сообщалось, что сети гипермаркетов создавали дискриминационные условия для поставщиков, взимая за свои услуги плату, которая определялась в процентном соотношении к товарообороту. Закон о торговле, вступившем в силу в феврале 2010 года, запрещает такую практику. До принятия нормативного акта розничные сети широко практиковали взимание с поставщиков платы за маркетинговые услуги, в том числе за размещение товаров на определенных полках. После же вступления в силу закона о торговле магазины имеют право зарабатывать только на торговой наценке и снижении закупочной стоимости.
Напомним, ранее «Ашан» обвиняли в ценовой дискриминации поставщиков и создании барьеров для выхода на рынок новых компаний.

Вопросы:

1. Какие условия можно считать дискриминационными и всегда ли дискриминация незаконна?
2. Является ли дискриминацией продажа одного товара по разным ценам в различные торговые сети?
3. Может ли предоставление неравных условий для разных поставщиков привести к ограничению конкуренции?

Кейс2. Лидерство в ценах

На примере рынка легковых автомобилей можно проследить ситуацию лидерства в ценах , когда один самый крупный производитель диктует цены на продукцию остальным. В данном случае таким производителем является "Автоваз". Именно данная компания является основным переговорщиком с правительством по поводу защиты отрасли. Превосходя конкурентов по объемам продаж в 8 - 10 раз, имея большую рентабельность, вследствие масштаба производства "Автоваз" разумеется, является безусловным лидером .

Вопросы:

1. К какому типу рыночной структуры можно отнести рынок легковых автомобилей?
2. Учитывая, что данная статья написана в начале 2000 гг, можно ли утверждать о изменении ситуации на рынке отечественных автомобилей в России в современных условиях?

Кейс 3. Выбор места для нового здания юридической школы

Долгое время юридический колледж Северо-западного университета находился в Чикаго, на берегу озера Мичиган. Однако основной комплекс университета расположен в пригороде Эванстоун. В середине 70-х годов юридический колледж приступил к планированию строительства нового здания и должен был принять решение о его местонахождении. Следует ли возводить его на нынешнем месте, рядом с центральными юридическими конторами, или лучше перевести школу в Эванстоун, где она практически интегрируется с остальными учебными заведениями университета?

У размещения на старом месте оказалось много сторонников. Часть их аргументов сводилась к тому, что с точки зрения расходов было бы эффективнее разместить новое здание в городе, так как университету здесь уже принадлежит земля, а если здание возводить на новом месте, то придется купить большой земельный участок в Эванстоуне. Имеет ли данный аргумент экономическое обоснование?

Нет. Здесь мы имеем дело с распространенной ошибкой - когда фактические издержки смешивают с вмененными издержками. С экономической точки зрения решение о размещении колледжа в центре города обойдется дороже, так как вмененные издержки по размещению на берегу озера высоки. Следовательно, недвижимость в центре города может быть продана за сумму, достаточную для того, чтобы не только купить землю в Эванстоуне, но и отложить весьма существенную сумму.

В конце концов, Северо-западный университет решил сохранить юридический колледж в Чикаго. Это было дорогостоящее решение. Оно могло бы быть правильным, если бы местонахождение в Чикаго имело особую ценность для юридической школы, и сомнительным, если бы оно было основано на убеждении в том, что земля в центре города ничего не стоит.

Вопросы:

1. Почему сохранение юридического колледжа в Чикаго, является, по мнению автора, дорогостоящим решением?

2. В чем отличие фактических издержек от вмененных?

2. Кейс 4. Всегда ли потребитель ведет себя на рынке рационально?

Этот вопрос издавна волнует экономистов и достаточно широко дискутируется. Потребитель не всегда рационален, и тому имеется несколько причин. Во-первых, существует разрыв во времени между удовольствием от потребления, получаемым незамедлительно, и его возможными негативными последствиями, как правило, более или менее отсроченными. Примером такого разрыва может послужить эффект употребления наркотиков. Вспомним и рассмотренный выше пример с обжорой и шоколадным тортом. Разумеется, человек способен учиться на собственных ошибках, а стало быть, учиться рациональному поведению на рынке, но это обучение может затрудняться неочевидностью связи между актом потребления и его печальными последствиями, особенно при их большой отсроченности во времени. В этой связи обществу надлежит принимать меры, по возможности, защищающие потребителя от негативных последствий его собственного потребления (запрещение продажи наркотиков и пр.). Во-вторых, возможен конфликт между свойственными природе человека инстинктами (в частности, стремлением к комфорту) и умением получать удовольствие от некоторых видов потребления. Зачастую потребитель склоняется к выбору комфорта как более легкодоступной альтернативы, а не к выбору удовольствия, для получения которого могут потребоваться самодисциплина, навыки и прочие усилия. Так, чтобы наслаждаться радостями альпинизма, подводного плавания, катания на водных лыжах и пр., надо вначале освоить эти виды спорта, а это нелегко. Множество людей лишается в жизни

целого ряда удовольствий именно из-за недостатка опыта и навыков их получения, причем часто это сопряжено не с бедностью, а с нерациональным поведением: нежеланием учиться, приобретать навыки новых видов потребления при наличии возможности сделать это. Наконец, существует эффект «потребительского невежества» - отсутствие у потребителя верных или полных знаний о товарах и о процессе потребления. Невозможно получить удовольствие от использования компьютера, скажем, не владея навыками работы на нем. Общество до некоторой степени может способствовать устранению эффекта «потребительского невежества» и, тем самым, преодолению склонности потребителя к нерациональности: ввести всеобщее компьютерное обучение, субсидировать учреждения культуры и облагать налогом потребление алкоголя и пр. Однако устранить причины возможной нерациональности поведения потребителей оно не в силах. Кроме того, налоги и субсидии, как мы увидим далее, могут сами оказывать искажающее воздействие на результаты работы рыночного механизма, в силу чего применение этих мер требует осторожности.

Почему же тогда экономисты принимают рациональность поведения потребителя в качестве предпосылки анализа? Основная причина, по которой экономисты считают потребителя способным лучше всех оценить свое благополучие, состоит в том, что иначе задача неразрешима.

Во-первых, даже если разработать некий объективный стандарт потребления для каждой группы населения с учетом доходов и размера семьи, вряд ли удастся точно определить, когда именно отклонения от этого стандарта оправданы особыми потребностями данного конкретного потребителя, а когда - свидетельствуют о нерациональности поведения. Во-вторых, что еще важнее, разработка такого объективного стандарта расходования средств попросту невозможна, ибо любые нормы, даже установленные специалистами, будут носить субъективный, т.е. произвольный, характер. Любая попытка введения стандарта по разделению бюджета между, скажем, насущно необходимыми статьями расходов и «радостями жизни» была бы проявлением деспотизма или вмешательства в личные дела индивида. Некоторые стандарты, например, прожиточного минимума, как известно, разрабатываются. Они служат инструментом социальной политики, призванным установить границу между нищетой и удовлетворительным уровнем жизни. Как таковые, они отражают суждение исследователей, принадлежащих обычно к среднему классу, о том, что считать необходимым потреблением, и совсем не учитывают траты на «радости жизни». В силу сказанного экономисты признают, что потребитель обладает суверенитетом, или свободой выбора на рынке, и ведет себя рационально, с позиций наиболее общего критерия «затраты - выгоды». Нарушение суверенитета потребителя может иметь самые вредные для функционирования рыночного механизма последствия.

Вопросы:

1. Как понимать рациональность поведения потребителя на рынке?
2. Что означает суверенитет потребителя?

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Кейс-задание»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);

- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).
Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Автор демонстрирует полное понимание проблемы и владеет культурой экономического мышления. Ответы на вопросы: полнота, аргументированность, убежденность, умение использовать ответы на вопросы для более полного раскрытия содержания вопроса Умело использует категориальный аппарат экономики и информационные источники.	5	4,17
Не используется категориальный аппарат экономической теории. Язык ответов на вопросы можно оценить как «примитивный».	1	0,83

<p>Ответы на вопросы кейса слабо аргументированы, нечеткие, недостаточно логичны. Выводы не полностью соответствуют содержанию кейса. Слабое знание основных категорий экономической теории.</p>	2	1,67
<p>При ответах на вопросы логично, связно, но недостаточно полно доказывается выдвинутый тезис. Для выражения своих мыслей студент не пользуется упрощённо–примитивным языком. Недостаточно полно используется категориальный аппарат экономики и информационные источники.</p>	4	3,33
ИТОГО	12	10

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 6 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 6 до 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

3. Тесты

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Тесты»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
Знания
экономических категорий и законов, основных особенностей российской экономики, ее институциональной структуры, направлений экономической политики государства.
Умения
ориентироваться в базовых положениях экономической теории и особенностях рыночной экономики.

3.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Тесты», характеризующий этап формирования

Тест — это стандартизованное задание, по результатам выполнения которого дается оценка уровня экономических знаний и умений испытуемого. Педагогический тест определяется как система задач и (или) вопросов определенного содержания, специфической формы, позволяющая качественно оценить структуру и эффективно измерить уровень знаний каждого испытуемого.

Тест состоит из тестовых (контрольных) заданий и правильных (образцовых) ответов к ним.

Существуют разные формы тестовых заданий:

— задания закрытой формы, в которых студенты выбирают правильный ответ изданного набора ответов к тексту задания;

— задания открытой формы, требующие при выполнении самостоятельного формулирования ответа;

— задания на соответствие, выполнение которых связано с установлением соответствия между элементами двух множеств;

— задания на установление правильной последовательности, в которых от студента требуется указать порядок действий или процессов, перечисленных преподавателем.

Некоторые формы можно разделить на виды. Например, для закрытой формы можно выделить задания с двумя, тремя и большим числом выборочных ответов. Выбор формы задания зависит от целей тестирования и от содержания контролируемого материала. Предложенные четыре формы тестовых заданий являются основными, но при этом не исключается применение других форм.

Можно выделить ряд общих требований, предъявляемых к тестовым заданиям;

— каждое задание имеет свой порядковый номер, установленный согласно объективной оценке трудности задания и выбранной стратегии тестирования;

— задание формулируется в логической форме высказывания, которое становится истинным или ложным в зависимости от ответа студента;

— к разработанному заданию прилагается правильный ответ;

— для каждого задания приводится правило оценивания, позволяющее интерпретировать ответ студента как правильный или неправильный;

на выполнение одной задачи (вопроса) тестового задания у студента должно уходить не более 2-5 мин.

В дополнение к основным общим требованиям существует еще ряд других, обусловленных спецификой выбранной тестовой формы.

Задания закрытой формы. В задании можно выделить основную часть утверждения, содержащую постановку проблемы, и готовые ответы, сформулированные преподавателем. Среди ответов правильным обычно бывает только один, хотя не исключаются и другие варианты. Число неправильных ответов определяется видом задания, обычно оно не превышает пяти.

В дополнение к общим имеется еще ряд требований к заданиям закрытой формы:

— в тексте задания должна быть устранена всякая двусмысленность или неясность формулировок;

— в основную часть задания следует включать как можно больше слов, оставляя для ответа не более двух-трех наиболее важных, ключевых слов для данной проблемы;

– частота выбора одного и того же номера места для правильного ответа в различных заданиях теста должна быть примерно одинакова, либо номер места для правильного ответа выбирается в случайном порядке;

– из числа неправильных исключаются ответы, вытекающие один из другого.

Задания закрытой формы имеют как достоинства, так и недостатки. Их преимущества связаны с быстротой тестирования и с простотой подсчета баллов. Среди недостатков обычно отмечают эффект угадывания, характерный для слабо подготовленных студентов при ответах на наиболее трудные задания теста.

Задания закрытой формы сопровождаются инструкцией: «Обведите номер правильного ответа». В случае компьютерной выдачи заданий используют инструкцию: «Введите номер правильного ответа».

Задания открытой формы. При ответе на открытое задание студент вписывает пропущенное слово, формулу или число вместо прочерка. В том случае, если это возможно, после прочерка указываются единицы измерения.

Прочерк ставится на месте ключевого термина, знание которого является существенным для контролируемого материала.

Задания на соответствие. В этих заданиях преподаватель проверяет знание связей между элементами двух множеств. Слева обычно приводятся элементы данного множества, справа — элементы, подлежащие выбору. Число элементов второго множества может превышать число данных.

К заданиям предлагается стандартная инструкция, состоящая из двух слов: «Установите соответствие».

Как и в заданиях закрытой формы, наибольшие трудности при разработке связаны с подбором правдоподобных избыточных элементов во втором множестве. Эффективность задания будет существенно снижена, если неправдоподобные элементы легко различаются студентами.

Задания на установление правильной последовательности.

Тестовые задания четвертой формы предназначены для оценивания уровня владения последовательностью действий, процессов, вычислений и т.д.

В задании приводятся в произвольном порядке действия или процессы, связанные с определенной задачей. Студент должен установить правильный порядок действий и указать его с помощью цифр в специально определенном для этого месте.

Стандартная инструкция к заданиям четвертой формы: «Установите правильную последовательность».

Задания на установление правильной последовательности действий обладают

определенными преимуществами при разработке комплексных тестов, так как они удобны для оценки уровня профессиональной подготовки студентов, непосредственно связанной с их будущей деятельностью.

При выборе формы тестового задания необходимо помнить, что каждой дисциплине присуще свое собственное содержание, отличное от других. Поэтому нет и не может быть единых рекомендаций для правильного выбора формы. Многое здесь зависит от мастерства преподавателя, от его опыта и умения разрабатывать задания теста.

Процесс тестовых измерений предельно стандартизируется: все инструкции к одной форме даются одними и теми же словами:

заранее разработанная система подсчета баллов применяется ко всем испытуемым студентам одинаково;

все испытуемые отвечают на задания одинаковой сложности.

3.3 Типовые задания оценочного средства «Тесты»

1. В предложенных тестовых заданиях, студент, используя, полученные в результате изучения дисциплины экономические знания и умения выбрать верные ответы.

1.Объективно существующие причинно-следственные связи между явлениями экономической жизни – это:

- а) экономические категории;
- б) экономические законы;
- в) экономические модели;
- г) нет правильного ответа.

2. Какая из школ экономической мысли была исторически первой:

- а) марксизм;
- б) меркантилизм;
- в) мелкобуржуазная политэкономия;
- г) кейнсианство;
- д) классическая политэкономия;
- е) физиократы.

3. Наивысшей потребностью в пирамиде потребностей по А.Маслоу является:

- а) потребность в саморазвитии;
- б) физиологические потребности;
- в) потребность в уважении;
- г) потребность в безопасности.

4.Транспарентность рынка означает:

- а) наличие у каждого участника исчерпывающей информации о текущем состоянии рынка;
- б) полную однородность выпускаемого продукта;
- в) множественность продавцов и покупателей;
- г) отсутствие монополии и монополии.

3.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Тесты»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	1
2	1
3	1
4	1
5	1
6	1
7	1
8	1
9	1
10	1
11	1
12	1
13	1
14	1
15	1
16	1
17	1
18	1
19	1
20	1
ИТОГО	20

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Задание выполнено полностью. Студент продемонстрировал экономические знания и умения в полном объеме.	Задание выполнено не полностью, своевременно. Студент продемонстрировал экономические знания и умения не в полном объеме.. В ряде тестов допущены ошибки. Дано более половины верных ответов.	Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций

Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

4. Реферат

4.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Реферат»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
<i>Знания</i>
экономических категорий и законов, основных особенностей российской экономики, ее институциональной структуры, направлений экономической политики государства.
<i>Умения</i>
ориентироваться в базовых положениях экономической теории и особенностях рыночной экономики.
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
обработки экономической информации, анализа социально-экономические проблем и процессов, происходящих в обществе.
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
<i>Знания</i>
способов сбора, анализа и обработки экономических данных, необходимых для

решения стандартных задач.
Умения
осуществлять сбор экономической информации, анализировать и обрабатывать данные, необходимые для решения стандартных задач
Навыки и/или опыт деятельности
сбора, анализа и обработки экономических данных, необходимых для решения стандартных задач с применением информационных технологий.

4.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Реферат», характеризующий этап формирования

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО НАПИСАНИЮ РЕФЕРАТА

Реферат представляет собой доклад на определенную тему, включающий обзор соответствующих литературных и других источников или краткое изложение книги, статьи. На основе описания экономических процессов и явлений, относящихся к теме реферата, необходимо продемонстрировать полученные в результате изучения дисциплины экономические знания, умения и навыки, придерживаясь информационной и библиографической культуры.

Процесс написания реферата включает:

- выбор темы;
- подбор нормативных актов, специальной литературы и иных источников, их изучение;
- составление плана;
- написание текста работы и ее оформление;
- устное изложение реферата.

Рефераты пишутся по наиболее актуальным темам. В них на основе тщательного анализа и обобщения научного материала сопоставляются различные взгляды авторов, и определяется собственная позиция студента с изложением соответствующих аргументов.

Темы рефератов должны охватывать и дискуссионные вопросы курса. Они призваны отражать передовые научные идеи, обобщать тенденции юридической практики, учитывая при этом изменения в текущем законодательстве. Студент при желании может сам предложить ту или иную тему, предварительно согласовав ее с научным руководителем.

Работу над рефератом следует начинать с общего ознакомления с темой (прочтение соответствующего раздела учебника, учебного пособия, конспектов лекций). После этого необходимо изучить литературные и иные источники, рекомендованные преподавателем. Однако перечень источников не должен связывать инициативу студента. Он может использовать произведения, самостоятельно подобранные в результате изучения библиографии в библиотеке, в том числе и электронно-библиотечной системе. Последнее более предпочтительно, так как позволяет следить за новой литературой по избранной проблематике, в том числе за журнальными статьями. В процессе изучения литературы рекомендуется делать выписки, постепенно группируя и накапливая теоретический и практический материал. План реферата должен быть составлен таким образом, чтобы он раскрывал название работы.

Реферат, как правило, состоит из введения, в котором кратко обосновывается актуальность, научная и практическая значимость избранной темы, основного материала, содержащего суть проблемы и пути ее решения, и заключения, где формируются выводы, оценки, предложения.

Изложение материала должно быть кратким, точным, последовательным. Рекомендуется

включать в реферат схемы и таблицы, если они помогают раскрыть основное содержание проблемы и сокращают объем работы.

Работа может быть представлена к защите в рукописном или печатном виде. Ее объем должен составлять 10-15 страниц. На титульном листе студент указывает название института, полное наименование темы реферата, свою фамилию и инициалы, а также ученую степень, звание, фамилию и инициалы научного руководителя. Особое внимание следует уделить оформлению научно-справочного аппарата и прежде всего подстрочных сносок (внизу страницы, под чертой). Сноска должна быть полной: с указанием фамилии и инициалов автора, названия книги, места и года ее издания, страницы, с которой взята цитата или соответствующее положение. Для статей из журналов, сборников указывают фамилию и инициалы автора, название статьи, затем название журнала или сборника статей с указанием года издания и номера (или выпуска). При ссылке на газетную статью кроме названия и года издания указывают дату. Содержание реферата студент докладывает на практическом занятии, кружке, научной конференции. Предварительно подготовив тезисы доклада, студент в течение 7—10 минут должен кратко изложить основные положения своей работы. После доклада автор отвечает на вопросы. На основе обсуждения студенту выставляется соответствующая оценка.

4.3 Типовые задания оценочного средства «Реферат»

1. На основе описания экономических процессов и явлений, относящихся к теме реферата, необходимо продемонстрировать полученные в результате изучения дисциплины экономические знания, умения и навыки, придерживаясь информационной и библиографической культуры.

Тематика рефератов

1. Роль и функции рынка в общественном производстве.
2. Измерение спроса на ресторанные услуги.
3. Инфраструктура рыночной экономики: сущность, необходимость, основные элементы, их характеристика.
4. Поведение потребителя и спрос на ресторанные услуги.
5. Инвестиции в туризме.
6. Модели и характеристики предложения в ресторанном деле.
7. Формирование рынка информационных услуг в переходной экономике.
8. Развитие малых форм предпринимательства в современной экономике России.
9. Проблемы государственного регулирования рыночной экономики.
10. Транзакционные издержки в ресторанном бизнесе.
11. Корпоративная форма предпринимательства, ее особенность в современных условиях.
12. Становление предпринимательства в России.
13. Социальная политика государства.
14. Доходы и уровень жизни населения.
15. Затраты в ресторанном бизнесе.
16. Экономические кризисы перепроизводства и недопроизводства: сущность, причины, формы проявления, последствия.
17. Бюджетный дефицит и государственный долг.
18. Акционерные общества в России: проблемы развития.
19. Человеческий капитал и роль национальных проектов в повышении его качества.
20. Методы государственного регулирования занятости. Система социальной защиты безработных.

4.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Реферат»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Актуальность темы	1	0,77
Грамотность изложения, отсутствие грамматических, стилистических ошибок	1	0,77
Наличие обоснованных выводов и суждений по рассматриваемой проблеме	2	1,54
Обоснованность выбора источников литературы (способностью решать стандартные задачи на основе информационной и библиографической культуры с применением информационных технологий).	2	1,54

Полнота и глубина раскрытия темы	1	0,77
Соблюдение требуемой структуры работы (наличие титульного листа, содержания, введения, основной части, заключения, списка литературы, приложения (при необходимости))	1	0,77
Соответствие содержания теме и плану работы	1	0,77
Соответствие требованиям по объему работы	1	0,77
Способность использовать основы экономических знаний в сфере организации ресторанного дела.	3	2,31
ИТОГО	13	10

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 6 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 6 до 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Экзамен

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Экзамен»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
Знания
экономических категорий и законов, основных особенностей российской экономики, ее институциональной структуры, направлений экономической политики государства.
Умения
ориентироваться в базовых положениях экономической теории и особенностях рыночной экономики.
Навыки и/или опыт деятельности
обработки экономической информации, анализа социально-экономических проблем и процессов, происходящих в обществе.
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
Знания
способов сбора, анализа и обработки экономических данных, необходимых для решения стандартных задач.
Умения
осуществлять сбор экономической информации, анализировать и обрабатывать данные, необходимые для решения стандартных задач
Навыки и/или опыт деятельности
сбора, анализа и обработки экономических данных, необходимых для решения стандартных задач с применением информационных технологий.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Экзамен», характеризующий этап формирования

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Экзамен – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. Перечень экзаменационных вопросов, позволяет осуществить проверку экономических знаний, умения и навыков, информационной и библиографической культуры. На экзамене проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки.

Экзамен дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса.

Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

Ограниченность времени для непосредственной подготовки к экзамену требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях.

Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к экзамену является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий.

На экзамене студенту предлагается билет, содержащий вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками.

От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

На экзамене студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Теоретический вопрос
3. Вопрос на понимание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	9	15
Теоретический вопрос	9	15
Вопрос на понимание	6	10
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен

максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Экзамен»

1. На экзамене, студент должен показать умения анализировать во взаимосвязи экономические явления, процессы и институты; продемонстрировать навыки владения методологией экономического исследования, современными методами сбора, обработки и анализа экономических и социальных данных на основе библиографической культуры
- ..

Вопросы для оценки теоретических знаний:

1. Предмет и метод экономической теории.
2. Ограниченность ресурсов и выбор.
3. Типы экономических систем. Механизмы координации в различных экономических системах.
4. Спрос и закон спроса. Неценовые факторы спроса.
5. Предложение и закон предложения. Неценовые факторы предложения.
6. Эластичность спроса по цене и доходу.
7. Эластичность предложения.
8. Равновесная цена и равновесный объем. Дефицит и излишек.
9. Чистая конкуренция. Максимизация прибыли при чистой конкуренции.
10. Чистая монополия. Простая монополия и монополия с ценовой дискриминацией.
11. Монополистическая конкуренция.
12. Природа издержек. Экономические и бухгалтерские издержки.
13. Постоянные, переменные, общие, средние и предельные издержки.
14. Доходы фирмы. Бухгалтерская и экономическая прибыль.
15. Рыночный принцип формирования доходов.
16. Измерение неравенства в доходах. Кривая Лоренца.
17. Спрос и предложение на рынке труда.
18. Рента. Цена земли.
19. Рыночные провалы и необходимость государственного регулирования.
20. Инструменты государственного регулирования экономики.
21. Олигополия.
22. Частные и общественные блага.
23. Рынок и условия его возникновения. Структура рынка. Функции рынка.
24. Экономические и неэкономические блага. Товар.
25. Права собственности как «правила игры» в хозяйственных системах.
26. Становление, этапы и направления развития экономической теории.
27. Граница производственных возможностей. Альтернативные издержки.
28. Валовый национальный доход и методика его исчисления.
29. Потенциальный ВВП и закон Оукена.
30. Безработица: причины и виды.
31. Инфляция. Инфляция спроса и инфляция издержек.
32. Совокупный спрос. Неценовые факторы совокупного спроса.
33. Совокупное предложение. Классическая и кейнсианская модель совокупного предложения.
34. Денежный рынок. Спрос и предложение на денежном рынке.
35. Денежно-кредитная политика. Инструменты денежно-кредитной политики.
36. Цикличность рыночной экономики. Экономический цикл и его фазы.
37. Взаимосвязь инфляции и безработицы. Кривая Филлипса.

38. Шоки спроса и предложения.
39. Номинальный и реальный ВВП. Дефлятор ВНД. ЧВП и личный доход.
40. Сущность и функции денег.
41. Денежно-кредитная политика в переходной экономике.
42. Банки и банковская система
43. Виды бюджетно-налоговой политики.
44. Государственный бюджет и его структура.
45. Налоговая система. Прямые и косвенные налоги.
46. Сущность и инструменты бюджетно-налоговой политики.
47. Основные направления развития современной экономической мысли.
48. Особенности инфляции в российской экономике.
49. Сущность, причины и виды инфляции.
50. Сущность и функции денег.

2. Вопросы для оценки умения/навыков:

Кейс " О эффективности различного типа рыночных структур"

Общество бесполезно тратит ограниченные редкие ресурсы на создание бессмысленной разницы в продуктах одного типа. Так, аспирин остается аспирином, хотя за некоторые его запатентованные и разрекламированные марки потребителю приходится платить вдвое и более. Потребителям в действительности не нужны, скажем, 50 различных сортов мыла или зубной пасты, которые по сути своей одинаковы. В результате потребители оплачивают и излишнее дифференцирование продукта, и рекламу. Расходы на рекламу составляют подчас до 50% и более от продажной цены товара .

Вопросы:

1. О недостатках, какого типа рыночной структуры идет речь?
2. В чем сущность дифференциации продукта? Покажите ее положительные стороны.

Кейс «О финансировании дефицита государственного бюджета»

Очень часто, в средствах массовой информации или даже в некоторых учебниках, можно увидеть следующее утверждение: «Для того чтобы профинансировать бюджетный дефицит необходимо повысить налоги или снизить государственные расходы».

Вопрос:

В чем заключается некорректность данной формулировки?

Кейс «Спрос и величина спроса. В чем заключается разница?»

Автор учебника «Экономический образ мышления» Пол Хейне отмечает, что единственное изменение, которое не приведет к изменению спроса на велосипеды,- это изменение цены велосипедов.

Вопрос:

Прокомментируйте данное утверждение и поясните в чем разница между изменением спроса и изменением величины спроса.

Кейс «В негосударственных вузах появились бюджетные места»

В 2012 году Министерство образования пересмотрело законодательство в отношении негосударственных вузов. После внесения поправок в закон «Об образовании» они

приобрели право на получение бюджетных мест от государства. Негосударственные вузы получили возможность иметь государственный заказ, то есть получили возможность принимать абитуриентов не только на платной, но и на бюджетной основе. Студенты, попавшие на бюджетные места, смогут рассчитывать на стипендию.

Вопрос

Можно ли данное новшество в системе образования увязать с положительными внешними эффектами?

Кейс «Позитивный и нормативный подходы в экономической науке»

Позитивная наука, определяется Д.Кейнсом, «как совокупность систематических знаний, относящихся к тому, что есть; нормативная или регулятивная наука - как совокупность систематических знаний, относящихся к тому, что должно быть, и потому имеющая своим предметом идеальное как нечто отличное от действительного; искусство - как система правил для достижения данной цели».

По мнению М.Фридмана нормативная экономическая наука и искусство не могут быть независимыми от позитивной экономической науки. Любой политический вывод с необходимостью основывается на предсказании следствий того или иного образа действий, предсказании, которое должно опираться - явно или неявно - на позитивную теорию».

Вопросы:

1. Приведите примеры позитивного и нормативного подходов в экономической науке.
2. В чем проявляется взаимосвязь позитивной и нормативной экономической науки?

Кейс «Альтернативные издержки»

Если коммерсант говорит об издержках или затратах, то тем самым он определяет требуемое количество производительных средств, но кроме того, при этом вскрывается ассоциативное представление о жертве, вызванной этими затратами. В чем состоит эта жертва? Во что обходится, например, производителю выделение им из своего запаса железа в известном количестве для производства из него изделий? Жертва состоит в том, что он выделением железа для определенного изделия ограничивает или вообще исключает возможность производить другие изделия. Производительные средства, образующие издержки, определение которых было дано нами ранее, представляют собой распространенные производительные средства многостороннего применения. В качестве таковых они обещают принести пользу и выгоды по целому ряду направлений, но реализация этой перспективы по какому-либо одному направлению означает всякий раз потери на всех других направлениях. Эта жертва выражена в принятии издержек: производственные издержки представляют собой количество затрачиваемых производительных средств, требуемых для какого-либо определенного продукта и потому исключенных для других продуктов. (Фридрих фон Визер. Теория общественного хозяйства. - URL: http://www.libertarium.ru/lib_mbv_v)

Вопросы:

1. В чем сущность альтернативных издержек?
2. Приведите другие примеры альтернативных издержек

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Экзамен»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание экономических категорий и законов, умения анализировать во взаимосвязи экономические явления и процессы; демонстрировать навыки владения методологией экономического исследования на основе библиографической культуры, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и показывают способность к самообразованию.. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.	Показывает знание экономических категорий и законов, умения анализировать во взаимосвязи экономические явления и процессы; демонстрировать навыки владения методологией экономического исследования на основе библиографической культуры, но допускает погрешности в ответе . Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание экономических категорий и законов, умения анализировать	Показывает знание экономических категорий и законов, умения анализировать	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не

	<p>во взаимосвязи экономические явления и процессы; демонстрировать навыки владения методологией экономического исследования на основе библиографической культуры, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и показывают способность к самообразованию.. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.</p>	<p>во взаимосвязи экономические явления и процессы; демонстрировать навыки владения методологией экономического исследования на основе библиографической культуры, но допускает погрешности в ответе . Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.</p>	<p>может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.</p>
<p>Вопрос на понимание</p>	<p>Показывает глубокое понимание экономических категорий и законов, умения анализировать во взаимосвязи экономические явления и процессы; демонстрировать навыки владения методологией экономического</p>	<p>Показывает понимание экономических категорий и законов, умения анализировать во взаимосвязи экономические явления и процессы; демонстрировать навыки владения методологией экономического</p>	<p>Задание не выполнено , либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя.</p>

	<p>исследования на основе библиографической культуры, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и показывают способность к самообразованию.. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный.</p>	<p>исследования на основе библиографической культуры, но допускает погрешности в ответе . Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен.</p>	
--	--	--	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к

			оценочному средству
--	--	--	---------------------

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Елисеев, А. С. Экономика [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Елисеев. - 2-е изд., стер. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 528 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1091881>
2. Нуралиев, С.У. Экономика [Электронный ресурс] : учебник / С.У. Нуралиев, Д.С. Нуралиева . - М.:Дашков и К, 2018. - 432 с. – Режим доступа : – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=14549>
3. Экономика [Электронный ресурс] : учебник и практикум / В. М. Пищулов [и др.]. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437464>

Дополнительная литература

1. Сажина, М. А. Экономическая теория [Электронный ресурс] : учебник / М.А. Сажина, Г.Г. Чибриков. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 608 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1048314>
2. Экономическая теория [Электронный ресурс] : учебник / Е. Н. Лобачева [и др.] ; под ред. Е. Н. Лобачевой. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 539 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/431079>
3. Бурганов, Р.А. Экономическая теория [Электронный ресурс] : учебник / Р.А. Бурганов. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 416 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=263114>
4. Микроэкономика [Электронный ресурс] : учебник и практикум / Г. А. Родина [и др.] ; под ред. Г. А. Родиной. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 330 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/431997>
5. Макроэкономика [Электронный ресурс] : учебник / С. Ф. Серегина [и др.] ; под ред. С. Ф. Серegiной. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 527 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/431768>
6. Ключков, В. В. Экономика [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. В. Ключков. – М. : НИЦ Инфра-М, 2012. – 684 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=17566>
7. Басовский, Л. Е. Экономика [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л. Е. Басовский, Е. Н. Басовская. – М. : НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 375 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1002375>
8. Дубровская, Е. С. Экономика [Электронный ресурс] : учебник / Е.С. Дубровская. — М.: РИОР : ИНФРА-М, 2019. — 256 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1002244>

Периодические издания

1. Вопросы экономики(<https://www.vopreco.ru/jour#>)
2. Вопросы экономики(<https://www.vopreco.ru/jour#>)
3. Вопросы экономики(<https://www.vopreco.ru/jour#>)
4. Актуальные проблемы экономики и права(<http://www.apel.ieml.ru>)

5. Актуальные проблемы экономики и права(<http://www.apel.ieml.ru>)
6. Российский экономический журнал(<http://www.re-j.ru/>)
7. Экономист(<https://dlib.eastview.com/browse/publication/9265>)
8. Экономист(<https://dlib.eastview.com/browse/publication/9265>)
9. Экономист(<https://dlib.eastview.com/browse/publication/9265>)
10. Эксперт([http:// https://dlib.eastview.com/browse/publication/503](http://https://dlib.eastview.com/browse/publication/503))
11. Эксперт([http:// https://dlib.eastview.com/browse/publication/503](http://https://dlib.eastview.com/browse/publication/503))
12. Проблемы прогнозирования(<https://ecfor.ru/?from=logobtn>)
13. Проблемы прогнозирования(<https://ecfor.ru/?from=logobtn>)

Нормативно-правовые акты

1. "Налоговый кодекс Российской Федерации (часть вторая)" от 05.08.2000 N 117-ФЗ // "Собрание законодательства РФ", 07.08.2000, N 32, ст. 3340,
2. Федеральный закон от 13.03.2006 N 38-ФЗ "О рекламе" // "Собрание законодательства РФ", 20.03.2006, N 12, ст. 1232.
3. Федеральный закон от 26.07.2006 N 135-ФЗ "О защите конкуренции" // "Собрание законодательства РФ", 31.07.2006, N 31 (1 ч.), ст. 3434,
4. "Бюджетный кодекс Российской Федерации" от 31.07.1998 N 145-ФЗ // "Собрание законодательства РФ", 03.08.1998, N 31, ст. 3823,
5. "Налоговый кодекс Российской Федерации (часть первая)" от 31.07.1998 N 146-ФЗ // "Собрание законодательства РФ", N 31, 03.08.1998, ст. 3824.

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Научная электронная библиотека Elibrary - режим доступа <https://elibrary.ru>
2. Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов. - режим доступа <https://edu.ieml.ru>
3. Официальный сайт Росстата - режим доступа www.gks.ru
4. Официальный сайт Центрального банка России - режим доступа <http://www.cbr.ru>
5. Официальный сайт Министерства экономики РФ - режим доступа <http://www.egonomy.gov.ru>.
6. Библиотека материалов по экономической тематике - режим доступа <http://www.libertarium.ru/library>
7. Материалы по социально-экономическому положению и развитию в России - режим доступа <http://www.finansy.ru>
8. Институт экономического анализа - режим доступа <http://www.iea.ru>
9. Официальный сайт Федерального Казначейства РФ. - режим доступа www.roskazna.ru.
10. Институт экономического переходного периода - режим доступа . <http://www.iet.ru>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Групповая консультация

Разъяснение является основным содержанием данной формы занятий, наиболее сложных вопросов изучаемого программного материала. Цель – максимальное приближение обучения к практическим интересам с учетом имеющейся информации и является результативным материалом закрепления знаний.

Групповая консультация проводится в следующих случаях:

- когда необходимо подробно рассмотреть практические вопросы, которые были недостаточно освещены или совсем не освещены в процессе лекции;
- с целью оказания помощи в самостоятельной работе (написание рефератов, выполнение курсовых работ, сдача экзаменов, подготовка конференций);
- если студенты самостоятельно изучают нормативный, справочный материал, инструкции, положения;

Методические материалы для подготовки к кейс-стади (case study)

Кейс-стади — учебные конкретные ситуации, специально разрабатываемые на основе фактического материала с целью последующего разбора на учебных занятиях.

В ходе разбора ситуаций обучающиеся учатся действовать в команде, проводить анализ и принимать управленческие решения.

Создавая кейс, необходимо учитывать требования, которым он должен соответствовать. Прежде всего, кейс должен иметь четко поставленную цель, соответствующий уровень трудности, иллюстрировать несколько аспектов жизни, должен не устаревать слишком быстро, быть актуальным на сегодняшний день, иллюстрировать типичные ситуации, развивать аналитическое мышление, провоцировать дискуссию, иметь несколько решений.

Кейсы различаются по сложности, профильности, по целям.

Рассмотрим классификацию кейсов.

Классификация кейсов по их сложности:

- иллюстративные учебные кейсы. Цель обучить алгоритму принятия правильного решения в определенной ситуации;
- учебные кейсы с формулированием проблемы, в которых описывается ситуация в конкретный период времени, выявляются и четко формулируются проблемы. Цель диагностирование ситуации и самостоятельное принятие решения неуказанной проблеме;
- учебные кейсы без формулирования проблемы, в которых описывается более сложная, чем в предыдущем варианте, ситуация, в которой проблема четко не выявлена, а представлена в статистических данных, оценках общественного мнения и т.д.

Цель - самостоятельно выявить проблему, указать альтернативные пути ее решения с анализом наличных ресурсов; прикладные упражнения, в которых описывается конкретная сложившаяся ситуация, предлагается найти пути выхода из нее. Цель поиск путей решения проблемы.

Классификация кейсов исходя из целей и задач процесса обучения:

- обучающие анализу и оценке;
- обучающие решению проблем и принятию решений;
- иллюстрирующие проблему, решение или концепцию в целом.

Структурированный (highlystructured) кейс, в котором дается минимальное количество дополнительной информации; при работе с ним студент должен применить определенную модель или формулу; у задач этого типа существует оптимальное решение. «Маленькие наброски» (shortvignettes), содержащие, как правило, от 1 до 10 страниц текста и 1-2 страницы приложений; они знакомят только с ключевыми понятиями и при

их разборе студент должен опираться еще и на собственные знания.

Большие неструктурированные кейсы (longunstructured cases) объемом до 50 страниц; информация в них дается очень подробная, в том числе и совершенно ненужная; самые необходимые для разбора сведения, наоборот, могут отсутствовать; студент должен распознать такие «подвохи» и справиться с ними.

Первооткрывательские кейсы (groundbreaking cases), при разборе которых от студентов требуется не только применить уже усвоенные теоретические знания и практические навыки, но и предложить нечто новое, при этом студенты и преподаватели выступают в роли исследователей.

Кейс имеет определенную структуру. Приведем шаблон одного из вариантов такой структуры.

Составные части

1. Титульный лист (название, автор, дата).
2. Введение (герой кейса, история, время действия).
3. Основная часть (главный массив информации, внутренняя интрига, проблема).
4. Заключительная часть (ситуация может «зависать», требует соответствующего решения).
5. Вопросы к кейсу.
6. Приложение (дополнительная информация к кейсу: таблицы, статистика, дополнительные подробности).
7. Заключение (краткое описание возможного решения).
8. Методические рекомендации к разбору кейса (авторский подход к решению кейса).

Методические рекомендации по подготовке рефератов

Подготовка рефератов направлена на развитие и закрепление у студентов навыков самостоятельного глубокого, творческого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы по актуальным проблемам дисциплины; на выработку навыков и умений грамотно и убедительно излагать материал, четко формулировать теоретические обобщения, выводы и практические рекомендации.

Рефераты должны отвечать высоким квалификационным требованиям в отношении научности содержания и оформления.

Темы рефератов, как правило, посвящены рассмотрению одной проблемы. Объем реферата может быть от 12 до 15 страниц машинописного текста, отпечатанного через 1,5 интервала, а на компьютере через 1 интервал (список литературы и приложения в объем не входят).

Текстовая часть работы состоит из введения, основной части и заключения.

Во введении студент кратко обосновывает актуальность избранной темы реферата, раскрывает конкретные цели и задачи, которые он собирается решить в ходе своего небольшого исследования.

В основной части подробно раскрывается содержание вопроса (вопросов) темы.

В заключении кратко должны быть сформулированы полученные результаты исследования и даны выводы. Кроме того, заключение может включать предложения автора, в том числе и по дальнейшему изучению заинтересовавшей его проблемы.

В список литературы (источников и литературы) студент включает только те документы, которые он использовал при написании реферата.

В приложении (приложения) к реферату могут выноситься таблицы, графики, схемы и другие вспомогательные материалы, на которые имеются ссылки в тексте реферата.

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса. Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном. Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать

студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта. Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания для подготовки к тестированию

Тест — это стандартизованное задание, по результатам выполнения которого дается оценка уровня знаний, умений и навыков испытуемого. Педагогический тест определяется как система задач и (или) вопросов определенного содержания, специфической формы, позволяющая качественно оценить структуру и эффективно измерить уровень знаний каждого испытуемого.

Тест состоит из тестовых (контрольных) заданий и правильных (образцовых) ответов к

ним.

Тест может содержать задания по одной дисциплине (гомогенный тест), по определенному набору или циклу дисциплин (тест для комплексной оценки знаний студентов, гетерогенный тест).

В зависимости от цели тестирования (текущий контроль знаний, итоговый контроль знаний, оценка остаточных знаний и др.) и формы теста разрабатывается план раскладки задач и вопросов в тестовые задания. Формализация учебного материала и составление тестовых заданий — наиболее ответственные и сложные этапы составления тестов.

После составления тестовых заданий преподаватель оформляет правильный ответ.

Формы тестовых заданий

Существуют разные формы тестовых заданий:

— задания закрытой формы, в которых студенты выбирают правильный ответ изданного набора ответов к тексту задания;

— задания открытой формы, требующие при выполнении самостоятельного формулирования ответа;

— задания на соответствие, выполнение которых связано с установлением соответствия между элементами двух множеств;

— задания на установление правильной последовательности, в которых от студента требуется указать порядок действий или процессов, перечисленных преподавателем.

Некоторые формы можно разделить на виды. Например, для закрытой формы можно выделить задания с двумя, тремя и большим числом выборочных ответов. Выбор формы задания зависит от целей тестирования и от содержания контролируемого материала.

Предложенные четыре формы тестовых заданий являются основными, но при этом не исключается применение других форм.

Можно выделить ряд общих требований, предъявляемых к тестовым заданиям;

— каждое задание имеет свой порядковый номер, установленный согласно объективной оценке трудности задания и выбранной стратегии тестирования;

— задание формулируется в логической форме высказывания, которое становится истинным или ложным в зависимости от ответа студента;

— к разработанному заданию прилагается правильный ответ;

— для каждого задания приводится правило оценивания, позволяющее интерпретировать ответ студента как правильный или неправильный;

на выполнение одной задачи (вопроса) тестового задания у студента должно уходить не более 2-5 мин.

В дополнение к основным общим требованиям существует еще ряд других, обусловленных спецификой выбранной тестовой формы.

Задания закрытой формы. В задании можно выделить основную часть утверждения, содержащую постановку проблемы, и готовые ответы, сформулированные преподавателем. Среди ответов правильным обычно бывает только один, хотя не исключаются и другие варианты. Число неправильных ответов определяется видом задания, обычно оно не превышает пяти.

В дополнение к общим имеется еще ряд требований к заданиям закрытой формы:

— в тексте задания должна быть устранена всякая двусмысленность или неясность формулировок;

— в основную часть задания следует включать как можно больше слов, оставляя для ответа не более двух-трех наиболее важных, ключевых слов для данной проблемы;

— частота выбора одного и того же номера места для правильного ответа в различных заданиях теста должна быть примерно одинакова, либо номер места для правильного

ответа выбирается в случайном порядке;

– из числа неправильных исключаются ответы, вытекающие один из другого.

Задания закрытой формы имеют как достоинства, так и недостатки. Их преимущества связаны с быстротой тестирования и с простотой подсчета баллов. Среди недостатков обычно отмечают эффект угадывания, характерный для слабо подготовленных студентов при ответах на наиболее трудные задания теста.

Задания закрытой формы сопровождаются инструкцией: «Обведите номер правильного ответа». В случае компьютерной выдачи заданий используют инструкцию: «Введите номер правильного ответа».

Задания открытой формы. При ответе на открытое задание студент вписывает пропущенное слово, формулу или число вместо прочерка. В том случае, если это возможно, после прочерка указываются единицы измерения.

Прочерк ставится на месте ключевого термина, знание которого является существенным для контролируемого материала.

Задания на соответствие. В этих заданиях преподаватель проверяет знание связей между элементами двух множеств. Слева обычно приводятся элементы данного множества, справа — элементы, подлежащие выбору. Число элементов второго множества может превышать число данных.

К заданиям предлагается стандартная инструкция, состоящая из двух слов: «Установите соответствие».

Как и в заданиях закрытой формы, наибольшие трудности при разработке связаны с подбором правдоподобных избыточных элементов во втором множестве. Эффективность задания будет существенно снижена, если неправдоподобные элементы легко различаются студентами.

Задания на установление правильной последовательности.

Тестовые задания четвертой формы предназначены для оценивания уровня владения последовательностью действий, процессов, вычислений и т.д.

В задании приводятся в произвольном порядке действия или процессы, связанные с определенной задачей. Студент должен установить правильный порядок действий и указать его с помощью цифр в специально определенном для этого месте.

Стандартная инструкция к заданиям четвертой формы: «Установите правильную последовательность».

Задания на установление правильной последовательности действий обладают определенными преимуществами при разработке комплексных тестов, так как они удобны для оценки уровня профессиональной подготовки студентов, непосредственно связанной с их будущей деятельностью.

При выборе формы тестового задания необходимо помнить, что каждой дисциплине присуще свое собственное содержание, отличное от других. Поэтому нет и не может быть единых рекомендаций для правильного выбора формы. Многие здесь зависят от мастерства преподавателя, от его опыта и умения разрабатывать задания теста.

Процесс тестовых измерений предельно стандартизируется: все инструкции к одной форме даются одними и теми же словами:

заранее разработанная система подсчета баллов применяется ко всем испытуемым студентам одинаково;

все испытуемые отвечают на задания одинаковой сложности.

Методические указания для подготовки реферата

Реферат - краткое изложение содержания документа или его части, научной работы, включающее основные фактические сведения и выводы, необходимые для первоначального ознакомления с источниками и определения целесообразности обращения к ним.

Современные требования к реферату — точность и объективность в передаче сведений, полнота отображения основных элементов как по содержанию, так и по форме.

Цель реферата — не только сообщить о содержании реферируемой работы, но и дать представление о вновь возникших проблемах соответствующей отрасли науки.

В учебном процессе реферат представляет собой краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания книги, учения, научного исследования и т.п. Иначе говоря, это доклад на определенную тему, освещающий ее вопросы на основе обзора литературы и других источников.

Основные этапы работы над рефератом. В организационном плане написание реферата — процесс, распределенный во времени по этапам. Все этапы работы могут быть сгруппированы в три основные: подготовительный, исполнительский и заключительный. Подготовительный этап включает в себя поиски литературы по определенной теме с использованием различных библиографических источников; выбор литературы в конкретной библиотеке; определение круга справочных пособий для последующей работы по теме.

Исполнительский этап включает в себя чтение книг (других источников), ведение записей прочитанного.

Заключительный этап включает в себя обработку имеющихся материалов и написание реферата, составление списка использованной литературы.

Написание реферата. Определен список литературы по теме реферата. Изучена история вопроса по различным источникам, составлены выписки, справки, планы, тезисы, конспекты. Первоначальная задача данного этапа — систематизация и переработка знания. Систематизировать полученный материал — значит привести его в определенный порядок, который соответствовал бы намеченному плану работы.

Структура реферата

1. Введение.

Введение это вступительная часть реферата, предваряющая текст. Оно должно содержать следующие элементы:

- а) очень краткий анализ научных, экспериментальных или практических достижений в той области, которой посвящен реферат;
- б) общий обзор опубликованных работ, рассматриваемых в реферате;
- в) цель данной работы;
- г) задачи, требующие решения.

Объем введения при объеме реферата, который мы определили (10—15 страниц), — 1,2 страницы.

2. Основная часть.

В основной части реферата студент дает письменное изложение материала по предложенному плану, используя материал из источников. В этом разделе работы формулируются основные понятия, их содержание, подходы к анализу, существующие в литературе, точки зрения на суть проблемы, ее характеристики.

В соответствии с поставленной задачей делаются выводы и обобщения. Очень важно не повторять, не копировать стиль источников, а выработать свой собственный, который соответствует характеру реферируемого материала.

3. Заключение.

Заключение подводит итог работы. Оно может включать повтор основных тезисов работы, чтобы акцентировать на них внимание читателей (слушателей), содержать общий вывод, к которому пришел автор реферата, предложения по дальнейшей научной разработке вопроса и т.п. Здесь уже никакие конкретные случаи, факты, цифры не анализируются.

Заключение по объему, как правило, должно быть меньше введения.

4. Список использованных источников.

В строго алфавитном порядке размещаются все источники независимо от формы и содержания: официальные материалы, монографии и энциклопедии, книги и документы, журналы, брошюры и газетные статьи.

Методические указания по подготовке к занятиям семинарского типа

Для расширения и углубления знаний обучающихся по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Целью занятий семинарского типа является:

- проверка уровня понимания обучающимися вопросов, рассмотренных на лекциях и в учебной литературе, степени и качества усвоения обучающимися программного материала;
- формирование и развитие умений, навыков применения теоретических знаний в реальной практике, анализа профессионально-прикладных ситуаций;
- восполнение пробелов в пройденной теоретической части курса и оказания помощи в его освоении.

Обучающийся должен изучить основную литературу по теме занятия семинарского типа и источники из списка дополнительной литературы, используемые для расширения объема знаний по теме, интернет-ресурсы.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает

совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания по подготовке к экзамену

Контроль и оценка знаний, умений и навыков студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Экзамен – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На экзамене проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Экзамен дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса.

Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

Ограниченность времени для непосредственной подготовки к экзамену требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях.

Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к экзамену является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий.

На экзамене студенту предлагается билет, содержащий вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками.

От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Windows	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Reader	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
Google Scholar	https://scholar.google.ru/	Поисковая система по полным текстам научных публикаций всех форматов и дисциплин
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Справочно-правовая система Гарант	https://garant.ru	Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".
Электронный каталог Российской национальной библиотеки	http://primo.nlr.ru	Библиографическая коллекция Российской национальной библиотеки

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>	

учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.
Текущий контроль, промежуточная аттестация
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)
СРС
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети « Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Case-study – анализ реальных проблемных ситуаций, имевших место в соответствующей области профессиональной деятельности, а также поиск вариантов лучших решений.

Сущность данного метода состоит в том, что учебный материал подается обучающимся в виде проблем (кейсов), а знания приобретаются в результате активной и творческой работы.

2. Информационные технологии – обучение в электронной образовательной среде с целью расширения доступа к образовательным ресурсам, увеличения контактного взаимодействия с преподавателем, построения индивидуальных траекторий подготовки и объективного контроля и мониторинга знаний обучающихся

3. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)

4. Семинарские занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением, обсуждением и анализом различных заданий)

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
МЕНЕДЖМЕНТ**

**Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**профиль
Технология организации ресторанного дела**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижекамск-2020

Программа разработана:
Габдуллина Г.К.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины состоит в изучении комплексного представления о современных тенденциях в области менеджмента

Задачи изучения дисциплины:

- знать технологию правила аудита финансовых и материальных ресурсов;
- знать технологии поддержки лояльности персонала;
- знать принципы Тайм менеджмента и само менеджмента
- знать принципы контроля финансово-хозяйственной деятельности организаций;
- знать методики анализа, оценку рынка и рисков;
- знать методики оценки финансового состояния предприятия;
- уметь проводить аудит финансовых и материальных ресурсов организации ;
- уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- уметь проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;
- уметь планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов;
- уметь осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания;
- уметь проявлять коммуникативные умения на практике;
- владеть навыками работы в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия сотрудников;
- владеть навыками планирования и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству;
- владеть навыками планирования и анализа своей деятельности и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
 производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
 эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
 разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
 контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
 контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
 проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
 продукция питания различного назначения;
 методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
 технологическое оборудование;
 сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
 центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

научно-исследовательская
 организационно-управленческая
 проектная
 маркетинговая
 производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания

ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
-------	---

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-6	Знания	- методы работы в коллективе; - правила толерантного отношения к социальным этическим, культурным различиям
	Умения	- выбирать способы работы в коллективе, - выбирать приемы толерантного воспринимая различий членов коллектива
	Навыки и/или опыт деятельности	- систематизировать работу в коллективе, - описывать результаты толерантного отношения к социальным, этическим и культурным различиям сотрудников
ПК-13	Знания	- теорию планирования, программ и мероприятий по обеспечению и поддержке лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, - принципы планирования своей деятельности; - правила построения рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.
	Умения	- планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству; - осуществлять свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
	Навыки и/или опыт деятельности	- использует знания планирования и мероприятий по обеспечению и поддержке лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, - описывает результаты планирования и анализа своей деятельности на предприятиях питания
ПК-20	Знания	- методики поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, - теорию коммуникаций.
	Умения	- находит методики поиска, выбора и использует информацию в области мотивации и стимулирования

	работников предприятий питания, - выбирает приемы коммуникации.
Навыки и/или опыт деятельности	- систематизирует методики поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, - использует теорию коммуникаций.

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина МЕНЕДЖМЕНТ имеет код Б1.Б.06, относится к дисциплинам (модулям) базовой части Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина МЕНЕДЖМЕНТ предусмотрена учебным планом в 10 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации: зачёт в 10 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	10 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	14	14
в т. ч. занятия лекционного типа	6	6
в т. ч. занятия семинарского типа	8	8
Самостоятельная работа обучающихся	90	90
Промежуточная аттестация	4	4
в т. ч. зачет	4	4
ИТОГО	108	108

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Методологические основы менеджмента.

Понятие и сущность методов менеджмента. Место методов в системе управления. Организационно-административные методы управления. Экономические методы управления. Социально-психологические методы управления.

Тема 2. Инфраструктура менеджмента. Специфика инфраструктуры ресторанного дела в Татарстане.

Сущность и виды инфраструктур в управлении. Обеспечивающая подсистема управления. Управляющая подсистема. Целевая подсистема. Управляемая подсистема. Повышение качества управления, выпускаемых товаров и выполняемых услуг. Расширение рынка сбыта и повышение качества сервиса товара на конкретном рынке. Организационно-техническое развитие производства. Социальное развитие коллектива и охрана окружающей среды. Методическое обеспечение управления. Ресурсное обеспечение управления и ресурсосбережение. Информационное обеспечение. Правовое обеспечение. Маркетинг. НИОКР. Производство Финансы. Сервис выпущенных товаров. Управление персоналом.

Тема 3. Социофакторы и этика менеджмента. Влияние социофакторов на функционирование ресторанного бизнеса в Татарстане.

Социокультурная среда управления. Факторы менталитета (ценности, национальные традиции и культура). Факторы общественного сознания (система подготовки менеджеров). Факторы уровня научного мышления. Роль бизнеса в обществе. Определяющие этический выбор факторы. Социальная ответственность управления. Показатели этичности поведения. Корпоративная культура. Оценка результатов социальной деятельности корпорации. Управление этикой и социальной ответственностью компании. Заинтересованные в деятельности организации группы.

Тема 4. Моделирование ситуаций и разработка управленческих решений. Специфика управленческих решений в организациях общественного питания.

Понятие и сущность управленческих решений. Отличия управленческих

решений от решений в частной жизни. Типология управленческих решений. Этапы процесса принятия и реализации решений. Модели принятия управленческих решений: классическая (нормативная); административная (дескриптивная); политическая. Процедуры согласования и утверждения решений в организации. Контроль реализации управленческих решений. Особенности принятия и реализации решений в различных моделях менеджмента (российской, американской, японской).

Специфические черты Татарстанского метода принятия решений. Классификация методов принятия управленческих решений. Методы диагностики проблем. Методы генерирования альтернатив. Методы оценки и выбора альтернатив.

Эффективность управленческих решений. Критерии и методы оценки эффективности подготовки и реализации управленческих решений.

Тема 5. Природа и состав функций менеджмента. Специфика функций менеджмента в организации ресторанного дела.

Цикл менеджмента. Планирование, организация, координирование, мотивация, контроль – функции менеджмента. Их основные характеристики и взаимосвязь. Роль в построении и эффективного бизнеса. Содержание функции «организация». Организационные отношения в системе менеджмента: делегирование; полномочия; ответственность. Нормы управляемости. Централизация и децентрализация.

Понятие организационной структуры. Виды организационных структур: линейная; функциональная; линейно-функциональная; матричная; дивизиональная др.

Нормы и ценности организации

специфика цикла менеджмента в Татарстанском секторе общественного питания.

Тема 6. Стратегические и тактические планы в системе менеджмента . Специфика стратегического планирования в Татарстанском секторе общественного питания

Понятие планирования. Цели, задачи и типы планирования. Основные элементы плана: цели, задачи, мероприятия, сроки, ответственные, требуемые ресурсы.

Понятие стратегического планирования и стратегического менеджмента. Миссия и цели организации. Эталонные стратегии бизнеса: ограниченного роста; роста; сокращения; комбинированная. Специфика стратегического планирования в сегменте организации ресторанного бизнеса.

Тема 7. Мотивация деятельности в менеджменте. Специфика мотивационного процесса в ресторанном бизнесе Татарстана.

Понятие мотивации. Цели и задачи мотивации. Содержательные теории

мотивации: теория иерархии потребностей А. Маслоу, двухфакторная теория мотивации Ф. Герцберга и др. Процессуальные теории мотивации: теория ожидания В. Врума, теория справедливости Дж. Адамса и др. Мотивация и стимулирование. Материальные и нематериальные стимулы. Особенности мотивации персонала в ресторанном бизнесе.

Тема 8. Динамика групп и лидерство в системе менеджмента. Специфика лидерства в сфере ресторанного дела в Татарстане .

Теории лидерства и формирования команд как учебная дисциплина подготовки менеджеров.

Теории лидерства. Поведенческие теории лидерства. Стилль управления по К. Левину, Стилль управления по Мак- Грегору, стилль управления по Лайкерту , стилль руководства по Блейку- Моутону, стилль руководства по Танненбауму – Шмидту. Ситуационные теории лидерства. Ситуационная модель Фидлера, Подход «Путь – Цель», модель жизненного цикла Херси и Бланшара, модель Адаира,, стилль руководства ориентированный на реальность по Аргирису, модель принятия решений Врума и Йеттона Команда и её отличительные черты. Роль взаимозависимости людей в группе. Преимущества и недостатки групповой работы. Стадии развития группы. Выработка норм, определяющих поведение людей в группе. Методы группового принятия решений. Организация обратной связи и формирование работы в коллективе. Влияние стилей управления на качественные характеристики команд. Экономические и психологические методы формирования команд. Роль мотивации в формировании команд. Необходимость учёта личностных характеристик персонала при формировании команд Групповая динамика.

Особенности командообразования и коллективной работы в ресторанном бизнесе Татарстана.

Тема 9. Конфликтность в менеджменте. Специфика решения конфликтных ситуаций в ресторанном деле Татарстана

Понятие, сущность и функции конфликта. Виды организационных конфликтов. Структура конфликта: объект, участники, инцидент. Конфликт как процесс. Стадии конфликта: латентная, конфликтная, постконфликтная.

Управление конфликтами. Структурные методы управления конфликтами. Межличностные методы управления конфликтами: уклонение , приспособление, принуждение, компромисс, сотрудничество.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (10 семестр)

1	Методологические основы менеджмента.	0,5	0,5	0	10	11
2	Инфраструктура менеджмента. Специфика инфраструктуры ресторанного дела в Татарстане.	0,5	0,5	0	10	11
3	Социофакторы и этика менеджмента. Влияние социофакторов на функционирование ресторанного бизнеса в Татарстане.	0,5	1	0	10	11,5
4	Моделирование ситуаций и разработка управленческих решений. Специфика управленческих решений в организациях общественного питания.	1	1	0	10	12
5	Природа и состав функций менеджмента. Специфика функций менеджмента в организации ресторанного дела.	1	1	0	10	12
6	Стратегические и тактические планы в системе менеджмента. Специфика стратегического планирования в Татарстанском секторе общественного питания	0,5	1	0	10	11,5
7	Мотивация деятельности в менеджменте. Специфика мотивационного процесса в ресторанном бизнесе Татарстана.	1	1	0	10	12
8	Динамика групп и лидерство в системе менеджмента. Специфика лидерства в сфере ресторанного дела в Татарстане .	0,5	1	0	10	11,5
9	Конфликтность в менеджменте. Специфика решения конфликтных ситуаций в ресторанном деле Татарстана	0,5	1	0	10	11,5

	Зачёт					4
	Итого	6	8	0	90	108

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16138>

1. конспект лекций
2. методические указания для самостоятельной работы
3. методические указания к семинарским занятиям

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	МЕНЕДЖМЕНТ КУЛЬТУРОЛОГИЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ЭТИКА И КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-13 способностью планировать и анализировать	МЕНЕДЖМЕНТ ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО

<p>программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</p>	<p>ПСИХОЛОГИЯ И ЭТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПСИХОЛОГИЯ УПРАВЛЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-20 способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения</p>	<p>МЕНЕДЖМЕНТ ПСИХОЛОГИЯ И ЭТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПСИХОЛОГИЯ УПРАВЛЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>

В рамках дисциплины МЕНЕДЖМЕНТ указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;

- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	3	1,11	3,33
Занятия семинарского типа (4	1,67	6,67

кроме лабораторных работ)			
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
деловая игра "Апельсины"	18,00	30,00
тест	18,00	30,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре

вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

$\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

$\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;

$\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на

рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Базовый уровень	Знать: - перечисляет виды коллективов, - вспоминает этапы развития коллективов. Уметь: - демонстрирует умение работы в коллективе, - использует социальные, этнические и культурные различия. Владеть: - организует работу в коллективе, - составляет нормы толерантного отношения.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знать: - толкует нормы и способы работы в коллективе, - распознает особенности толерантного отношения к социальным, этическим, культурным различиям коллективов общественного питания. Уметь: - анализирует работу в коллективе на основе принципов сотрудничества	Более 70 баллов

		<p>-распознает толерантное восприятие социальных, этических и культурных различий в организациях общественного питания.</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дает оценку работы в коллективе, - сравнивает толерантное восприятие социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий. 	
<p>ПК-13 способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</p>	<p>Базовый уровень</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы планирования и анализа программ и мероприятий по обеспечению и поддержке лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, методы планирования и анализа своей деятельности, - правила построения рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать методы планирования и анализа программы и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности, персонала по отношению к предприятию и руководству, - разрабатывать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать планирование и анализ программ и мероприятий по обеспечению и поддержке лояльности 	<p>От 60 до 70 баллов</p>

		персонала по отношению к предприятию и руководству, - разрабатывать планирование и анализ своей деятельности на предприятиях питания	
	Повышенный уровень	Знать: - описывать принципы планирования и анализа программ и мероприятий по обеспечению и поддержке лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, - толкует методы планирования и анализа своей деятельности, эффективные правила построения рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания. Уметь: - анализировать методы планирования и анализа программы и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, - сопоставлять свою деятельность и рабочий день с собственными должностными обязанностями на предприятиях питания. Владеть: - производить планирование и анализ программ и мероприятий по обеспечению и поддержке лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, - оценивать планирование	Более 70 баллов

		и свою деятельность на предприятиях питания	
ПК-20 способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	Базовый уровень	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перечисляет методики поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, - вспоминает теорию коммуникаций. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - описывает в общих чертах методики поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, - использует приемы коммуникации. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составляет методики поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, - организует коммуникационный процесс. 	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - описывает методики поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, - объясняет эффективные приемы коммуникаций. <p>Уметь:</p>	Более 70 баллов

		<ul style="list-style-type: none"> - анализировать методики поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, - распознает эффективные приемы коммуникации. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сравнивает методики поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, - дает оценку эффективности коммуникационного процесса. 	
--	--	--	--

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
деловая игра "Апельсины"	30	ОК-6, ПК-20
тест	30	ОК-6, ПК-13, ПК-20
Промежуточная аттестация		
Зачёт	40	ОК-6, ПК-13, ПК-20

1. деловая игра "Апельсины"

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «деловая игра "Апельсины"»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Знания
- методы работы в коллективе; - правила толерантного отношения к социальным этическим, культурным различиям
Умения
- выбирать способы работы в коллективе, - выбирать приемы толерантного воспринимая различий членов коллектива
Навыки и/или опыт деятельности
- систематизировать работу в коллективе, - описывать результаты толерантного отношения к социальным, этическим и культурным различиям сотрудников
ПК-20 способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
Знания
- методики поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, - теорию коммуникаций.
Умения
- находит методики поиска, выбора и использует информацию в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, - выбирает приемы коммуникации.
Навыки и/или опыт деятельности
- систематизирует методики поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, - использует теорию коммуникаций.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «деловая игра "Апельсины"», характеризующий этап формирования

Данная задача рассчитана на работу в группе. Целью упражнения является выработка навыков эффективного ведения переговоров, когда вы выступаете в роли представителя компании и несете ответственность за принятие решения в результате проведенных переговоров. Главная сложность этого упражнения заключена в закрытости информации, которой вы располагаете на момент встречи с оппонентом.

Подготовка (15 минут). Подготовьтесь со своим партнерами по группе, прочитав конфиденциальное письмо-инструкцию и составьте вместе план действий.

Переговоры (20 минут). Соберитесь вместе с другой командой, чтобы постараться достичь согласия. Проведите первую половину времени, исследуя интересы друг друга, проводя мозговой штурм возможных вариантов для достижения согласия и рассматривая

различные объективные критерии, которые помогли бы вам решить, какой вариант является оптимальным и самым справедливым для вашего согласия. Чувствуйте себя свободно, если вам надо более тесно поработать со своим партнером по команде. Проведите вторую половину времени, используя знания и умения по теории коммуникации, найдите, выберите и используйте информацию о состоянии и мотивах другой команды. Постарайтесь получить у господина Кордозы необходимое количество супер апельсинов, для решения своей проблемы.

В переговорном процессе проявите навыки толерантного отношения к социальным этическим, профессиональным и культурным различиям, повышая эффективность работы в коллективе.

Как и в реальной жизни, вы можете достичь или не достичь согласия.

В ходе проведения деловой игры "Апельсины" требуется составление группового отчета по ходу проведения игры, выводов. Этот отчет предъявляется на зачете индивидуально каждым обучающимся

1.3 Типовые задания оценочного средства «деловая игра "Апельсины"»

0. Ознакомьтесь с описанием деловой ситуации. Используя знания и умения по теории коммуникации, найдите, выберите и используйте информацию о состоянии и мотивах другой команды. Постарайтесь получить у господина Кордозы необходимое количество супер апельсинов, для решения своей проблемы.

В переговорном процессе проявите навыки толерантного отношения к социальным этическим, профессиональным и культурным различиям, повышая эффективность работы в коллективе

1. Вы биолог и занимаетесь научными исследованиями, являясь сотрудником фармацевтической компании «Бизол», работающей на оборонную промышленность. Недавно в вашей фирме была разработана уникальная формула противоядия от смертоносного химического оружия, изобретенного в конце прошлого века. Этот вид химикатов особенно ядовит для человека и способен убить его в течение нескольких секунд. Особенностью данного химиката является его способность на молекулярном уровне соединяться с воздухом, при этом образуется паровое облако, которое способно быстро разрастаться на многие сотни километров и перемещаться в таком состоянии очень быстро. Принцип действия вашего противоядия такой же, как и у самого химиката – образование облака при соединении с воздухом, но «ваше облако» более тяжелое и препятствует росту и распространению химического.

Для создания противоядия на территорию вашего предприятия было ввезено несколько емкостей с данным химикатом в качестве образца. Во время транспортировки две емкости с использованным материалом упали, в результате нарушилась их целостность, в баллонах образовались трещины и возникла опасность протекания опасного химиката. Если этот яд попадет в окружающую среду, то может погибнуть примерно около 2,5 - 3 млн. человек в течение суток. В состав противоядия, разработанного вашей фирмой входят компоненты, получаемые из специального сорта апельсинов, который является очень редким фруктом. В прошлом сезоне было получено только 4000 штук этих апельсинов. До следующего сезона не будет произведено никаких дополнительных партий этого фрукта.

Недавно вы получили информацию о том, что господин Р.Ф. Кардоза – дистрибьютор фруктов, имеет в наличии примерно 3000 необходимых вам апельсинов, которые

находятся в хорошем состоянии. Если бы вы могли получить 2000 апельсинов вы смогли бы выработать необходимое количество противоядия для того, чтобы локализовать настоящую аварию. Для того чтобы утилизировать оставшийся яд вам необходимо еще примерно 2000 штук апельсинов.

Вы располагаете информацией, что конкурирующая фармацевтическая компания «Занекс», тоже занята срочными поисками специального сорта апельсинов. «Занекс» так же располагает информацией о наличии апельсинов у господина Кардоза. Вам известно, что «Занекс» недавно создал вакцину, которая способна принести фирме многомиллионные прибыли. В фармацевтической индустрии очень много случаев промышленного шпионажа. За последние несколько лет ваши фирмы несколько раз подавали иски друг на друга в суд за нарушение закона о патентах и промышленном шпионаже.

Фирма уполномочила вас связаться с господином Кардоза на предмет покупки всей партии апельсинов, которая есть у него (3000 штук). Вам известно, что он продаст их тому, кто предложит самую высокую цену. Ваша фирма дала вам полномочия заплатить за всю партию 250 000 долларов. Кроме того, вы заинтересованы в его протекции в приобретении 1000 штук апельсинов нового урожая.

До того, как обратиться к госп. Кардоза, вы решили поговорить с его представителями в «Занексе». Вы хотите убедиться, что они не помешают вам приобрести апельсины, в которых вы нуждаетесь.

2. Вы биолог и занимаетесь научными исследованиями, являясь сотрудником фармацевтической компании «Занекс». Недавно вы создали синтетический химический препарат (сыворотку), который используется при лечении опасного заболевания у беременных женщин – рудозена. Если это заболевание не выявляется и не лечится в первые четыре недели беременности, то оно способно вызвать необратимые изменения в головном мозге (поражение зрения и слуха) нерожденного ребенка. Недавно в вашем регионе была зарегистрирована вспышка данного заболевания (несколько тысяч человек). Вы обнаружили при помощи пациентов-волонтеров, что недавно созданная вами сыворотка достаточно успешно лечит это заболевание на ранних стадиях. К сожалению, эта сыворотка вырабатывается из ферментов и химических элементов, получаемых из специального сорта апельсина, который является очень редким фруктом. В прошлом сезоне было получено только 4000 штук этих апельсинов. До следующего сезона не будет произведено никаких дополнительных партий этого фрукта.

Клинические исследования вашей сыворотки доказали. Что она не вредна для здоровья человека и не имеет побочных действий на организм. Власти, дающие разрешение на производство препарата, одобрили производство и распределение сыворотки для лечения рудозена у беременных женщин. К сожалению, настоящая вспышка была неожиданной и ваша фирма не планировала представление сыворотки на рынок в течение ближайших шести месяцев. Ваша фирма имеет патент на синтетическую сыворотку. Ожидается, что она будет весьма прибыльным продуктом, когда станет доступной для широкой публики.

Недавно вы получили информацию о том, что господин Р.Ф. Кардоза – дистрибьютор фруктов, имеет в наличии примерно 3000 необходимых вам апельсинов, которые находятся в хорошем состоянии. Если бы вы могли получить 2000 апельсинов вы смогли бы вылечить жертв недавней эпидемии, а также обеспечить достаточную вакцинацию

остальных женщин группы риска. Для этого вам необходимо дополнительно еще 2000 апельсинов с тем, чтобы вы были готовы к внезапной эпидемии рудозена.

Вы располагаете информацией, что конкурирующая фармацевтическая компания «Бизол», тоже занята срочными поисками специального сорта апельсинов. «Бизол» так же располагает информацией относительно наличия апельсинов у госп. Кардоза. В последние несколько лет «Бизол» проводит исследования в области биологического оружия. В фармацевтической индустрии очень много случаев промышленного шпионажа. За последние несколько лет ваши фирмы несколько раз подавали иски друг на друга в суд за нарушение закона о патентах и промышленном шпионаже.

Фирма уполномочила вас связаться с господином Кардоза на предмет покупки всей партии апельсинов, которая есть у него (3000 штук). Вам известно, что он продаст их тому, кто предложит самую высокую цену. Ваша фирма дала вам право заплатить за всю партию 250 000 долларов. Кроме того, вы заинтересованы в его протекции в приобретении 1000 штук апельсинов нового урожая.

До того как обратиться к господину Кардоза, вы решили поговорить с его представителями в «Бизоле». Вы хотите убедиться в том, что они не помешают вам приобрести апельсины, в которых вы нуждаетесь.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «деловая игра " Апельсины"»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия к выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня к от 71 до 100	Показатель базового уровня к от 60 до 70	Показатель неосвоенности к меньше 60
Использует глубокие знания и умения по теории коммуникации. Эффективно находит, выбирает и использует информацию о состоянии и мотивах другой команды. В переговорном процессе проявляет эффективные навыки толерантного отношения к социальным этическим, конфессиональным и культурным различиям, повышая эффективность работы в коллективе. Проявляет лидерские качества, активизирует	Использует знания и умения по теории коммуникации. В целом находит, выбирает и использует информацию о состоянии и мотивах другой команды. В переговорном процессе в целом проявляет навыки толерантного отношения к социальным этическим, конфессиональным и культурным различиям, повышая эффективность работы в коллективе. Являясь ведомым в коммуникации, не мешает работе группы.	Не демонстрирует знания и умения по теории коммуникации. Не находит и не использует информацию о состоянии и мотивах другой команды. В переговорном процессе не проявляет навыки толерантного отношения к социальным этическим, конфессиональным и культурным различиям, повышая эффективность работы в коллективе. Проявляет грубость в общении со своей группой, не интересуют мотивы другой команды

команду, внимателен к интересам другой команды.		
---	--	--

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. тест

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства

«тест»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Знания	
<ul style="list-style-type: none"> - методы работы в коллективе; - правила толерантного отношения к социальным этическим, культурным различиям 	

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «тест»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
<i>Умения</i>	
<ul style="list-style-type: none"> - выбирать способы работы в коллективе, - выбирать приемы толерантного воспринимая различий членов коллектива 	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
<ul style="list-style-type: none"> - систематизировать работу в коллективе, - описывать результаты толерантного отношения к социальным, этическим и культурным различиям сотрудников 	
ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
<i>Знания</i>	
<ul style="list-style-type: none"> - теорию планирования, программ и мероприятий по обеспечению и поддержке лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, - принципы планирования своей деятельности; - правила построения рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания. 	
<i>Умения</i>	
<ul style="list-style-type: none"> - планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству; - осуществлять свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания 	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
<ul style="list-style-type: none"> - использует знания планирования и мероприятий по обеспечению и поддержке лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, - описывает результаты планирования и анализа своей деятельности на предприятиях питания 	
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
<i>Знания</i>	
<ul style="list-style-type: none"> - методики поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, - теорию коммуникаций. 	

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «тест»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-20 способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
Умения
- находит методики поиска, выбора и использует информацию в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, - выбирает приемы коммуникации.
Навыки и/или опыт деятельности
- систематизирует методики поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, - использует теорию коммуникаций.

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «тест», характеризующий этап формирования

Тестирование проходит в установленное время в установленном порядке.

Обучающийся отвечает на вопросы теста демонстрируя знания, умения и навыки в области теории коммуникаций, области мотивации и стимулирования, работы в коллективе, лояльности персонала, толерантного отношения к социальным, этическим, культурным различиям, планирования своей деятельности, построения рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.

В заданиях на понимание предполагается развернутый ответ.

Тест считается прошедшим при правильном ответе на половину тестовых вопросов.

2.3 Типовые задания оценочного средства «тест»

0. Внимательно ознакомьтесь с тестовыми заданиями. Дайте правильный ответ (ответы) используя знания, умения и навыки в области теории коммуникаций, области мотивации и стимулирования, работы в коллективе, лояльности персонала, толерантного отношения к социальным, этическим, культурным различиям, планирования своей деятельности, построения рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.

В заданиях на понимание дайте развернутый ответ.

1. Выбрать один правильный ответ

1. Согласно теории менеджмента цели организации должны соответствовать требованию (-ям)

А. экономичности

Б. сложности

В. статичности

Г. конкретности и измеримости

2. Заполните пропуск

2.----- ответственность менеджмента может иметь уголовный и гражданский характер.

- А. моральная
- Б. социальная
- В. имущественная
- Г. юридическая

3. Заполните пропуск

В менеджменте активной частью системы управления предприятием, вырабатывающей управленческие воздействия, является-----управления

- А. объект
- Б. стиль
- В. субъект
- Г. метод

4. Выбрать один правильный ответ

4. Под делегированием полномочий в менеджменте понимают...

- А. способ уйти от ответственности
- Б. разработку планов развития организации
- В. формирование набора альтернатив
- Г. форму разделения управленческого труда, позволяющую повысить его эффективность

5. Заполните пропуск

5. Функция -это процесс сопряжения целей предприятия и целей работника для наиболее полного удовлетворения потребностей обоих.

- А. координации
- Б. организации
- В. мотивации
- Г. планирования

6. Как вы думаете, в какой степени влияет на эффективность деятельности ресторана, способность менеджера оценивать финансовое состояние и принимать решения по результатам контроля. (Дайте развернутый ответ).

7. Отметьте ВСЕ правильные ответы

Согласно теории менеджмента основными требованиями к управленческой информации являются следующие требования ...

- А. адресность
- Б. своевременность
- В. избыточность
- Г. минимальность

8. Проанализируйте, насколько важна способность менеджера работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия персонала ресторана. (Дайте развернутый ответ).

9. Укажите все правильные ответы

Согласно теории менеджмента власть, основанная на принуждении, наиболее эффективна в таких условиях, когда...

- А. есть возможность рассмотреть индивидуальные потребности работников
- Б. уровень удовлетворения работника от работы очень высок

В. нет возможности эффективного материального стимулирования

Г. ситуация может быть признана кризисной

10. Задания на соответствие (верх вставить в низ).

10. Соотнесите вид критического замечания и приведенный пример

1.«Похвала - критика»

2.«Подбадривающая критика»

3.«Критика - самопереживания»

Похвала-критика - «Работа сделана хорошо, но только не для этого случая»

Подбадривающая критика - «Сейчас не получилось, в следующий раз получится»

Критика-самопереживания - «Я хорошо вас понимаю, но поймите и вы меня, интересы дела...»

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «тест»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	3
2	3
3	3
4	3
5	3
6	3
7	3
8	3
9	3
10	3
ИТОГО	30

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Обучающийся демонстрирует глубокие знания, умения и навыки в области теории коммуникаций, мотивации и стимулирования, работы в коллективе, лояльности персонала, толерантного отношения к социальным, этическим, культурным различиям, планирования своей деятельности,	Обучающийся в целом демонстрирует теоретические знания, умения и навыки в области теории коммуникаций, мотивации и стимулирования, работы в коллективе, лояльности персонала, толерантного отношения к социальным, этическим, культурным различиям, планирования	Обучающийся не продемонстрировал знания, умения и навыки в области теории коммуникаций, мотивации и стимулирования, работы в коллективе, лояльности персонала, толерантного отношения к социальным, этическим, культурным различиям, планирования своей деятельности,

<p>построения рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.</p> <p>В заданиях на понимание даны развернутые ответы с привлечением малоизвестного материала.</p> <p>Даны ответы на все вопросы.</p>	<p>своей деятельности, построения рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.</p> <p>На вопросы на понимание даны достаточные ответы.</p> <p>Более половины ответов правильные .</p>	<p>построения рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.</p> <p>Не даны ответы на вопросы на понимание.</p> <p>Обучающийся затруднился дать правильные ответы на более половины заданий.</p>
--	--	---

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
<i>Знания</i>
<ul style="list-style-type: none"> - методы работы в коллективе; - правила толерантного отношения к социальным этическим, культурным различиям
<i>Умения</i>
<ul style="list-style-type: none"> - выбирать способы работы в коллективе, - выбирать приемы толерантного воспринимая различий членов коллектива
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
<ul style="list-style-type: none"> - систематизировать работу в коллективе, - описывать результаты толерантного отношения к социальным, этическим и культурным различиям сотрудников
ПК-13 способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
<i>Знания</i>
<ul style="list-style-type: none"> - теорию планирования, программ и мероприятий по обеспечению и поддержке лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, - принципы планирования своей деятельности; - правила построения рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.
<i>Умения</i>
<ul style="list-style-type: none"> - планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству; - осуществлять свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
<ul style="list-style-type: none"> - использует знания планирования и мероприятий по обеспечению и поддержке лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, - описывает результаты планирования и анализа своей деятельности на предприятиях питания
ПК-20 способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
<i>Знания</i>
<ul style="list-style-type: none"> - методики поиска, выбора и использования информации в области мотивации и

стимулирования работников предприятий питания, - теорию коммуникаций.
Умения
- находит методики поиска, выбора и использует информацию в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, - выбирает приемы коммуникации.
Навыки и/или опыт деятельности
- систематизирует методики поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, - использует теорию коммуникаций.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

Промежуточная аттестация по дисциплине «Менеджмент» осуществляется в форме зачета. Проходит в установленное время в установленном месте. Зачет проводится в устной форме. Подготовка к ответу осуществляется по билету, который включает в себя два устных вопроса (на оценку знаний и на оценку умений) и практическое задание (на оценку навыков).

При ответе на теоретические вопросы обучающийся демонстрирует знания и умения в области теории коммуникаций, области мотивации и стимулирования, работы в коллективе, лояльности персонала, толерантного отношения к социальным, этическим, культурным различиям, планирования своей деятельности, построения рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.

В процессе выполнения практического задания обучающийся демонстрирует способность применять методики поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников.

Кроме ответов на вопросы билета, необходимо предъявить каждому обучающемуся индивидуально отчет о ходе проведения деловой игры "Апельсины". Происходит обсуждение материалов отчета с преподавателем.

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Теоретический вопрос
3. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	6	10
Теоретический вопрос	6	10
Практическое задание	12	20

ИТОГО	24	40
-------	----	----

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

0. Ответьте на вопросы билета, который включает в себя два устных вопроса (на оценку знаний и на оценку умений) и практическое задание (на оценку навыков).

При ответе на теоретические вопросы продемонстрируйте знания и умения в области теории коммуникаций, области мотивации и стимулирования, работы в коллективе, лояльности персонала, толерантного отношения к социальным, этическим, культурным различиям, планирования своей деятельности, построения рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.

В процессе выполнения Кейса продемонстрируйте способность применять методики поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников.

1. Дайте определение менеджмента.
2. Перечислите методологические основы менеджмента.
3. Проанализируйте организационно-административные методы управления.
4. Проанализируйте экономические методы управления.
5. Проанализируйте социально-психологические методы управления.
6. Опишите инфраструктуру менеджмента, перечислите ее составные элементы.
7. Перечислите функции менеджмента в цикле менеджмента, дайте определение, взаимозависимость функций менеджмента в цикле менеджмента.
8. Раскройте планирование как функцию менеджмента, виды планирования. Специфика планирования в ресторане.
9. Охарактеризуйте организацию как функцию менеджмента.
10. Охарактеризуйте контроль как функцию менеджмента.
11. Раскройте значение эффективного контроля для процветания бизнеса.
12. Раскройте связь эффективного планирования своей деятельности в течении рабочего дня и карьерного роста.
13. Раскройте координирование как функцию менеджмента.
14. Раскройте мотивацию как функцию менеджмента
15. Дайте характеристику содержательных теорий мотивации.
16. Дайте характеристику процессуальных теорий мотивации.
17. Проанализируйте влияние социофакторов на этику менеджмента.
18. Раскройте суть и характерные черты западного и восточного управления бизнесом.
19. Перечислите факторы, влияющие на менталитет персонала ресторана. Характерные черты менталитета персонала Татарстана.
20. Дайте характеристику внутренней среды предприятия общественного питания.
21. Дайте характеристику внешней среды предприятия общественного питания.
22. Опишите национальные черты управления бизнесом

23. Опишите характерные черты управления Татарстанского бизнеса.
24. Проанализируйте интеграционные процессы в менеджменте предприятия общественного питания.
25. Опишите характерные черты управления Российским бизнесом.
26. Раскройте специфику Татарстанского интеграционного процесса.
27. Проанализируйте составляющие эффективности менеджмента. Сущность, критерии, показатели.
28. Дайте определение организационного конфликта, его сущность и функции конфликта.
29. Перечислите стадии развития конфликта, его структуру.
30. Перечислите виды организационных конфликтов. Перечислите типы поведения сотрудников в конфликте.
31. Проанализируйте методы управления конфликтами. Роль руководителя в урегулировании конфликтных ситуаций в ресторане.
32. Охарактеризуйте специфику инфраструктуры ресторанного бизнеса в Татарстане.
33. Опишите значение для эффективности деятельности ресторана способности менеджера работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия персонала.
34. Опишите значение для эффективности деятельности ресторана способности менеджера толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия посетителей ресторана.
35. Проанализируйте роль планирования в обеспечении и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству.
36. Перечислите особенности власти, основанной на принуждении
37. Перечислите особенности власти, основанной на вознаграждении
38. Опишите экспертную власть и сферу ее применения.
39. Опишите эталонную власть. Ее сильные и слабые стороны.
40. Опишите законную власть и типовые формы бюрократического поведения в организации.
41. Опишите негативные последствия несоблюдения сотрудниками ресторана должностных инструкций.
42. Разработайте приемлемый алгоритм увольнения конфликтного сотрудника.
43. Перечислите основные факторы, влияющие на процесс принятия управленческих решений.
44. Раскройте задачи оценки финансового состояния ресторана
45. Проанализируйте личностные оценки руководителя при принятии управленческих решений.
46. Опишите значение для эффективного бизнеса коммуникативных умений менеджера ресторана.
47. Назовите классификацию среды принятия решения. Информационные ограничения при принятии управленческих решений.
48. Раскройте задачи поиска, выбора и использования информации в области

мотивации и стимулирования работников предприятий питания.

49. Раскройте поведенческие ограничения руководителя при принятии управленческих решений.

50. Назовите структуру управленческого решения (УР). Объекты для управленческого решения..

51. Назовите типологию управленческих решений

52. Опишите алгоритм разработки стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов (анализ деятельности ресторана, оценку рынка и возможные риски).

53. Опишите разработку управленческих решений в условиях неопределенности. Источники и виды неопределенности

54. Раскройте взаимосвязь оценки финансового состояния предприятия питания и принятия управленческих решений по результатам контроля

55. Опишите значение мониторинга и анализа финансово- хозяйственной деятельности предприятия питания и его успешного развития.

56. КЕЙС 1.

Производственно- сервисная фирма «Надежные двери» была организована в начале текущего года. Основные направления деятельности:

- производство и установка металлических дверей и решеток на окна;
- установка различных видов сигнализации.

Предприятие расположено на окраине города, имеет небольшой цех металлоизделий, оснащенный современным оборудованием, что позволяет фирме выпускать продукцию высокого качества и различных модификаций. Персонал фирмы является достаточно сплоченным коллективом единомышленников.

- Разработайте организационную структуру управления фирмы «Надежные двери».
- Составьте матрицу SWOT- анализа организации. Оценить влияние на организацию факторов внешней среды (PEST – анализ).

57. КЕЙС 2.

Туристическое агентство «Меридиан» было основано в Казани в 1993 году бывшими служащими государственного туристического агентства «Спутник». Предоставляет следующие виды услуг:

- организация и продажа туров по стране и за рубежом посредством подписания контрактов с российскими и зарубежными партнерами;
- организация экскурсий по городу Казани и области.

Фирма имеет офис в центре города и два автобуса. Фирма занимает достаточно прочную позицию на рынке туристических услуг. Она имеет ряд конкурентных преимуществ на рынке, связанных с длительностью пребывания на нем, определенным опытом работы и известностью фирмы. Но в последние два года уровень объема предоставляемых услуг снизился, при этом прибыль организации несколько выросла. Организационная структура, сформированная при создании предприятия, в настоящее время не является достаточно эффективной, так как не позволяет фирме быстро реагировать на изменения внешней среды.

- Проанализируйте деятельность агенства.
- Что, по Вашему мнению, является причиной повышения прибыльности,

одновременно со снижением объемов предоставляемых услуг. Что может означать эта тенденция для агенства?

58. Кейс 3.

Строительно-производственная организация «Стройсервис» была организована путем отделения от крупного государственного строительного треста. Осуществляет следующие виды деятельности:

- коттеджное строительство;
- строительство гаражных комплексов;
- ремонтные работы;
- реализацию строительных материалов собственного производства

Организация имеет обеспеченную материально- техническую базу: автотранспорт, башенный кран, автокран, цех по производству цементного раствора, необходимую строительную оснастку. Фирма производит работы на территории города Казани. Имеет потенциальные возможности увеличения масштабов производства и расширения видов деятельности. Темпы роста объемов производства на фирме не такие высокие, как в целом по отрасли.

- Проанализируйте деятельность «Стройсервис».
- Выявите причины низкого роста объемов производства.
- Предложите пути повышения объемов производства.

59. КЕЙС 4

Торговая фирма «Ардом» специализируется на реализации и сервисном обслуживании бытовой техники: холодильников, морозильных камер, газовых и электрических плит, СВЧ-печей, стиральных машин и пылесосов. Имеет два магазина в городе, оснащенных современным торговым оборудованием и материальную базу по ремонту бытовой техники. Направления деятельности:

- продажа бытовой техники;
- гарантийное обслуживание и постгарантийный ремонт.

В текущем году отмечается падение спроса на товары потребительского назначения, в том числе и на бытовую технику. По оценке экспертов, эта тенденция должна сохраниться в ближайшие два года. Фирма имеет хорошо налаженные связи с поставщиками бытовой техники, но число поставщиков невелико.

- Разработайте план сохранения стабильности фирмы в ближайшие 2 кризисных года.

60. КЕЙС 5

Мебельная фабрика ОАО «Мебельстрой» производит корпусную мебель из древесностружечной плиты: стенки, прихожие, книжные полки и другие предметы. Фирма имеет оборудование полного цикла производства и свой автотранспорт. Она реализует свою продукцию через собственный фирменный магазин и через оптовые и розничные организации. Фирма имеет стабильные темпы увеличения оборота, постоянно расширяет ассортимент. Отношения с поставщиками не являются стабильными. Это не обеспечивает качество поставок и ведет к росту материальных затрат, так как фирма вынуждена иметь достаточно большие запасы товарно-материальных ценностей.

- Проанализируйте деятельность ОАО «Мебельстрой».
- Разработайте план снижения себестоимости выпускаемой мебели.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Обучающийся продемонстрировал глубокие знания и умения в области теории коммуникаций, области мотивации и стимулирования, работы в коллективе, лояльности персонала, толерантного отношения к социальным, этическим, культурным различиям, планирования своей деятельности, построения рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания. Ответил на все дополнительные вопросы. Проявил высокие коммуникативные навыки.	Обучающийся в целом продемонстрировал знания и умения в области теории коммуникаций, области мотивации и стимулирования, работы в коллективе, лояльности персонала, толерантного отношения к социальным, этическим, культурным различиям, планирования своей деятельности, построения рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания. Ответил на некоторые дополнительные вопросы. В целом проявил коммуникативные навыки.	Обучающийся не продемонстрировал знания и умения в области теории коммуникаций, области мотивации и стимулирования, работы в коллективе, лояльности персонала, толерантного отношения к социальным, этическим, культурным различиям, планирования своей деятельности, построения рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания. Не ответил на дополнительные вопросы. В целом не проявил коммуникативные навыки.
Теоретический вопрос	Обучающийся продемонстрировал глубокие знания и умения в области теории коммуникаций, области мотивации и стимулирования, работы в коллективе, лояльности персонала, толерантного	Обучающийся в целом продемонстрировал знания и умения в области теории коммуникаций, области мотивации и стимулирования, работы в коллективе, лояльности персонала	Обучающийся не продемонстрировал знания и умения в области теории коммуникаций, области мотивации и стимулирования, работы в коллективе, лояльности персонала, толерантного

	<p>отношения к социальным, этическим, культурным различиям, планирования своей деятельности, построения рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания . Ответил на все дополнительные вопросы. Проявил высокие коммуникативные навыки.</p>	<p>, толерантного отношения к социальным, этическим, культурным различиям, планирования своей деятельности, построения рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания . Ответил на некоторые дополнительные вопросы. В целом проявил коммуникативные навыки.</p>	<p>отношения к социальным, этическим, культурным различиям, планирования своей деятельности, построения рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания . Не ответил на дополнительные вопросы. В целом не проявил коммуникативные навыки.</p>
<p>Практическое задание</p>	<p>Задание выполнено полностью. Записан исчерпывающий ответ на поставленные вопросы Кейса. Продемонстрированы навыки применять методики поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников. Во время ответа использовалась современная и актуальная информация. Проявлена самостоятельность мышления.</p>	<p>Задание в целом выполнено. Продемонстрированы достаточные навыки применять методики поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников. В целом записан правильный ответ на поставленные вопросы Кейса. Использовалась известная информация . Ответ на дополнительные вопросы был частичным. .</p>	<p>Задание не выполнено. Не продемонстрированы навыки применять методики поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников. Ответ на поставленные вопросы Кейса не дан . Обучающийся затруднился ответить на дополнительные вопросы.</p>

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Балашов, А. П. Менеджмент [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.П. Балашов . — М. : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2019. — 272 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=355348>
2. Виханский, О. С. Менеджмент [Электронный ресурс] : учебник / О.С.Виханский, А.И. Наумов, - 6-е изд., перераб. и доп – М.:Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 656 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=349245>
3. Маслова, Е. Л. Менеджмент [Электронный ресурс] : учебник / Е. Л. Маслова. — 2-е изд. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 332 с.– Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=358214>

Дополнительная литература

1. Борискина, Т. Б. 454 вопроса по менеджменту менеджмента [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т.Б. Борискина, О.С. Пескова. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 100 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=337402>
2. Гусаров, Ю. В. Теория менеджмента [Электронный ресурс] : учебник / Ю. В. Гусаров, Л. Ф. Гусарова. – М. : НИЦ Инфра-М, 2013. – 263 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=162723>

3. Кисляков, Г. В. Менеджмент: основные термины и понятия [Электронный ресурс] : словарь / Г.В. Кисляков, Н.А. Кислякова. — 2-е изд. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=337892>

4. Королев, В. И. Современные технологии менеджмента [Электронный ресурс] : учебник / В. И. Королев, В. В. Уваров, А. Д. Заикин ; под ред. В. И. Королева. — М. : Магистр : НИЦ Инфра-М, 2012. — 640 с. — Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=236319>

5. Максимцов, М. М. Современный менеджмент [Электронный ресурс] : учебник / М. М. Максимцов ; под ред. М. М. Максимцова, В. Я. Горфинкеля. — М. : Вузовский учебник : НИЦ ИНФРА-М, 2015. — 299 с. — Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=285665>

6. Резник, С. Д. Введение в менеджмент [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С. Д. Резник, И. А. Игошина ; под ред. С. Д. Резника. — 2-е изд., доп. — М. : НИЦ Инфра-М, 2012. — 416 с. — Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=69597>

Периодические издания

1. Управление сбытом(<http://www.sellings.ru/>)
2. Методы менеджмента качества(<http://ria-stk.ru/mmq>)
3. Проблемы теории и практики управления(<http://uftp.ru>)
4. Конституционное и муниципальное право(<http://lawinfo.ru/catalog/maga>)
5. Вопросы экономики(<https://www.vopreco.ru/jour#>)
6. Вопросы экономики(<https://www.vopreco.ru/jour#>)
7. Право и жизнь в Татарстане(<http://pravo-tatarstan.ru>)
8. Менеджмент в России и за рубежом(<http://www.mevriz.ru/>)
9. Современные проблемы сервиса и туризма(<http://spst-journal.org>)
10. Современные проблемы сервиса и туризма(<http://spst-journal.org>)
11. Управление качеством(<http://www.panor.ru>)
12. Стандарты и качество(<http://ria-stk.ru>)
13. Вестник института экономики Российской академии наук(<http://inecon.org/zhurnaly-uchrezhdennye-ie-ran/vestnik-instituta-ekon>)

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. ресторанный бизнес https://iab.ru/restaurant-manager/?utm_source=yandex.search&utm_medium=cpc&utm_campaign=IAB-poisk-zapr-ru.auto.46931340.desktop&utm_content=3999682917.8179625031&utm_term=---autotargeting.none&yclid=6964814022209992738 - режим доступа
2. Ресторанный менеджмент <https://fb.ru/article/287860/restorannyiy-menedjment---chto-eto-takoe> - режим доступа
3. Особенности менеджмента ресторанного бизнеса https://studwood.ru/894147/marketing/osobennosti_menedzhmenta_organizatsii_restorannogo_biznesa - режим доступа
4. книга успешного управляющего https://joinposter.com/post/top-5-books-about-restaurant-business#header_4 - режим доступа

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические материалы для подготовки к деловой игре

Деловая игра — совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи.

Игра позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи. Кроме того, игра как метод обучения и контроля используется для решения и оценки комплексных задач: усвоение нового и закрепления старого материала, формирования компетенций, развития творческих способностей, эффективность командной работы, способность к совместному решению задач, а также выявить индивидуальный вклад каждого участника. Решение при оценивании, как правило, принимает экспертная наблюдательная комиссия (специально создаваемая, в которую может входить преподаватель).

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном. Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на

консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта. Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание

художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания для подготовки к тестированию

Тест — это стандартизованное задание, по результатам выполнения которого дается оценка уровня знаний, умений и навыков испытуемого. Педагогический тест определяется как система задач и (или) вопросов определенного содержания, специфической формы, позволяющая качественно оценить структуру и эффективно измерить уровень знаний каждого испытуемого.

Тест состоит из тестовых (контрольных) заданий и правильных (образцовых) ответов к ним.

Тест может содержать задания по одной дисциплине (гомогенный тест), по определенному набору или циклу дисциплин (тест для комплексной оценки знаний студентов, гетерогенный тест).

В зависимости от цели тестирования (текущий контроль знаний, итоговый контроль знаний, оценка остаточных знаний и др.) и формы теста разрабатывается план раскладки задач и вопросов в тестовые задания. Формализация учебного материала и составление тестовых заданий — наиболее ответственные и сложные этапы составления тестов.

После составления тестовых заданий преподаватель оформляет правильный ответ.

Формы тестовых заданий

Существуют разные формы тестовых заданий:

— задания закрытой формы, в которых студенты выбирают правильный ответ изданного набора ответов к тексту задания;

— задания открытой формы, требующие при выполнении самостоятельного формулирования ответа;

— задания на соответствие, выполнение которых связано с установлением соответствия между элементами двух множеств;

— задания на установление правильной последовательности, в которых от студента требуется указать порядок действий или процессов, перечисленных преподавателем.

Некоторые формы можно разделить на виды. Например, для закрытой формы можно выделить задания с двумя, тремя и большим числом выборочных ответов. Выбор формы задания зависит от целей тестирования и от содержания контролируемого материала. Предложенные четыре формы тестовых заданий являются основными, но при этом не исключается применение других форм.

Можно выделить ряд общих требований, предъявляемых к тестовым заданиям;

— каждое задание имеет свой порядковый номер, установленный согласно объективной оценке трудности задания и выбранной стратегии тестирования;

— задание формулируется в логической форме высказывания, которое становится истинным или ложным в зависимости от ответа студента;

— к разработанному заданию прилагается правильный ответ;

— для каждого задания приводится правило оценивания, позволяющее интерпретировать ответ студента как правильный или неправильный;
на выполнение одной задачи (вопроса) тестового задания у студента должно уходить не более 2-5 мин.

В дополнение к основным общим требованиям существует еще ряд других, обусловленных спецификой выбранной тестовой формы.

Задания закрытой формы. В задании можно выделить основную часть утверждения, содержащую постановку проблемы, и готовые ответы, сформулированные преподавателем. Среди ответов правильным обычно бывает только один, хотя не исключаются и другие варианты. Число неправильных ответов определяется видом задания, обычно оно не превышает пяти.

В дополнение к общим имеется еще ряд требований к заданиям закрытой формы:

— в тексте задания должна быть устранена всякая двусмысленность или неясность формулировок;

— в основную часть задания следует включать как можно больше слов, оставляя для ответа не более двух-трех наиболее важных, ключевых слов для данной проблемы;

– частота выбора одного и того же номера места для правильного ответа в различных заданиях теста должна быть примерно одинакова, либо номер места для правильного ответа выбирается в случайном порядке;

– из числа неправильных исключаются ответы, вытекающие один из другого.

Задания закрытой формы имеют как достоинства, так и недостатки. Их преимущества связаны с быстротой тестирования и с простотой подсчета баллов. Среди недостатков обычно отмечают эффект угадывания, характерный для слабо подготовленных студентов при ответах на наиболее трудные задания теста.

Задания закрытой формы сопровождаются инструкцией: «Обведите номер правильного ответа». В случае компьютерной выдачи заданий используют инструкцию: «Введите номер правильного ответа».

Задания открытой формы. При ответе на открытое задание студент вписывает пропущенное слово, формулу или число вместо прочерка. В том случае, если это возможно, после прочерка указываются единицы измерения.

Прочерк ставится на месте ключевого термина, знание которого является существенным для контролируемого материала.

Задания на соответствие. В этих заданиях преподаватель проверяет знание связей между элементами двух множеств. Слева обычно приводятся элементы данного множества, справа — элементы, подлежащие выбору. Число элементов второго множества может превышать число данных.

К заданиям предлагается стандартная инструкция, состоящая из двух слов: «Установите соответствие».

Как и в заданиях закрытой формы, наибольшие трудности при разработке связаны с подбором правдоподобных избыточных элементов во втором множестве. Эффективность задания будет существенно снижена, если неправдоподобные элементы легко различаются студентами.

Задания на установление правильной последовательности.

Тестовые задания четвертой формы предназначены для оценивания уровня владения последовательностью действий, процессов, вычислений и т.д.

В задании приводятся в произвольном порядке действия или процессы, связанные с определенной задачей. Студент должен установить правильный порядок действий и указать его с помощью цифр в специально определенном для этого месте.

Стандартная инструкция к заданиям четвертой формы: «Установите правильную последовательность».

Задания на установление правильной последовательности действий обладают определенными преимуществами при разработке комплексных тестов, так как они удобны для оценки уровня профессиональной подготовки студентов, непосредственно связанной с их будущей деятельностью.

При выборе формы тестового задания необходимо помнить, что каждой дисциплине присуще свое собственное содержание, отличное от других. Поэтому нет и не может быть единых рекомендаций для правильного выбора формы. Многое здесь зависит от мастерства преподавателя, от его опыта и умения разрабатывать задания теста.

Процесс тестовых измерений предельно стандартизируется: все инструкции к одной форме даются одними и теми же словами:

заранее разработанная система подсчета баллов применяется ко всем испытуемым студентам одинаково;

все испытуемые отвечают на задания одинаковой сложности.

Методические указания по подготовке к зачету

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Зачет – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Зачет дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные

, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий. На зачете студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ.

После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется

строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

X. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень

программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
Google Scholar	https://scholar.google.ru/	Поисковая система по полным текстам научных публикаций всех форматов и дисциплин
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
База данных государственной статистики Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru/	Содержит основные социально-экономические показатели России. представлены электронные версии официальных публикаций; данные официальной статистической информации о социальном, экономическом, демографическом и экологическом положении страны.

База социологических данных Всероссийского центра изучения общественного мнения	https://wciom.ru/	Содержит информацию о социологических и маркетинговых исследованиях, проводимых данной организацией.
База социологических данных Всероссийского центра изучения общественного мнения	https://wciom.ru/database/	Всероссийский центр изучения общественного мнения (ВЦИОМ) является старейшим российским исследовательским институтом в сфере социальных , политических и маркетинговых опросов. Деятельность компании направлена на получение, анализ и распространение достоверной информации о состоянии и динамике социального развития, общественного мнения, массового сознания и поведения , характерных для различных социальных групп населения и территориальных общностей.
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Интернет-версия справочно-правовой системы "Консультант Плюс"	http://www.consultant.ru/	Широко используется юристами , бухгалтерами, кадровыми специалистами, руководителями организаций, специалистами госорганов, учёными, студентами и преподавателями юридических и экономических вузов. Распространяется через сеть региональных информационных центров (РИЦ).
Министерство экономического развития Российской Федерации	http://economy.gov.ru	Министерство экономического развития Российской Федерации — федеральное министерство, осуществляющее выработку и реализацию экономической политики Правительства России по ряду направлений.

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Официальный сайт справочной правовой системы "Консультант Плюс"	http://www.consultant.ru/	Справочная система, содержащая нормативно-правовые материалы, графические копии документов, Информацию Минюста РФ, обзоры законодательства, полезные ссылки.
Правовая информационная система "Гарант"	http://www.garant.ru/	Справочная система, содержащая законодательные акты РФ (с комментариями), новости органов государственной власти
Российская Книжная Палата	www.bookchamber.ru	Информационно-справочная система Российская книжная палата – организация осуществляющая учет как книжной, так и любой другой печатной продукции страны и сохранение ее для будущих поколений.
Справочная правовая система Гарант (информационно-правовой портал «Гарант.ру»)	http://www.garant.ru/	Справочная правовая система "Гарант.ру" — справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации

Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".
Электронный каталог Российской национальной библиотеки	http://primo.nlr.ru	Библиографическая коллекция Российской национальной библиотеки
Электронный каталог Российской национальной библиотеки	http://primo.nlr.ru/	Библиографические коллекции Российской национальной библиотеки

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>	
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)	
<i>СРС</i>	
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную	

среду вуза; специализированная учебная мебель.

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Деловая игра и Ролевая игра – популярные и эффективные активные форма учебного процесса, развивающие навыки свободного владения и оперативного комбинирования накопленными теоретическими и прикладными профессиональными знаниями, а также практическим профессиональным опытом
2. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
3. Работа в команде – совместная деятельность обучающихся в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением ответственности и полномочий.
4. Семинарские занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением, обсуждением и анализом различных заданий)

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
МАРКЕТИНГ**

**Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**профиль
Технология организации ресторанного дела**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Галеева Е.И.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Маркетинг» является формирование у студентов теоретических знаний, практических навыков и необходимых компетенций профессиональной деятельности в сфере маркетинга ресторанного дела, применяемых для повышения конкурентоспособности предприятий общественного питания Республики Татарстан.

Учебные задачи дисциплины

1. Изучить сущность, содержание и инструментарий, а также методологические основы и методы осуществления маркетинговой деятельности в процессе управления ресторанным делом;
2. Научить студентов исследовать рынок общественного питания, его сегментацию и конъюнктуру;
3. Рассмотреть маркетинговые подходы к формированию ассортиментной политики и ценообразованию, стимулированию сбыта и маркетинговым коммуникациям предприятий в сфере ресторанного дела;
4. Научить студентов методам и процедурам проведения комплексных маркетинговых исследований в деятельности предприятий в сфере ресторанного дела;
5. Сформировать у студентов знания о маркетинге и маркетинговых исследованиях с целью применения их на практике в сфере ресторанного дела.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:
 продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
 продукция питания различного назначения;
 методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
 технологическое оборудование;
 сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
 центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

- научно-исследовательская
- организационно-управленческая
- проектная
- маркетинговая
- производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
ПК-31	способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой
ПК-32	готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
ПК-33	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-3	Знания	основных экономических категорий маркетинга и его особенностей как способа достижения конкурентных преимуществ предприятия общественного питания
	Умения	использовать закономерности, принципы и функции маркетинга, а также применять основные инструменты маркетинга в ресторанном деле
	Навыки и/или опыт деятельности	применять результаты освоения дисциплины в профессиональной деятельности.
ПК-31	Знания	этапы проведения маркетинговых мероприятий, специфику маркетинговых коммуникаций в ресторанном деле; принципы и методы ценообразования.
	Умения	планировать и составлять календарно-тематические планы маркетинговых коммуникаций, творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой
	Навыки и/или опыт деятельности	проведения творческих рекламных кампаний предприятия общественного питания и индустрии гостеприимства
ПК-32	Знания	методов прогнозирования и анализа конъюнктуры рынка продовольственного сырья и спроса на продукцию производства, методы оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок
	Умения	осуществлять анализ, оценку и прогноз конъюнктуры рынка продовольственного сырья, спроса на продукцию производства; обеспечивать обратную связь с потребителями
	Навыки и/или опыт деятельности	организации обратной связи с потребителями, разработки программ по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
ПК-33	Знания	этапы и методику осуществления маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья и продукции
	Умения	проводить анализ маркетинговой среды ресторана; выявлять источники маркетинговой информации и использовать их для решения прикладных маркетинговых задач; проводить оценку конкурентоспособности ресторанных услуг
	Навыки и/или опыт деятельности	проведения маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разработки предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина МАРКЕТИНГ имеет код Б1.Б.07, относится к дисциплинам (модулям) базовой части Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина МАРКЕТИНГ предусмотрена учебным планом в 10 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации: зачёт в 10 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	10 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	14	14
в т. ч. занятия лекционного типа	6	6
в т. ч. занятия семинарского типа	8	8
Самостоятельная работа обучающихся	90	90
Промежуточная аттестация	4	4
в т. ч. зачет	4	4
ИТОГО	108	108

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Раздел 1. Сущность маркетинга.

Тема 1. Предмет, цели и задачи дисциплины

Понятия: маркетинг, рынок, конъюнктура рынка. Предмет дисциплины, его цели и задачи. Структурно-логическая схема дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Значение дисциплины в подготовке специалистов для осуществления экономической и маркетинговой деятельности. Цели, задачи маркетинга.

Тема 2. Функции маркетинга.

Функции маркетинга: аналитическая, производственная, сбытовая, управленческая.

Раздел 2. Раздел 2. Концепции рыночной экономики

Тема 3. Концепции маркетинга, этапы развития маркетинга

История возникновения и основные этапы развития маркетинга.

Необходимость возникновения и совершенствования маркетинга в современных условиях.

Основные концепции развития рыночных отношений, их отличительные особенности. Маркетинг как одна из концепций коммерческой деятельности, его сущность. Социально-этичный маркетинг: понятие, отличие от других концепций маркетинга.

Раздел 3. Раздел 3. Объекты и субъекты маркетинговой деятельности

Тема 4. Нужда, потребность, спрос, как объекты маркетинговой деятельности.

объекты: нужда, потребность, спрос. Определение понятий, их общность и различия. Классификация потребностей: физиологические, социальные, психические, интеллектуальные и духовные; приоритетность потребностей. Краткая характеристика отдельных видов и разновидностей потребностей. Пирамида Маслоу.

Тема 5. Спрос, виды с точки зрения маркетинговой деятельности предприятия.

виды спроса, их краткая характеристика. Маркетинговые мероприятия при разных видах спроса. Типы маркетинга в зависимости от вида спроса: конверсионный, стимулирующий, развивающий, ремаркетинг, синхромаркетинг, поддерживающий, противодействующий.

Раздел 4. Раздел 4. Комплекс маркетинга

Тема 6. Понятие маркетинг микс, элементы комплекса маркетинга.

«Маркетинг микс или 4Р+3Р: понятие, составные элементы (продукт, цена, продвижение, распределение и др.), их характеристика. Приспособление деятельности компании к рыночной ситуации, с использованием инструментов комплекса маркетинга».

Тема 7. Виды средств удовлетворения потребностей. Товар, как основное средство удовлетворения потребности.

средства удовлетворения потребностей: виды, их краткая характеристика. Маркетинговое понятие товара.

Товар как важнейшее средство удовлетворения потребностей.

1Р-Продукт (товар, услуга); Жизненный цикл товара, его основные этапы. Особенности маркетинговых решений на каждом этапе. Специфика ЖЦТ разных групп.

Тема 8. Цена и ценовая политика предприятия

2 Р - цена; цена, ценовая политика и стратегия ценообразования. Цели, задачи и направления формирования цен.

Назначение цен в маркетинге. Классификация цен по месту их установления, степени развития конкурентной среды. Факторы, влияющие на формирование цен.

Тема 9. Дистрибуция, распределение; Сбытовая политика предприятия

3 Р - дистрибуция, распределение, сбытовая политика; основные понятия: сбыт, распределение, реализация товаров, сбытовая политика. Виды сбыта. Средства сбыта: каналы распространения, распределения. Виды каналов (прямые, косвенные, смешанные). Понятие ширины и глубины каналов сбыта. Торговые посредники: виды и типы. Краткая характеристика посредников разных типов.

Цели, задачи и основные направления сбытовой политики.

Тема 10. Маркетинговые коммуникации.

4Р - Продвижение; Маркетинговые коммуникации: понятие, назначение. Цели, задачи и функции маркетинговых коммуникации. История возникновения и совершенствования рекламы. Требования к рекламе. Правовые основы рекламной деятельности».

Тема 11. Элементы комплекса маркетинга для сферы услуг

Некоторая ограниченность представленной модели 4Р в виду ее слабой адаптивности к нематериальной сфере деятельности привела к ее расширению с «4Р» — до « 7Р». Таким образом, маркетинговая концепция «7Р» включила в себя еще три составляющие, имеющие важное практическое значение для сферы услуг: People (люди), Process (процесс оказания услуг), Physical evidence (физическое окружение услуги).

Тема 12. Клиентоориентированная модель 4С

Модель «4С» как наиболее клиентоориентированная: эта концепция обычно применяется в тех случаях, когда рассматривается уже не маркетинг в целом , а лишь те его инструменты, которые способны сформировать

потребительскую симпатию и заинтересованность. Филипп Котлер эту модель трактует следующим образом: «Концепция «4С», где товар сопоставим с ценностью для потребителя (Customer value), цена — с расходами потребителя (Customer costs), место — с доступностью товара для потребителя (Customer convenience), а продвижение — с информированностью потребителя (Customer communication)».

Раздел 5. Раздел 5. Понятие сегментации рынка.

Тема 13. Сегментация рынка: назначение сегментации, признаки, критерии.

Признаки сегментирования потребительского рынка: географические, демографические, социально-экономические, психографические, поведенческие. Критерии выбора сегмента рынка: количественные параметры, доступность сегмента для предприятия, существенность сегмента, прибыльность, совместимость с рынком основных конкурентов, эффективность работы на выбранный сегмент рынка, защищенность выбранного сегмента от конкуренции.

Тема 14. Позиционирование

Позиционирование: понятие, назначение, условия правильного позиционирования товара, услуг, компании на рынке, альтернативные способы позиционирования.

Раздел 6. Раздел 6. Маркетинговые исследования.

Тема 15. Маркетинговая информационная система. Маркетинговые исследования рынка.

маркетинговая информация: назначение, источники (внутренние и внешние), принципы их отбора. Классификация маркетинговой информации. Маркетинговая информационная система (МИС). Использование бухгалтерской отчетности, отчетов менеджеров, других структурных подразделений при сборе маркетинговой информации.

Маркетинговые исследования: понятие, цели и задачи, объекты. Особенности маркетинговых исследований. Виды исследований.

Тема 16. Организация маркетинговых исследований

Организация маркетинговых исследований. Этапы маркетинговых исследований: установление проблемы и формулирование целей исследования, сбор, анализ информации, оценка результатов, применение полученных результатов для принятия решений. Коррекция и оптимизация результатов.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (10 семестр)

Раздел 1. Сущность маркетинга.

1	Предмет, цели и задачи дисциплины	0,5	0	0	4	4,5
2	Функции маркетинга.	0	1	0	4	5

Раздел 2. Раздел 2. Концепции рыночной экономики

3	Концепции маркетинга, этапы развития маркетинга	0,5	0	0	4	4,5
---	---	-----	---	---	---	-----

Раздел 3. Раздел 3. Объекты и субъекты маркетинговой деятельности

4	Нужда, потребность, спрос, как объекты маркетинговой деятельности.	0	0	0	2	2
5	Спрос, виды с точки зрения маркетинговой деятельности предприятия.	0,5	0	0	2	2,5

Раздел 4. Раздел 4. Комплекс маркетинга

6	Понятие маркетинг микс, элементы комплекса маркетинга.	0,5	1	0	2	3,5
7	Виды средств удовлетворения потребностей. Товар, как основное средство удовлетворения потребности.	0,5	0	0	4	4,5
8	Цена и ценовая политика предприятия	0,5	0	0	4	4,5
9	Дистрибуция, распределение; Сбытовая политика предприятия	0	0	0	4	4
10	Маркетинговые коммуникации.	0,5	1	0	10	11,5
11	Элементы комплекса маркетинга для сферы услуг	0,5	1,5	0	10	12
12	Клиентоориентированная модель 4С	0,5	1,5	0	10	12

Раздел 5. Раздел 5. Понятие сегментации рынка.

13	Сегментация рынка: назначение сегментации, признаки, критерии	0,5	1	0	8	9,5
14	Позиционирование	0	0	0	8	8

Раздел 6. Раздел 6. Маркетинговые исследования.

15	Маркетинговая информационная система. Маркетинговые исследования рынка.	0,5	0,5	0	8	9
16	Организация маркетинговых исследований	0,5	0,5	0	6	7
	Зачёт					4
	Итого	6	8	0	90	108

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16139>

1. Конспект лекций
2. Методические рекомендации к практическим занятиям
3. Методические рекомендации для самостоятельной работы студентов

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	ЭКОНОМИКА МАРКЕТИНГ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА
ПК-31 способностью	МАРКЕТИНГ ЭКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА

<p>планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой</p>	<p>КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-32 готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по</p>	<p>МАРКЕТИНГ ЭКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>

формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	
ПК-33 способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	МАРКЕТИНГ ЭКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ

В рамках дисциплины **МАРКЕТИНГ** указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в

течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	3	1,11	3,33
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	4	1,67	6,67
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие

виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Индивидуальное творческое задание	9,00	15,00
План маркетингового исследования для предприятия отрасли общественного питания и сферы гостеприимства	18,00	30,00
Эссе на тему "Чудеса маркетинга"	9,00	15,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено

60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

$\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

$\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;

$\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемому результату обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	Базовый уровень	ЗНАЕТ основные экономические категории маркетинга и его особенности как способа достижения конкурентных преимуществ предприятия общественного питания УМЕЕТ использовать закономерности, принципы и функции маркетинга в ресторанном деле СПОСОБЕН применять результаты освоения дисциплины в профессиональной деятельности.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	ПОНИМАЕТ основные экономические категории маркетинга и его особенности как способа достижения конкурентных преимуществ предприятия общественного питания АНАЛИЗИРУЕТ закономерности, принципы и функции маркетинга, а также применяет основные инструменты маркетинга в ресторанном деле ОЦЕНИВАЕТ возможность использования результатов освоения дисциплины в каждой из сфер профессиональной деятельности.	Более 70 баллов
ПК-31 способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять	Базовый уровень	ЗНАЕТ этапы проведения маркетинговых мероприятий, специфику маркетинговых	От 60 до 70 баллов

<p>календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой</p>		<p>коммуникаций в ресторанном деле; принципы и методы ценообразования. УМЕЕТ планировать и составлять календарно-тематические планы маркетинговых коммуникаций ПЛАНИРУЕТ этапы проведения творческих рекламных кампаний предприятия общественного питания и индустрии гостеприимства</p>	
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>ПОНИМАЕТ логику проведения маркетинговых мероприятий, специфику маркетинговых коммуникаций в ресторанном деле; принципы и методы ценообразования. АНАЛИЗИРУЕТ календарно-тематические планы маркетинговых коммуникаций, творчески мыслит и анализирует работу с клиентской базой ОЦЕНИВАЕТ ЭФФЕКТИВНОСТЬ проведения творческих рекламных кампаний предприятия общественного питания и индустрии гостеприимства</p>	<p>Более 70 баллов</p>
<p>ПК-32 готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать</p>	<p>Базовый уровень</p>	<p>ДАЕТ ОПРЕДЕЛЕНИЕ методам прогнозирования и анализа конъюнктуры рынка продовольственного сырья и спроса на продукцию производства, методам оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок</p>	<p>От 60 до 70 баллов</p>

<p>обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке</p>		<p>УМЕЕТ осуществлять анализ, оценку и прогноз конъюнктуры рынка продовольственного сырья, спроса на продукцию производства</p> <p>СПОСОБЕН организовать обратную связь с потребителями и разработать программы по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке</p>	
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>ПОНИМАЕТ специфику методов прогнозирования и анализа конъюнктуры рынка продовольственного сырья и спроса на продукцию производства, методов оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок</p> <p>СООТНОСИТ результаты анализа, оценки и прогноза конъюнктуры рынка продовольственного сырья, спроса на продукцию производства</p> <p>СПОСОБЕН контролировать грамотное обеспечение обратной связи с потребителями, оценивать программы по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке</p>	<p>Более 70 баллов</p>
<p>ПК-33 способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать</p>	<p>Базовый уровень</p>	<p>ЗНАЕТ этапы и методику осуществления маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья и продукции</p> <p>СПОСОБЕН проводить</p>	<p>От 60 до 70 баллов</p>

предложения по выбору поставщиков для предприятий питания		анализ маркетинговой среды ресторана; выявлять источники маркетинговой информации и использовать их для решения прикладных маркетинговых задач ПЛАНИРУЕТ этапы проведения маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции	
	Повышенный уровень	ПОНИМАЕТ специфику различных методик осуществления маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья и продукции ОЦЕНИВАЕТ результаты анализа маркетинговой среды ресторана; конкурентоспособность ресторанных услуг РАЗРАБАТЫВАЕТ программу проведения маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции, а также предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	Более 70 баллов

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		

План маркетингового исследования для предприятия отрасли общественного питания и сферы гостеприимства	30	ПК-32, ПК-33
Эссе на тему "Чудеса маркетинга"	15	ОК-3
Индивидуальное творческое задание	15	ПК-31, ПК-32
Промежуточная аттестация		
Зачёт	40	ОК-3, ПК-31, ПК-32, ПК-33

1. План маркетингового исследования для предприятия отрасли общественного питания и сферы гостеприимства

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «План маркетингового исследования для предприятия отрасли общественного питания и сферы гостеприимства»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-32	готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
Знания	
методов прогнозирования и анализа конъюнктуры рынка продовольственного сырья и спроса на продукцию производства, методы оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок	
Умения	
осуществлять анализ, оценку и прогноз конъюнктуры рынка продовольственного сырья, спроса на продукцию производства; обеспечивать обратную связь с потребителями	
Навыки и/или опыт деятельности	
организации обратной связи с потребителями, разработки программ по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	
ПК-33	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания
Знания	
этапы и методику осуществления маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья и продукции	

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «План маркетингового исследования для предприятия отрасли общественного питания и сферы гостеприимства»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-33 способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания
Умения
проводить анализ маркетинговой среды ресторана; выявлять источники маркетинговой информации и использовать их для решения прикладных маркетинговых задач; проводить оценку конкурентоспособности ресторанных услуг
Навыки и/или опыт деятельности
проведения маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разработки предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «План маркетингового исследования для предприятия отрасли общественного питания и сферы гостеприимства», характеризующий этап формирования

Соблюдая этапы и методику осуществления маркетинговых исследований, путем работы в малых группах, используя доступные источники первичной и вторичной маркетинговой информации, провести маркетинговое исследование методом анкетирования (анализ маркетинговой среды ресторана).

Обратить внимание при написании выводов:

- 1) Обязательное соблюдение структуры и регламента отчета;
- 2) С целью последующей оценки конкурентоспособности предприятия общественного питания, разработки программ по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке, разработки предложений по выбору поставщиков для предприятий питания и повышения эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, основываясь на методах прогнозирования и анализа конъюнктуры рынка и спроса, необходимо осуществлять анализ, оценку и прогноз данных показателей и привести результат в отчете;
- 3) На основании проведенного маркетингового исследования продумать и описать в выводах по исследованию способы обратной связи с потребителями;
- 3) Результаты оформить в формате Word и устно защитить перед преподавателем при сдаче зачета.

1.3 Типовые задания оценочного средства «План маркетингового исследования для предприятия отрасли общественного питания и сферы гостеприимства»

3. В процессе составления и проведения плана маркетингового исследования должна быть продемонстрирована готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке. а также способность участвовать в маркетинговых

исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.

ЧАСТЬ 1. Работа осуществляется путем самостоятельного письменного ответа на представленные ниже вопросы и устной защиты перед преподавателем.

Исходные данные:

1 Перечислите цели маркетинговых исследований

2 Дайте определение методам прогнозирования и анализа конъюнктуры рынка продовольственного сырья и спроса на продукцию производства

3 Дайте определение методам оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок

4 Назовите основные этапы и методологию осуществления маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья и продукции

5 Перечислите методы определения генеральной совокупности и выборки

6 Покажите разницу между полевыми и кабинетными исследованиями

7 Представьте, что снизился уровень продаж. Каковы Ваши действия по исследованию проблемы?

8 Перечислите этапы проведения маркетинговых исследований

9 Возможно ли в современных условиях обойтись без маркетинговых исследований. Почему?

10 Укажите несколько (3-5) способов получения маркетинговой информации без дополнительных затрат

ЧАСТЬ 2. Провести маркетинговое исследование методом анкетирования, в процессе которого осуществить анализ, оценку и прогноз конъюнктуры рынка продовольственного сырья, спроса на продукцию производства, а так же анализ маркетинговой среды предприятия гостеприимства; выявить источники маркетинговой информации и использовать их для решения прикладных маркетинговых задач. Описать этапы проведения маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции. Кроме этого необходимо разработать методы осуществления обратной связи с потребителями и разработать программы по формированию ассортимента продукции питания в парке аттракционов и ее продвижению.

Результаты оформить в формате Word и защитить перед преподавателем.

2.1. Составьте мини-анкету для оценки целесообразности открытия в Казани «Татарского диснейленда» (10-15 вопросов)

2.2. При помощи сервиса Google Forms (<https://www.google.ru/intl/ru/forms/about/>) осуществить онлайн анкетирование в объеме репрезентативной выборки (если она слишком высока, то достаточно опросить 50 человек)

2.3. Сделать выводы.

2.4. Оформить отчет.

Отчет должен быть оформлен следующим образом:

Титульный лист

Содержание

-цели исследования

- задачи исследования
- методы исследования
- целевая аудитория
- объем генеральной совокупности, объем выборки
- анкета (10-15 вопросов)
- ссылка на размещенную на Google Forms анкету
- анализ данных (диаграммы по результатам ответов респондентов и анализ этих ответов)
- выводы.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «План маркетингового исследования для предприятия отрасли общественного питания и сферы гостеприимства»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия *k* выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня к от 71 до 100	Показатель базового уровня к от 60 до 70	Показатель неосвоенности к меньше 60
На основании понимания специфики различных методик осуществления маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья и продукции, а так же специфики методов прогнозирования и анализа конъюнктуры рынка продовольственного сырья и спроса на продукцию производства, методов оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, корректно составлен план исследования и примерная программа проведения маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции. Исследование проведено в полном объеме. Осуществлено соотнесение результатов анализа, оценки и прогноза конъюнктуры рынка продовольственного сырья, спроса на продукцию	На основании знания различных методик осуществления маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья и продукции, а так же методов прогнозирования и анализа конъюнктуры рынка продовольственного сырья и спроса на продукцию производства, методов оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, в целом корректно составлен план исследования и спланированы основные этапы проведения маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции, выявлены источники маркетинговой информации, которые могут быть использованы для решения прикладных маркетинговых задач.	План исследования составлен некорректно. Исследование не проведено или проведено не в полном объеме. Отчет не составлен или составлен неграмотно. Студент не принимает участия в работе группы, не высказывает никаких суждений, не выступает от имени группы; демонстрирует полную неосведомленность по сути изучаемой проблемы.

<p>производства. В результате проведенного исследования осуществлена оценка результатов анализа маркетинговой среды ресторана; конкурентоспособность ресторанных услуг. Отчет составлен грамотно и полно и содержит предложения по выбору поставщиков для предприятий питания, а также разработаны контрольные точки для грамотного обеспечения обратной связи с потребителями, оценки программы по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке. Студент принимает активное участие в работе группы, предлагает собственные варианты решения проблемы, выступает от имени группы с рекомендациями по рассматриваемой проблеме, аргументировано отвечает на вопросы коллег и преподавателя.</p>	<p>Исследование проведено в достаточном объеме. Осуществлен анализ, оценка и прогноз конъюнктуры рынка продовольственного сырья, спроса на продукцию производства. В результате проведенного исследования проведен анализ маркетинговой среды ресторана; конкурентоспособности ресторанных услуг. Отчет составлен грамотно и содержит предложения по выбору поставщиков для предприятий питания и по обеспечению обратной связи с потребителями, оценки программы по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке. Студент принимает участие в работе группы, участвует в обсуждениях. Понимает суть рассматриваемой проблемы, может высказать типовое суждение по вопросу, отвечает на вопросы участников.</p>	
--	--	--

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ

			требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Индивидуальное творческое задание

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Индивидуальное творческое задание»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-31	способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой
Знания	этапы проведения маркетинговых мероприятий, специфику маркетинговых коммуникаций в ресторанном деле; принципы и методы ценообразования.
Умения	планировать и составлять календарно-тематические планы маркетинговых коммуникаций, творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой
Навыки и/или опыт деятельности	проведения творческих рекламных кампаний предприятия общественного питания и индустрии гостеприимства

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Индивидуальное творческое задание»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-32 готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
Знания
методов прогнозирования и анализа конъюнктуры рынка продовольственного сырья и спроса на продукцию производства, методы оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок
Умения
осуществлять анализ, оценку и прогноз конъюнктуры рынка продовольственного сырья, спроса на продукцию производства; обеспечивать обратную связь с потребителями
Навыки и/или опыт деятельности
организации обратной связи с потребителями, разработки программ по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Индивидуальное творческое задание», характеризующий этап формирования

Основываясь на анализе и оценке конъюнктуры рынка продовольственного сырья и спроса на продукцию производства и применяя методы оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, необходимо разработать комплекс маркетинга с подробным календарно-тематическим планом для нового предприятия общественного питания, ориентированного(-ных) на каждый из трех сегментов (по вариантам). В работе должны быть подробно описаны этапы проведения маркетинговых мероприятий, специфика маркетинговых коммуникаций в ресторанном деле; принципы и методы ценообразования на создаваемых предприятиях общественного питания. Получившиеся результаты оформить в произвольном виде и защитить устно перед преподавателем на зачете.

Структура работы:

- 1) Составить профили сегментов;
- 2) Творчески подумав и проанализировав "клиентскую базу" описать каждый элемент комплекса маркетинга для предприятия общественного питания:
 - товар (вид заведения, меню, интерьер, экстерьер, время работы, ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке и т.д.);
 - цена (примерная ценовая политика заведения);
 - место (где будет расположено заведение, парковка, методы обслуживания и т.д.);
 - продвижение (способы продвижения заведения на рынке, творческие рекламные кампании, способы организации обратной связи с потребителями и т.д.).
- 3) Результаты оформить в произвольном виде.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Индивидуальное творческое задание»

1. В ходе работы над заданием должна быть продемонстрирована способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, а также владение принципами ценообразования у конкурентов, а также умение творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой. Кроме этого данное задание формирует готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке, а также

способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.

Для этого необходимо разработать комплекс маркетинга для открытия организации общественного питания ориентированного(-ных) на каждый из трех сегментов.

Вариант1: студентов, бизнесменов и детей.

Вариант2: модных женщин, подростков и молодых родителей

Вариант3: пенсионеров, веганов и студентов

Вариант4: обеспеченных мужчин, туристов и молодых "модников"

Вариант5: беременных, влюбленных парочек и дальнобойщиков.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Индивидуальное творческое задание»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия к выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня к от 71 до 100	Показатель базового уровня к от 60 до 70	Показатель неосвоенности к меньше 60
Демонстрирует понимание логики проведения маркетинговых мероприятий, специфику маркетинговых коммуникаций в ресторанном дел, а так же методов прогнозирования и анализа конъюнктуры рынка продовольственного сырья и спроса на продукцию производства, методов оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок принципы и	Демонстрирует знание логики проведения маркетинговых мероприятий , специфику маркетинговых коммуникаций в ресторанном дел, а так же методов прогнозирования и анализа конъюнктуры рынка продовольственного сырья и спроса на продукцию производства, методов оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок принципы и методы ценообразования. На	Профили сегментов не составлены или составлены неверно. Элементы комплекса маркетинга не сформулированы. Не принимает участия в работе группы, не высказывает никаких суждений, не выступает от имени группы; демонстрирует полную неосведомленность по сути изучаемой проблемы.

<p>методы ценообразования. На основании соотношения результатов анализа, оценки и прогноза конъюнктуры рынка продовольственного сырья, спроса на продукцию производства профили сегментов составлены верно.</p> <p>Составлен и проанализирован календарно-тематический план маркетинговых коммуникаций, творчески мыслит и анализирует работу с клиентской базой. Каждый элемент комплекса маркетинга сформулирован полностью. Осуществлена оценка эффективности проведения творческих рекламных кампаний предприятия общественного питания и индустрии гостеприимства.</p> <p>Демонстрирует способность контролировать грамотное обеспечение обратной связи с потребителями, оценивать программы по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке.</p> <p>Принимает активное участие в работе группы, предлагает собственные варианты решения проблемы, выступает от имени группы с рекомендациями по рассматриваемой проблеме, аргументировано отвечает на вопросы участников, соблюдает регламент выступления.</p>	<p>основании соотношения результатов анализа, оценки и прогноза конъюнктуры рынка продовольственного сырья, спроса на продукцию производства профили сегментов составлены в целом верно. Календарно-тематический план маркетинговых коммуникаций составлен в целом верно. Студент творчески мыслит и анализирует работу с клиентской базой.</p> <p>Основная часть элементов комплекса маркетинга сформулирована верно..</p> <p>Сформулированы основные этапы проведения творческих рекламных кампаний предприятия общественного питания и индустрии гостеприимства.</p> <p>Демонстрирует способность организации обратной связи с потребителями, оценивать программы по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке.</p> <p>Принимает активное участие в работе группы, участвует в обсуждениях. Понимает суть рассматриваемой проблемы, может высказать типовое суждение по вопросу, отвечает на вопросы участников. Но выступление недостаточно аргументировано и последовательно, возможно несоблюдение регламента выступления.</p>	
---	--	--

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 9 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 9 до 10.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 10.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

3. Эссе на тему "Чудеса маркетинга"

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Эссе на тему "Чудеса маркетинга"»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
Знания
основных экономических категорий маркетинга и его особенностей как способа достижения конкурентных преимуществ предприятия общественного питания
Умения
использовать закономерности, принципы и функции маркетинга. а также применять основные инструменты маркетинга в ресторанном деле
Навыки и/или опыт деятельности
применять результаты освоения дисциплины в профессиональной деятельности.

3.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Эссе на тему "Чудеса маркетинга"», характеризующий этап формирования

С целью формирования навыков практического применения маркетинговых знаний в профессиональной деятельности, необходимо, основываясь на знаниях экономических категорий маркетинга и его особенностей как способа достижения конкурентных преимуществ предприятия общественного питания, уяснив закономерности, принципы и функции маркетинга, составить эссе на тему «Чудеса маркетинга» (каким образом, используя какие инструменты, «колдует» маркетинг, на кого это колдовство направлено и т.д.), отражающее собственные мысли по заданной теме в количестве 150-200 слов с соблюдением следующей структуры:

- введение (2-3 предложения),
- основное содержание (раскрытие темы),
- заключение (2-3 предложения).

3.3 Типовые задания оценочного средства «Эссе на тему "Чудеса маркетинга"»

1. С целью выявления способности использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности, понимания особенностей маркетинга как способа достижения конкурентных преимуществ предприятия общественного питания и учитывая закономерности, принципы и функции маркетинга в ресторанном деле, а так же формирования способности применять результаты освоения дисциплины в профессиональной деятельности, необходимо, основываясь на знаниях основных экономических категорий маркетинга и его особенностей, составить эссе на тему «Чудеса маркетинга», в объеме 150-200 слов с соблюдением структуры эссе.

3.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Эссе на тему "Чудеса маркетинга"»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия к выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня к от 71 до 100	Показатель базового уровня к от 60 до 70	Показатель неосвоенности к меньше 60
Содержание и структура эссе полностью раскрывают понимание основных экономических категорий маркетинга и его особенностей как способа достижения конкурентных преимуществ предприятия общественного питания. Структура эссе соблюдена полностью. Объем не превышает 200 слов и не меньше 150. Тема эссе раскрыта полностью. В ходе	Содержание и структура эссе демонстрируют знание студентом основных экономических категорий маркетинга и его особенностей как способа достижения конкурентных преимуществ предприятия общественного питания. Эссе в целом соответствует структуре. Объем незначительно превышает 200 слов или незначительно меньше 150. Тема эссе	Эссе не соответствует структуре. Объем значительно превышает 200 слов или значительно меньше 150. Тема эссе не раскрыта либо только частично. Нет понимания сути рассматриваемой проблемы. Имеются грубые ошибки в изложении.

<p>рассуждений студентом продемонстрирован анализ закономерностей, принципов и функций маркетинга, а также методы применения основных инструментов маркетинга в ресторанном деле. Дан последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания.</p> <p>Продемонстрировано глубокое понимание сути проблемы, а также умение выявлять причинно-следственные связи и строить на их основе обоснованные выводы, грамотно оценена возможность использования результатов освоения дисциплины в каждой из сфер профессиональной деятельности.</p>	<p>раскрыта. В ходе рассуждений студентом продемонстрировано умение использовать закономерности, принципы и функции маркетинга в ресторанном деле. Дан последовательный ответ на поставленный вопросы.</p> <p>Продемонстрировано понимание основной сути проблемы. В ответе могут присутствовать негрубые ошибки.</p> <p>Продемонстрирована способность применения результатов освоения дисциплины в профессиональной деятельности.</p>	
---	---	--

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 9 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 9 до 10.5 баллов	Суммарное количество баллов	Базовый	Проверяемые показатели оценивания

	по всем показателям		компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 10.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства « Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	
<i>Знания</i>	
основных экономических категорий маркетинга и его особенностей как способа достижения конкурентных преимуществ предприятия общественного питания	
<i>Умения</i>	
использовать закономерности, принципы и функции маркетинга. а также применять основные инструменты маркетинга в ресторанном деле	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
применять результаты освоения дисциплины в профессиональной деятельности.	
ПК-31 способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой	
<i>Знания</i>	
этапы проведения маркетинговых мероприятий, специфику маркетинговых коммуникаций в ресторанном деле; принципы и методы ценообразования.	
<i>Умения</i>	
планировать и составлять календарно-тематические планы маркетинговых коммуникаций, творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
проведения творческих рекламных кампаний предприятия общественного питания и	

индустрии гостеприимства
ПК-32 готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
<i>Знания</i>
методов прогнозирования и анализа конъюнктуры рынка продовольственного сырья и спроса на продукцию производства, методы оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок
<i>Умения</i>
осуществлять анализ, оценку и прогноз конъюнктуры рынка продовольственного сырья, спроса на продукцию производства; обеспечивать обратную связь с потребителями
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
организации обратной связи с потребителями, разработки программ по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
ПК-33 способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания
<i>Знания</i>
этапы и методику осуществления маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья и продукции
<i>Умения</i>
проводить анализ маркетинговой среды ресторана; выявлять источники маркетинговой информации и использовать их для решения прикладных маркетинговых задач; проводить оценку конкурентоспособности ресторанных услуг
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
проведения маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разработки предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

Зачет по дисциплине «Маркетинг» принимается в устной форме, в связи с чем студенту необходимо развивать навыки устного аргументированного изложения своих мыслей как в ходе аудиторных занятий, так и в повседневном практическом общении в межсессионный период.

Непосредственно перед зачетом возможна подготовка личных кратких конспектов по каждому вопросу (но не «шпаргалок») в той последовательности, в которой вопросы расположены в настоящем учебном-методическом комплексе. Студент должен дать ответ на один теоретический вопрос, один вопрос на понимание и один практический вопрос.

Подготовка к ответу не предусматривается- студент отвечает на заданные экзаменатором вопросы сразу, без дополнительного времени на раздумья. Ответ по всем вопросам не должен превышать 15 минут. По окончании ответа экзаменатор может задать экзаменуемому дополнительные и уточняющие вопросы в объеме изученного материала. Оценка по результатам зачета объявляется студенту, заносится в экзаменационную ведомость и зачетную книжку.

От обучающегося требуется максимально полно продемонстрировать знания основных экономических категорий маркетинга и его особенностей как способа достижения конкурентных преимуществ предприятия общественного питания, этапов проведения маркетинговых мероприятий, специфики маркетинговых коммуникаций в ресторанном деле; принципов и методов ценообразования, методов прогнозирования и анализа конъюнктуры рынка продовольственного сырья и спроса на продукцию производства, методов оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, а так же этапов и методики осуществления маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья и продукции.

В процессе подготовки и сдачи зачета студент должен четко показать умения использовать закономерности, принципы и функции маркетинга. а также применять основные инструменты маркетинга в ресторанном деле, применять результаты освоения дисциплины в профессиональной деятельности, планировать и составлять календарно-тематические планы маркетинговых коммуникаций, творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой, проведения творческих рекламных кампаний предприятия общественного питания и индустрии гостеприимства, осуществлять анализ, оценку и прогноз конъюнктуры рынка продовольственного сырья, спроса на продукцию производства; обеспечивать обратную связь с потребителями, организации обратной связи с потребителями, разработки программ по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке, проводить анализ маркетинговой среды ресторана ; выявлять источники маркетинговой информации и использовать их для решения прикладных маркетинговых задач; проводить оценку конкурентоспособности ресторанных услуг, проведения маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разработки предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Вопрос на понимание
3. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	6	10
Вопрос на понимание	9	15
Практическое задание	9	15

ИТОГО	24	40
-------	----	----

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

1. Вопросы к теоретической части зачета по дисциплине "Маркетинг" на оценку знаний. Данные вопросы проверяют наличие способности демонстрировать и использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности, а также приобретение способности планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой.

1. Понятие маркетинга и его сущность
2. Особенности маркетинга как способа достижения конкурентных преимуществ предприятия общественного питания
3. Цели маркетинга
4. Функции маркетинга
5. История возникновения маркетинга на Западе и в России
6. Концепции маркетинга
7. Маркетинговая среда и ее структура
8. Рынок и его основные характеристики
9. Нужда и потребность. Иерархия потребностей по А. Маслоу
10. Уникальное торговое предложение (УТП): понятие, роль, пути поиска
11. Спрос. Величина спроса. Эластичность спроса
12. Методы прогнозирования и анализа конъюнктуры рынка продовольственного сырья и спроса на продукцию производства
13. Степень удовлетворенности потребителя
14. Товар и услуга: понятие, отличия
15. Концепция жизненного цикла товара. Виды жизненного цикла товара
16. Методы целевой разработки рынка (массовый маркетинг, концентрированный, множественная дифференциация). Преимущества и недостатки методов целевой разработки рынка
17. Сегментация: понятие и признаки
18. Выбор целевого рынка (критерии выбора, позиционирование на рынке)
19. Новый товар в системе маркетинга. Стадии создания новых товаров
20. Причины неудач новых товаров
21. Упаковка товара: понятие, функции, виды, креативная упаковка
22. Маркетинговые исследования: цели, направления. Виды информации
23. Этапы осуществления маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья и продукции
24. Методика осуществления маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья и продукции
25. Стратегический план маркетинга. Комплекс маркетинга (4P)
26. Этапы проведения маркетинговых мероприятий
27. Ценообразование в маркетинге: понятие, факторы

28. Методы ценообразования. Скидки, надбавки
 29. Мерчендайзинг: понятие, методы
 30. Товарная марка и товарный знак; Брендинг; ребрендинг; рестайлинг.
 31. Event-маркетинг: понятие, методы
 32. Партизанский маркетинг: понятие, достоинства, методы
 33. Сетевой маркетинг (MLM): понятие, схема работы, отличия от финансовых пирамид
 34. Частные торговые марки
 35. Франчайзинг : понятие, виды
 36. Канал распределения: сущность, виды
 37. Инструменты маркетинговых коммуникаций: средства, виды
 38. Специфика маркетинговых коммуникаций в ресторанном деле; принципы и методы ценообразования.
 39. Методы оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок
 40. Сферы применения маркетинга
 41. Виды организационных структур служб маркетинга: сущность, достоинства, недостатки
 42. Бюджет и контроль в маркетинге
 43. Маркетинг и общество: этика и маркетинг, маркетинг и экология, маркетинг и защита прав потребителей
2. Вопросы к практической части зачета по дисциплине "Маркетинг" на оценку знаний, умений и навыков. Представленные вопросы проверяют сформированность готовности прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке, а также способности участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания и применять полученные экономические знания в процессе профессиональной деятельности.

Вопросы на понимание:

1. Почему маркетинг преобразовался в отдельное направление деятельности?
2. Объясните что такое маркетинг пятилетнему ребенку
3. Можно ли в современном мире предпринимателю и потребителю обойтись без маркетинга. Ответ обосновать.
4. Чем современный маркетинг отличается от маркетинга прошлого века?
5. Чем маркетинг может помочь предприятию общественного питания?
6. Каким образом можно использовать закономерности, принципы и функции маркетинга в ресторанном деле
7. Какие факторы влияют на спрос услуги кофейни?
8. Какие факторы влияют на спрос на услуги модного ресторана?
9. Какие факторы влияют на спрос на услуги недорогой столовой?
10. Какие факторы влияют на спрос на услуги предприятий фудкорта в ТЦ?
11. Какие характеристики рынка необходимо узнать в первую очередь при планировании выхода на неизвестный рынок(территорию)?
12. На какие вопросы можно ответить с помощью маркетинга?

13. Какие основные задачи надо решить при составлении маркетингового плана предприятия общественного питания?
14. Каковы правила и задачи маркетинга в работе с потребителями?
15. Чем потребитель отличается от покупателя?
16. В чем отличие ценности и цены товара (услуги)? Приведите примеры.
17. Что побуждает покупателя приобрести товар (услугу)?
18. Как маркетинг влияет на конечное решение потребителя?
19. Представьте, что снизился средний чек вашего заведения. Каковы Ваши действия по исследованию проблемы?
20. Возможно ли в современных условиях обойтись без маркетинговых исследований. Почему?
21. Укажите несколько (3-5) способов получения маркетинговой информации без дополнительных затрат
22. С какой целью на входе в ресторан размещаются цветы, книги, яркие входные группы и т.д.?
23. Каковы этапы проведения творческих рекламных кампаний предприятия общественного питания и индустрии гостеприимства?
24. Очередь в кассу отсутствует; очередь в кассу из двух человек; очередь в кассу из пяти человек. Оцените каждый вариант с точки зрения прибыльности для предприятия общественного питания
25. С какой целью некоторые магазины предоставляют скидку покупателям, которые на входе взяли корзину?
26. Что такое кросс-мерчендайзинг? Привести примеры кросс-мерчендайзинга для магазина одежды, техники, парфюмерии (по минимуму 1 на каждый вид магазина).
27. Зачем нужны программы лояльности?
28. В чем сложность составления и планирования календарно-тематических планов маркетинговых коммуникаций?
26. Почему скидки-это не всегда хорошо?
27. Что должно располагаться в первой части торгового зала продуктового магазина и почему?
28. Что заставляет производителя прибегать к услугам посредников?
29. Как бы вы организовали обратную связь с потребителями и разработали программы по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке?
30. Каким образом ритейлеры диктуют свои условия производителям и покупателям?
31. Какими методами дешевле всего осуществлять анализ, оценку и прогноз конъюнктуры рынка продовольственного сырья, спроса на продукцию производства?
32. Покажите на примерах отличие бренда от товарной марки.
33. Что сложнее продать-товар или услугу? Ответ обосновать.
34. В чем практическая значимость планирования этапов проведения маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции?
35. В чем заключается секрет эффективной рекламы?
36. Какова периодичность проведения анализа маркетинговой среды ресторана?
37. Каким образом можно выявлять источники маркетинговой информации и использовать их для решения прикладных маркетинговых задач
38. Какие, на ваш взгляд, каналы продвижения будут эффективны в будущем? Ответ обосновать.
39. Как защитить себя от покупателей-экстремистов?

40. Каким образом маркетинг влияет на экологию?
41. Приведите примеры негативных сторон маркетинга.
42. Как можно применить результаты освоения дисциплины в вашей профессиональной деятельности?
- 3. ЗАЩИТА ОТЧЕТА ПО МАРКЕТИНГОВЫМ ИССЛЕДОВАНИЯМ.**

В ходе защиты отчета необходимо продемонстрировать знания основных экономических категорий маркетинга и его особенностей как способа достижения конкурентных преимуществ предприятия общественного питания. В ходе защиты студент должен продемонстрировать способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности. В обязательном порядке должны быть даны ответы на следующие вопросы:

- 1) Какие особенности маркетинга вы учли при планировании рекомендаций по отчету?
- 2) Какие маркетинговые закономерности вам удалось выявить?
- 3) Какими принципами маркетинга вы руководствовались при составлении вопросов исследования и написании отчета?
- 4) Какие функции маркетинга вы использовали?
- 5) Каким образом и какие конкретно инструменты маркетинга вы применили, исследуя предприятие ресторанного бизнеса?
- 6) Какие сложности могут возникнуть, по вашему мнению, при внедрении предложенных вами рекомендаций по отчету в практическую профессиональную деятельность?

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, понимание особенностей маркетинга как способа достижения конкурентных преимуществ предприятия общественного питания, логики проведения маркетинговых мероприятий, специфики маркетинговых коммуникаций в ресторанном деле; принципы и методы ценообразования,	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Демонстрирует знание особенностей маркетинга как способа достижения конкурентных преимуществ предприятия общественного питания, этапов проведения маркетинговых мероприятий, специфики	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.

	<p>специфики методов прогнозирования и анализа конъюнктуры рынка продовольственного сырья и спроса на продукцию производства, методов оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, специфики различных методик осуществления маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья и продукции свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.</p>	<p>маркетинговых коммуникаций в ресторанном деле; принципов и методов ценообразования. Может дать определение методам прогнозирования и анализа конъюнктуры рынка продовольственного сырья и спроса на продукцию производства, методам оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, а так же этапам и методике осуществления маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья и продукции. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.</p>	
Вопрос на	Понимает суть	Демонстрирует	

<p>понимание</p>	<p>поставленной задачи. Дает развернутый и аргументированный ответ на вопрос. Анализирует закономерности, принципы и функции маркетинга, а также применяет основные инструменты маркетинга в ресторанном деле. Дает оценку возможности использования результатов освоения дисциплины в каждой из сфер профессиональной деятельности. Грамотно анализирует календарно-тематические планы маркетинговых коммуникаций, творчески мыслит и анализирует работу с клиентской базой. Способен оценить эффективность проведения творческих рекламных кампаний предприятия общественного питания и индустрии гостеприимства. Логично соотносит результаты анализа, оценки и прогноза конъюнктуры рынка продовольственного сырья, спроса на продукцию производства, а так же способен контролировать грамотное</p>	<p>понимание сути задания. Отвечает на поставленный вопрос, ориентируясь на положения теории, а не практики. Не может аргументировать свой ответ. Демонстрирует умение использовать закономерности, принципы и функции маркетинга в ресторанном деле, планировать и составлять календарно-тематические планы маркетинговых коммуникаций, проводить анализ маркетинговой среды ресторана; выявлять источники маркетинговой информации и использовать их для решения прикладных маркетинговых задач, планировать этапы проведения маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции и этапы проведения творческих рекламных кампаний предприятия общественного питания и индустрии гостеприимства. Способен осуществлять анализ, оценку и прогноз конъюнктуры рынка продовольственного сырья, спроса на</p>	<p>Не понимает сути вопроса. Не может высказать собственное мнение, привести примеры. Не отвечает на вопрос, либо высказывает ошибочные суждения.</p>
------------------	--	---	---

	<p>обеспечение обратной связи с потребителями, оценивать программы по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке. Оценивает результаты анализа маркетинговой среды ресторана; конкурентоспособность ресторанных услуг и разрабатывает программу проведения маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции, а также предложения по выбору поставщиков для предприятий питания. Выражает собственное мнение, опираясь на актуальные тенденции в изучаемой сфере. Логически грамотно определяет причинно-следственные связи. Использует для ответа грамотный профессиональный язык</p>	<p>продукцию производства, а так же организовывать обратную связь с потребителями и разрабатывать программы по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке. При ответе опирается главным образом на примеры, не пользуясь профессиональным языком. Способен применять результаты освоения дисциплины в профессиональной деятельности.</p>	
Практическое задание	<p>Защищает отчет по маркетинговым исследованиям, осуществленным в течение семестра. В процессе защиты дается последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью</p>	<p>Защищает отчет по маркетинговым исследованиям, осуществленным в течение семестра. В процессе защиты дается логичный и развернутый ответ, раскрывающий большинство пунктов задания.</p>	<p>Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя.</p>

	<p>раскрывающий каждый пункт задания . Демонстрируется пониманих основные экономических категорий маркетинга и его особенностей как способа достижения конкурентных преимуществ предприятия общественного питания. Демонстрирует понимание закономерностей, принципов и функций маркетинга, а также способность применять основные инструменты маркетинга в ресторанном деле. Дается полное представление о возможности использования результатов освоения дисциплины в каждой из сфер профессиональной деятельности. Представленный демонстрационный материал активно используется в докладе, информативен, автор свободно в нем ориентируется. Ответы на все вопросы даны убедительно, аргументировано.</p>	<p>Демонстрируется знание основных экономических категорий маркетинга и его особенностей как способа достижения конкурентных преимуществ предприятия общественного питания. Раскрываются навыки использования закономерностей, принципов и функций маркетинга в ресторанном деле. В достаточном объеме применены результаты освоения дисциплины в профессиональной деятельности. Представленный демонстрационный материал слабо используется в докладе. Ответы на большинство вопросов даны.</p>	
--	---	--	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Ким, С. А. Маркетинг [Электронный ресурс] : учебник / С. А. Ким. – М. : Дашков и К°, 2017. – 260 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=7483>
2. Наумов, В. Н. Маркетинг [Электронный ресурс] : учебник / В. Н. Наумов. – М. : НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 320 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=157112>
3. Соловьев, Б. А. Маркетинг [Электронный ресурс] : учебник / Б.А. Соловьев, А.А. Мешков, Б.В. Мусатов. — М. : ИНФРА-М, 2020. — 337 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=353828>

Дополнительная литература

1. Басовский, Л. Е. Маркетинг [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.Е. Басовский, Е.Н. Басовская. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 233 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=302255>
2. Завьялов, П. С. Маркетинг в схемах, рисунках, таблицах [Электронный ресурс] : учеб. пособие / П. С. Завьялов. – М. : НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 336 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=205274>
3. Егоров, Ю. Н. Основы маркетинга [Электронный ресурс] : учебник / Ю.Н. Егоров . — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2020. — 292 с. – Режим доступа: <https://>

new.znaniy.com/read?id=354794

4. Егоров, Ю. Н. Управление маркетингом [Электронный ресурс] : учебник / Ю.Н. Егоров. — М. : ИНФРА-М, 2020. — 238 с. – Режим доступа: <https://new.znaniy.com/read?id=351756>

5. Маркетинг [Электронный ресурс] : учеб. пособие / под ред. И. М. Синяевой. – М. : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2014. – 384 с. – Режим доступа: <https://new.znaniy.com/read?id=191300>

6. Резник, Г. А. Введение в маркетинг [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г. А. Резник. – 3-е изд., перераб. и доп. – М. : НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 202 с. – Режим доступа : <https://new.znaniy.com/read?id=73055>

Периодические издания

1. Маркетинг в России и за рубежом(<http://www.mavriz.ru/about/>)
2. Маркетинг в России и за рубежом(<http://www.mavriz.ru/about/>)
3. Практический маркетинг (<https://bci-marketing.ru/>)
4. Эксперт(<https://dlib.eastview.com/browse/publication/503>)
5. Эксперт(<https://dlib.eastview.com/browse/publication/503>)
6. Российское предпринимательство(<https://dlib.eastview.com/browse/publication/65688>)
7. Российское предпринимательство(<https://dlib.eastview.com/browse/publication/65688>)

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. ведущее российское отраслевое СМИ в области рекламы, маркетинга и PR - режим доступа www.sostav.ru
2. интернет-издание о маркетинге и коммуникациях в цифровой среде - режим доступа <http://www.cossa.ru/>
3. крупнейшая в рунете площадка для предпринимателей нового поколения. Инфо о стартапах, растущих бизнесах, новых моделях заработка, неординарных героях со всего мира и технологиях роста - режим доступа <https://vc.ru/>
4. навигатор рекламного рынка России. - режим доступа <https://adindex.ru/>
5. статьи и аналитика по маркетингу, рекламе и PR - режим доступа www.marketing.spb.ru
6. Ассоциация коммуникативных агентств России - режим доступа <http://www.akarussia.ru>
7. альманах о рекламе - режим доступа <http://www.advlab.ru>
8. динамический рейтинг рекламного рынка и каталог лучших рекламных агентств России - режим доступа <http://alladvertising.ru/>
9. интернет-журнал о бизнесе в России - режим доступа <https://secretmag.ru/>
10. открытое программное обеспечение для администрирования опросов, которое входит в программный пакет Google Docs Editors - режим доступа <https://www.google.ru/intl/ru/forms/about/>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические материалы для подготовки эссе

Эссе (фр. *essai* — попытка, проба, очерк) прозаическое сочинение небольшого объема и свободной композиции, выражающее индивидуальные впечатления и соображения по конкретному поводу или вопросу и заведомо не претендующее на исчерпывающий ответ. Эссе студента — это самостоятельная письменная работа на тему, предложенную преподавателем (тема может быть предложена и студентом, но согласована с педагогом). Должно содержать четкое изложение сути поставленной проблемы, включать самостоятельно проведенный анализ проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария, рассматриваемого в рамках дисциплины, выводы, обобщающую авторскую позицию по поставленной проблеме.

Структура эссе

1. Титульный лист.

2. Введение: изложение обоснования выбора темы.

При работе над введением могут помочь ответы на следующие вопросы:

надо ли давать определения терминам, прозвучавшим в теме эссе;

почему тема, которую я раскрываю, является важной в настоящий момент;

какие понятия будут вовлечены в мои рассуждения по теме;

могу ли я разделить тему на несколько более мелких подтем?

3. Основная часть: предполагает изложение аргументации, анализ, исходя из имеющихся данных, позиций по проблеме.

4. Заключение: обобщения и аргументированные выводы по теме с указанием области ее применения.

Методы, рекомендуемые для составления заключения: цитата, оригинальное авторское утверждение. Заключение может содержать такой важный, дополняющий эссе элемент, как указание области применения исследования.

При необходимости добавляется список использованной литературы.

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы

базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном. Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на

консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта. Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимал, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание

художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ

База данных государственной статистики Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru/	Содержит основные социально-экономические показатели России. представлены электронные версии официальных публикаций; данные официальной статистической информации о социальном, экономическом, демографическом и экологическом положении страны.
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.

Портал индустрии гостеприимства и питания	https://www.horeca.ru	Содержит актуальные новости российского и зарубежного рынка индустрии гостеприимства, новинки поставщиков товаров и услуг. Имеется каталог заведений и операторов рынка HoReCa. собрана база заведений и организаций ресторанного бизнеса, поставщиков и производителей продукции и услуг, торговые марки, рецепты блюд, перечень общественных организаций и ассоциаций, профильные средства массовой информации и интернет-ресурсы. Размещены предложения о продаже и покупке бизнеса, каталог франшиз.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование;	

доска; компьютер или ноутбук.
Текущий контроль, промежуточная аттестация
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)
СРС
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Интерактивная форма проведения лекционных и практических занятий мозговой штурм – форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. Применяется в случаях, когда решается малоизученная проблема или требуется найти нетривиальное решение
2. Интерактивная форма проведения практических занятий работа в малых группах – форма работы, дающая возможность каждому участнику по-участвовать в решении проблемы, попрактиковать навыки сотрудничества и межличностного общения
3. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
4. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
МАТЕМАТИКА**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль
Технология организации ресторанного дела

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Шевченко Д.В.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Математика» является формирование общей математической культуры, выработка навыков практического применения математического аппарата для решения прикладных задач профессиональной деятельности, а также развитие способности самостоятельного изучения математической литературы. Задачами дисциплины являются:

приобрести представление о базисных математических моделях и математическом аппарате, применяемых при решении теоретических и практических задач в области профессиональной деятельности;
выработать навыки математического исследования прикладных задач и построения соответствующих математических моделей;
сформировать умение самостоятельного изучения учебной и специальной литературы по математике и ее приложениям в сфере профессиональной деятельности.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:
продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
продукция питания различного назначения;
методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
технологическое оборудование;
сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные

специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
 центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры,
 освоившие программу бакалавриата:

- научно-исследовательская
- организационно-управленческая
- проектная
- маркетинговая
- производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся,
 установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-7	Знания	знает источники информации для самообразования по дисциплине
	Умения	умеет самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине
	Навыки и/или опыт деятельности	владеет навыками самообразования и самоорганизации при изучении математики
ПК-26	Знания	знает понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных
	Умения	умеет применять математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных
	Навыки и/или опыт деятельности	способен применить математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина МАТЕМАТИКА имеет код Б1.Б.08, относится к дисциплинам (модулям) базовой части Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина МАТЕМАТИКА предусмотрена учебным планом в 1, 2, 3, 4 семестрах обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 12 зачетных единиц, 432 часов.

Форма промежуточной аттестации: зачёт в 1 семестре, экзамен во 2 семестре, зачёт в 3 семестре, экзамен в 4 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	16	18	16	18	68
в т. ч. занятия лекционного типа	6	6	6	6	24
в т. ч. занятия семинарского типа	10	10	10	10	40
в т.ч. консультация		2		2	4
Самостоятельная работа обучающихся	52	46	124	118	340
Промежуточная аттестация	4	8	4	8	24
в т. ч. зачет	4		4		8
в т. ч. экзамен		8		8	16
ИТОГО	72	72	144	144	432

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Раздел 1. Линейная алгебра и аналитическая геометрия

Тема 1. Матрицы и операции над ними. Определители и их свойства

Понятие матрицы. Размерность матрицы. Строки и столбцы матрицы. Элементы матрицы. Обозначение элемента матрицы. Построение матриц по функциям от индексов элементов. Понятие квадратной, единичной, диагональной, нулевой матрицы. Матрица-строка, матрица-столбец. Главная и побочная диагонали квадратных матриц. Сложение и вычитание матриц, умножение матрицы на число. Транспонирование матриц. Умножение матрицы на матрицу. Свойства операций над матрицами. Понятие определителя. Определители второго и третьего порядков, правила их вычисления. Понятие определителя n -го порядка. Разложение определителя по строке или столбцу. Основные свойства определителей.

Тема 2. Обратная матрица. Ранг матрицы

Понятие обратной матрицы. Теорема о существовании обратной матрицы. Правило вычисления обратной матрицы. Понятие базисного минора и ранга матрицы. Элементарные преобразования над строками (столбцами) матрицы. О неизменности ранга матрицы при элементарных преобразованиях. Ранг ступенчатой матрицы.

Тема 3. Системы линейных алгебраических уравнений

Понятие системы линейных алгебраических уравнений с n переменными. Матричная форма записи систем линейных уравнений. Понятие совместной, несовместной, определенной, неопределенной системы линейных уравнений. Теорема Кронекера-Капелли. Следствия теоремы Кронекера-Капелли. Метод обратной матрицы. Формулы Крамера. Метод Гаусса.

Тема 4. n -мерный вектор и векторное пространство

Понятие вектора. Линейные операции над векторами и их свойства. Скалярное, векторное и смешанное произведение векторов. Линейная зависимость и линейная независимость системы векторов. Линейное (векторное) пространство. Размерность и базис векторного пространства. Координаты вектора в заданном базисе.

Тема 5. Прямая и плоскость

Общее уравнение прямой на плоскости. Условия параллельности и перпендикулярности двух прямых, угол между ними. Уравнение прямой в отрезках. Уравнение прямой с угловым коэффициентом. Параметрическое уравнение прямой на плоскости. Каноническое уравнение прямой на плоскости. Расстояние от точки до прямой. Общее уравнение плоскости.

Условия параллельности и перпендикулярности двух плоскостей и угол между ними. Уравнение плоскости в отрезках. Расстояние от точки до плоскости. Параметрическое и каноническое уравнения прямой в пространстве. Прямая как пересечение двух плоскостей. Взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве.

Тема 6. Кривые второго порядка. Полярная система координат

Общее уравнение кривой второго порядка. Эллипс и окружность. Парабола. Гипербола.

Канонический вид кривых второго порядка. Приведение уравнения второго порядка к каноническому виду.

Полярная ось, полярный угол. Связь полярных и декартовых координат. Применение полярных координат. Кривые в полярных координатах.

Тема 7. Комплексные числа

Определение комплексных чисел. Действительная и мнимая части комплексных чисел, сопряженные комплексные числа. Алгебраические действия над ними: сложение, умножение и деление. Алгебраическая и тригонометрическая формы комплексных чисел. Возведение в степень комплексных чисел по формуле Муавра-Лапласа, извлечение корней n -ой степени из комплексных чисел. Число корней многочлена n -ой степени.

Раздел 2. Дифференциальное и интегральное исчисление

Тема 8. Пределы и непрерывность

Точечные множества, интервалы и области. Переменные величины и функции. Способы задания функции. Основные элементарные функции. Сложные функции. Обратная функция. Монотонные функции. Неявное и параметрическое задания функции.

Числовая последовательность. Предел числовой последовательности.

Предел функции в точке. Основные теоремы о пределах. Предел функции в бесконечности. Бесконечно малые и бесконечно большие величины.

Непрерывность функции. Свойства непрерывных функций. Точки разрыва и их классификация. Односторонние пределы.

Тема 9. Дифференцирование простых и сложных функций

Производная, ее геометрический и механический смысл. Производная суммы, произведения, частного. Производные основных элементарных функций (таблица основных производных). Производная сложной функции. Производная обратной функции. Производная неявной функции.

Производная параметрически заданной функции. Логарифмическое дифференцирование. Дифференциал функции. Применение дифференциала в приближенных вычислениях. Производные и дифференциалы высших порядков.

Тема 10. Приложения производной

Признаки постоянства, возрастания и убывания функции. Точки экстремума . Необходимые условия экстремума. Достаточные признаки существования экстремума. Наибольшее и наименьшее значения функции на отрезке. Исследование функции на выпуклость и вогнутость. Точки перегиба. Асимптоты кривых. Раскрытие неопределенностей, правило Лопиталья. Общая схема исследования функций и построение их графиков. Уравнение касательной и нормали к кривой. Дифференциал дуги плоской кривой. Кривизна плоской кривой. Радиус, круг и центр кривизны.

Тема 11. Неопределенный интеграл

Первообразная функция и неопределенный интеграл. Свойства неопределенного интеграла. Интегралы от основных элементарных функций .
Метод замены переменной и формула интегрирования по частям. Интегрирование простейших рациональных дробей. Метод неопределенных коэффициентов. Интегрирование простейших типов иррациональностей. Интегрирование выражений, содержащих тригонометрические функции, универсальная тригонометрическая подстановка. Понятие об интегралах, «неберущихся» в элементарных функциях.

Тема 12. Определенный интеграл

Задача, приводящая к понятию определенного интеграла. Понятие определенного интеграла, условия его существования. Геометрическая и экономическая интерпретации определенного интеграла. Свойства определенного интеграла. Формула Ньютона-Лейбница. Замена переменной в определенном интеграле. Интегрирование по частям. Определенный интеграл с переменным верхним пределом интегрирования. Вычисление площади плоской фигуры. Вычисление объёма тела вращения и площади его поверхности. Приближенное вычисление определенного интеграла.

Раздел 3. Дифференциальные уравнения

Тема 13. Дифференциальные уравнения первого порядка

Дифференциальные уравнения. Начальные условия, общее и частные решения дифференциального уравнения. Интегральные кривые. Дифференциальные уравнения первого порядка с разделенными и разделяющимися переменными. Линейные однородные уравнения первого порядка. Линейные неоднородные уравнения первого порядка.

Тема 14. Дифференциальные уравнения высших порядков. Системы дифференциальных уравнений

Дифференциальные уравнения высших порядков (общие понятия). Уравнения, допускающие понижение порядка. Линейные однородные

уравнения n -го порядка с постоянными коэффициентами.
Линейные дифференциальные уравнения второго порядка, однородные и неоднородные. Структура общего решения. Линейные дифференциальные уравнения второго порядка с постоянными коэффициентами. Системы дифференциальных уравнений. Метод вариации произвольной постоянной.

Раздел 4. Функции нескольких переменных

Тема 15. Функции нескольких переменных

Функции нескольких переменных. Область определения. Предел. Непрерывность. Частные производные. Полный дифференциал и его связь с частными производными. Геометрический смысл полного дифференциала. Дифференциал дуги пространственной кривой. Экстремумы функции нескольких переменных. Необходимые и достаточные условия экстремума. Нахождение наибольшего и наименьшего значений функции двух переменных на замкнутой области.

Раздел 5. Числовые и функциональные ряды

Тема 16. Числовые ряды

Числовые последовательности. Числовой ряд. Сходимость и сумма числового ряда. Остаток ряда. Необходимое условие сходимости ряда. Действия над рядами. Признаки сходимости рядов с положительными членами. Знакопеременные ряды. Абсолютная и условная сходимости знакопеременного ряда. Признак Лейбница сходимости знакочередующихся рядов.

Тема 17. Функциональные ряды

Область сходимости функционального ряда. Степенные ряды. Промежуток и радиус сходимости степенного ряда. Ряд Тейлора. Разложение функций в степенные ряды. Применение рядов к приближенным вычислениям. Ряды Фурье. Условия сходимости ряда Фурье (теорема Дирихле). Ряды Фурье для четных и нечетных функций. Ряд Фурье функции, заданной на произвольном промежутке. Разложение непериодической функции в ряд Фурье.

Раздел 6. Кратные, криволинейные и поверхностные интегралы и их приложения

Тема 18. Кратные и криволинейные интегралы

Объем цилиндрического тела. Двойной интеграл и его геометрический смысл. Формула Грина. Тройной интеграл и его механический смысл. Вычисление площадей и объемов с помощью кратных интегралов. Переход к цилиндрическим координатам. Криволинейные интегралы по координатам. Вычисление работы.

Криволинейные интегралы по длине дуги.

Тема 19. Интегралы по поверхности

Определение и основные свойства интеграла по поверхности. Применение к решению физических задач. Формула Остроградского. Формула Стокса.

Тема 20. Элементы теории векторного поля

Понятие векторного поля и векторной линии. Поток вектора через поверхность. Дивергенция, циркуляция, ротор (вихрь). Оператор Гамильтона. Оператор Лапласа. Простейшие векторные поля.

Раздел 7. Теория вероятностей и математическая статистика

Тема 21. Основные понятия и формулы теории вероятностей

Случайные события, их классификация. Вероятность события. Элементы комбинаторики. Условная вероятность события. Теоремы сложения и умножения вероятностей. Вероятность появления хотя бы одного события. Формула полной вероятности. Формула Байеса. Формула Бернулли. Формула Пуассона. Локальная и интегральная теоремы Лапласа.

Тема 22. Случайные величины

Случайные величины. Дискретная случайная величина. Закон распределения дискретной случайной величины. Функция распределения дискретной случайной величины. Числовые характеристики дискретных случайных величин. Основные законы распределения дискретных случайных величин. Непрерывная случайная величина. Закон распределения непрерывной случайной величины. Функция распределения и плотность распределения непрерывной случайной величины. Числовые характеристики непрерывных случайных величин. Основные законы распределения непрерывных случайных величин. Закон больших чисел.

Тема 23. Выборка и ее характеристики. Точечные и интервальные оценки. Проверка статистических гипотез

Генеральная и выборочная совокупности. Статистическое распределение выборки. Эмпирическая функция распределения. Числовые характеристики статистического распределения. Статистические оценки параметров распределения. Несмещенность, эффективность и состоятельность оценок. Доверительный интервал. Статистические гипотезы. Ошибки первого и второго рода. Нулевая и конкурирующая гипотезы. Уровень значимости. Способы проверки статистических гипотез.

Тема 24. Парная регрессия и корреляция

Спецификация модели парной регрессии. Метод наименьших квадратов (МНК). Свойства оценок МНК. Линейная парная регрессия и корреляция: смысл и оценка параметров. Коэффициент детерминации. Оценка

существенности параметров линейной регрессии и корреляции. Средняя ошибка аппроксимации. Прогнозирование по линейному уравнению парной регрессии.

Нелинейная регрессия. Подбор линеаризующего преобразования для нелинейных моделей. Корреляция для нелинейной регрессии. Коэффициент эластичности.

Тема 25. Множественная регрессия и корреляция

Множественная линейная регрессия. Метод наименьших квадратов и предпосылки его применения для множественной линейной регрессии. Следствия выполнения предпосылок Гаусса-Маркова. Изучение тесноты связи по множественной регрессии. Проверка значимости модели множественной регрессии и ее параметров. Мультиколлинеарность данных. Частные уравнения регрессии. Частная корреляция. Фиктивные переменные в уравнении множественной регрессии. Прогнозирование по модели множественной регрессии.

Тема 26. Временные ряды

Компоненты временного ряда: тенденция, циклическая компонента и случайная составляющая. Характеристики временных рядов. Автокорреляция уровней временного ряда и характеристика его структуры. Модели тенденции развития. Аналитическое выравнивание временного ряда. Моделирование периодических колебаний. Аддитивная и мультипликативная модели временного ряда. Прогнозирование по аддитивной и мультипликативной моделям.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (1 семестр)

Раздел 1. Линейная алгебра и аналитическая геометрия

1	Матрицы и операции над ними. Определители и их свойства	1	1	0	6	8
2	Обратная матрица. Ранг матрицы	1	1	0	6	8

3	Системы линейных алгебраических уравнений	1	2	0	6	9
4	n-мерный вектор и векторное пространство	1	2	0	6	9
5	Прямая и плоскость	1	1	0	6	8
6	Кривые второго порядка. Полярная система координат	0,5	1	0	6	7,5
7	Комплексные числа	0,5	1	0	6	7,5
	Тестирование	0	1	0	4	5
	Контрольная работа	0	0	0	6	6
	Зачёт					4

2 этап (2 семестр)

Раздел 2. Дифференциальное и интегральное исчисление

8	Пределы и непрерывность	1	1	0	6	8
9	Дифференцирование простых и сложных функций	1	1	0	6	8
10	Приложения производной	2	2	0	8	12
11	Неопределенный интеграл	1,5	4	0	8	13,5
12	Определенный интеграл	0,5	1	0	6	7,5
	Тестирование	0	1	0	4	5
	Контрольная работа	0	0	0	8	8
	Консультация					2
	Экзамен					8

3 этап (3 семестр)

Раздел 3. Дифференциальные уравнения

13	Дифференциальные уравнения первого порядка	1	1	0	14	16
14	Дифференциальные уравнения высших порядков. Системы дифференциальных уравнений	1	1	0	12	14

Раздел 4. Функции нескольких переменных

15	Функции нескольких переменных	1	2	0	14	17
----	-------------------------------	---	---	---	----	----

Раздел 5. Числовые и функциональные ряды

16	Числовые ряды	1	1	0	12	14
17	Функциональные ряды	0,5	1	0	14	15,5

Раздел 6. Кратные, криволинейные и поверхностные интегралы и их приложения

18	Кратные и криволинейные интегралы	0,5	1	0	14	15,5
19	Интегралы по поверхности	0,5	1	0	12	13,5

20	Элементы теории векторного поля	0,5	1	0	14	15,5
	Контрольная работа	0	0	0	12	12
	Тестирование	0	1	0	6	7
	Зачёт					4

4 этап (4 семестр)

Раздел 7. Теория вероятностей и математическая статистика

21	Основные понятия и формулы теории вероятностей	1	2	0	16	19
22	Случайные величины	1	2	0	18	21
23	Выборка и ее характеристики. Точечные и интервальные оценки. Проверка статистических гипотез	1	1	0	16	18
24	Парная регрессия и корреляция	1	2	0	16	19
25	Множественная регрессия и корреляция	1	1	0	16	18
26	Временные ряды	1	1	0	16	18
	Контрольная работа	0	0	0	14	14
	Тестирование	0	1	0	6	7
	Консультация					2
	Экзамен					8
	Итого	24	40	0	340	430

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16140>

1. Математика. Конспект лекций
2. Математика. Методические указания к практическим занятиям и организации самостоятельной работы
3. Математика. Методические указания к выполнению контрольной работы (первый семестр изучения)
4. Математика. Методические указания к выполнению контрольной работы (второй семестр изучения)
5. Математика. Методические указания к выполнению контрольной работы (третий семестр изучения)
6. Математика. Методические указания к выполнению контрольной работы (четвертый семестр изучения)

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	МАТЕМАТИКА ФИЗИКА ИНФОРМАТИКА МЕХАНИКА ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ КУЛЬТУРА РЕЧЕВОГО ОБЩЕНИЯ ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА ЭТИКА И КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ ИНФОКОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением	МАТЕМАТИКА ФИЗИКА БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ

<p>статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>	<p>ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ ДЕМЕТАЛЛИЗАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
--	---

В рамках дисциплины МАТЕМАТИКА указанные компетенции формируются и оцениваются на четырёх этапах, соответствующих семестрам изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	3	0,95	2,86
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	5	1,43	7,14
ИТОГО			10

Этап 2. Второй семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	3	0,95	2,86
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	5	1,43	7,14
ИТОГО			10

Этап 3. Третий семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	3	0,95	2,86
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	5	1,43	7,14
ИТОГО			10

Этап 4. Четвертый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	3	0,95	2,86
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	5	1,43	7,14
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	30,00	50,00
Тестирование	6,00	10,00

Этап 2. Второй семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	30,00	50,00
Тестирование	6,00	10,00

Этап 3. Третий семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	30,00	50,00
Тестирование	6,00	10,00

Этап 4. Четвертый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	30,00	50,00
Тестирование	6,00	10,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где **Балл(К/ Дисц/ Этапизуч)** – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

\sum **Набранный балл за ОС** – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

\sum **max балл за ОС** – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где **Балл(К/ Дисц)** – общий балл за компетенцию К;

\sum **Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)** – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	Базовый уровень	Знает основные источники информации по дисциплине и может найти необходимый материал в них; умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на	От 60 до 70 баллов

		разобранные примеры; способен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях.	
	Повышенный уровень	Знает основные и дополнительные источники информации по дисциплине, хорошо ориентируется в них и способен выбрать лучший; умеет самостоятельно разобраться в теоретическом и практическом материале по дисциплине; способен продуктивно организовать процесс самостоятельного освоения отдельных методов и подразделов дисциплины.	Более 70 баллов
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Базовый уровень	Знает основные понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных; умеет опираясь на образец применять типовые математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных; способен с опорой на разобранные примеры применить базовые математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знает широкий спектр понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки	Более 70 баллов

		экспериментальных данных, понимает их практический смысл; умеет самостоятельно применять необходимые математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных; способен эффективно применить необходимые математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований, сделать четкие выводы.	
--	--	---	--

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоения компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	50	ОК-7, ПК-26
Тестирование	10	ОК-7, ПК-26
Промежуточная аттестация		
Зачёт	40	ОК-7, ПК-26

1. Контрольная работа

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Знания
знает источники информации для самообразования по дисциплине
Умения
умеет самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине
Навыки и/или опыт деятельности
владеет навыками самообразования и самоорганизации при изучении математики

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов , подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
Знания
знает понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных
Умения
умеет применять математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных
Навыки и/или опыт деятельности
способен применить математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

При выполнении и защите контрольной работы студенту необходимо продемонстрировать:

- знание источников информации для самообразования по дисциплине;
- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;
- владение навыками самообразования и самоорганизации при изучении математики;
- знание понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки экспериментальных данных;
- умение применять математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных;
- способность применить математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

Вариант контрольной работы определяется по последней цифре номера зачетной книжки или студенческого билета (цифре 0 соответствует вариант 10). В некоторых заданиях при формировании числовых значений исходных данных используется параметр α , вместо которого необходимо подставить предпоследнюю цифру зачетной книжки (студенческого билета). Работа с чужим вариантом не засчитывается.

Контрольная работа выполняется вручную в тетради. На обложке тетради размещается титульный лист. Последовательность решения задач должна соответствовать последовательности заданий контрольной работы. Перед решением задачи необходимо переписать ее условие. Вместо параметра α необходимо подставить соответствующее числовое значение – предпоследнюю цифру зачетной книжки (студенческого билета).

Приступая к выполнению контрольной работы по математике необходимо изучить теоретический материал по тематике задания и разобрать решения заданий нулевого варианта, приведенных в образце выполнения контрольной работы. Список использованных при подготовке к выполнению контрольной работы источников необходимо будет указать в задании 12.

Сроки сдачи работы

Работа выполняется внеаудиторно.

Для студентов очной формы обучения срок сдачи устанавливается преподавателем.

Студенты заочной формы обучения приносят работы на первом практическом занятии по дисциплине. При необходимости работа может быть доработана на последующих практических занятиях. Работа сдается преподавателю на заключительном практическом занятии по дисциплине.

При сдаче контрольной работы преподавателю, необходимо пояснить ход решения выполненных заданий. При ответе на вопросы преподавателя по заданиям контрольной работы студенту необходимо пояснить, какими источниками информации он пользовался в ходе выполнения работы, какие есть дополнительные источники информации, справочники, таблицы по разделу и подразделу дисциплины, к которым относится задача. После выставления баллов, работа возвращается студенту для подготовки к промежуточной аттестации и возможности продемонстрировать на промежуточной аттестации освоение соответствующих компонентов компетенций.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

0. При выполнении и защите контрольной работы студенту необходимо продемонстрировать:

- знание источников информации для самообразования по дисциплине;
- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;
- владение навыками самообразования и самоорганизации при изучении математики;
- знание понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки экспериментальных данных;
- умение применять математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных;
- способность применить математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

1. Даны матрицы

.....1 5 -4.....0 2 3

A=.2 -3 1...B=.1 1 3

.....4 1 -3.....2 4 2

С целью обработки экспериментальных данных проведенных исследований вычислить матрицу $D=A \cdot B - 5E$.

2. Вычислить определитель четвертого порядка.

. 1 3 1 5

. 0 2 2 4

-3 -1 5 0

.0 5 -4 -3

3. Найти обратную матрицу.

3..2..-4

2..4..-5

4..-3..2

4. С целью обработки экспериментальных данных проведенных исследований решить систему линейных уравнений

а) методом Крамера;

б) методом Гаусса:

$$\begin{aligned} 2x_1 + 5x_2 + 5x_3 &= 1, \\ 5x_1 + 3x_2 - 2x_3 &= 0, \\ 7x_1 + 4x_2 - 3x_3 &= 2. \end{aligned}$$

5. Вычислить скалярное произведение $(2a+3b)c$, если $a=(1;2;1)$, $b=(-2;1;0)$, $c=(6;-3;1)$.

6. Даны векторы $a=(1;-1;1)$, $b=(2;1;1)$, $c=(-1;0;1)$. Вычислить векторное произведение $[3a+c, 3b-c]$.

7. Для треугольника с вершинами $A=(-3;2)$, $B=(-2;-5)$, $C=(6;1)$ найти:

- а) уравнение стороны BC ;
- б) длину высоты AD ;
- в) уравнение высоты CH .

8. Для пирамиды $ABCD$, координаты вершин которой $A=(0;1;-1)$, $B=(6;-2;-3)$, $C=(4;4;0)$, $D=(1;3;6)$, найти:

- а) уравнение грани ABC ;
- б) уравнение высоты и длину высоты DH ;
- в) уравнение ребра и длину ребра AD ;
- г) объём пирамиды $ABCD$.

9. Составить канонические уравнения:

- а) эллипса;
- б) гиперболы;
- в) параболы,

при этом A , B – точки, лежащие на кривой; F – фокус; a – большая (действительная) полуось; b – малая (мнимая) полуось; c – эксцентриситет; $y = \pm kx$ – уравнения асимптот гиперболы, D – директриса кривой, $2c$ – фокусное расстояние).

а) $b=15$, $F=(-10,0)$; б) $a=13$, $\varepsilon=14/13$; в) $D: x=-4$.

10. Построить кривую, заданную уравнением в полярной системе координат:

$$\rho=4\sin 4\varphi.$$

11. а) Даны комплексные числа z_1, z_2 . Выполнить операцию:

$$z_1=\alpha+5i, z_2=-1+2i, \text{ вычислить } (2z_1+\overline{z_2})/z_2;$$

б) Извлечь корень из комплексного числа: $3\sqrt{3-4i}$.

12. Составить список использованной литературы, содержащей материал по тематике заданий 1-11 данной контрольной работы. Список может включать как книги (учебники, практикумы,...), так и образовательные ресурсы сети интернет. Список использованной литературы оформляется по каждому заданию отдельно в следующем виде:

Список использованной литературы

Задание 1

- 1.
- 2.

...

Задание 2

- 1.
- 2.

...

Задание 11

- 1.
- 2.

...

Для подбора необходимых источников рекомендуется пользоваться электронно-библиотечной системой вуза, особое внимание необходимо уделить рекомендуемой литературе, приведенной в пособии "Математика. Методические указания к выполнению контрольной работы (первый семестр изучения)".

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа

»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	3
2	3
3	4
4	5
5	2
6	4
7	5
8	6
9	5
10	5
11	6
12	2
ИТОГО	50

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
<p>Выполненная работа соответствует повышенному уровню, если по выполненной работе и ответам по ней видно, что обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> • знает основные и дополнительные источники информации по дисциплине, хорошо ориентируется в них и способен выбрать лучший; умеет самостоятельно разобраться в теоретическом и практическом материале по дисциплине; способен 	<p>Выполненная работа соответствует базовому уровню, если по выполненной работе и ответам по ней видно, что обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> • знает основные источники информации по дисциплине и может найти необходимый материал в них; умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры; способен самостоятельно освоить 	<p>Выполненная работа ниже базового уровня и возвращается на доработку, если по выполненной работе и ответам по ней видно, что обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> • не знает основные источники информации по дисциплине и не может найти необходимый материал в них; не умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры; не способен

<p>продуктивно организовать процесс самостоятельного освоения отдельных методов и подразделов дисциплины;</p> <ul style="list-style-type: none"> • знает широкий спектр понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки экспериментальных данных, понимает их практический смысл; умеет самостоятельно применять необходимые математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных; способен эффективно применить необходимые математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований, сделать четкие выводы. 	<p>отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях;</p> <ul style="list-style-type: none"> • знает основные понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных; умеет опираясь на образец применять типовые математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных; способен с опорой на разобранные примеры применить базовые математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований. 	<p>самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях;</p> <ul style="list-style-type: none"> • не знает основные понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных; не умеет опираясь на образец применять типовые математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных; не способен с опорой на разобранные примеры применить базовые математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.
---	---	---

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 30 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 30 до 35 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 35 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ

			требованиям, предъявляемым к оценочному средству
--	--	--	--

2. Тестирование

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Тестирование»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
<i>Умения</i>	
умеет самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине	
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
<i>Знания</i>	
знает понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных	

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Тестирование», характеризующий этап формирования

Воспользовавшись доступными источниками информации по дисциплине самостоятельно подготовиться и пройти тест, продемонстрировав:

- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;
- знание понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки экспериментальных данных.

Вариант теста определяется преподавателем. В каждом задании теста предлагается несколько вариантов ответов, из которых надо выбрать один верный. При подготовке к тестированию необходимо самостоятельно проработать основные и дополнительные источники информации по дисциплине. Рекомендуется повторить и закрепить материал, используя конспект лекций и практических занятий.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Тестирование»

0. Воспользовавшись доступными источниками информации по дисциплине самостоятельно подготовиться и пройти тест, продемонстрировав:

- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;
- знание понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки экспериментальных данных.

1. На двух заводах изготавливается 3 вида продукции.

Матрицей $A = \begin{pmatrix} 2 & 4 & 7 \\ \dots & \dots & \dots \\ \dots & 8 & 3 & 5 \end{pmatrix}$

задан объем выпущенной продукции за последний месяц, признанной качественной, где a_{ij} – объем выпущенной продукции вида j i -ым заводом, которая была признана качественной (в тыс. шт.). Матрицей

$B = \begin{pmatrix} 0,06 & \dots & 0,2 & \dots & 0,42 \end{pmatrix}$

.....0,56..0,06..0,25

задано количество продукции за последний месяц, признанной дефектной (в тыс. шт.).
Объем выпущенной продукции трех видов на двух заводах за последний месяц был равен

...

а) ..0,12...0,8....2,94

.....4,48..0,18...1,25;

б) .2,12...4,8....9,94

.....12,48..3,18..6,25;

в) 1,94...3,8.....6,58

.....7,44..2,94...4,75;

г) .0,03...0,05...0,06

.....0,07..0,02...0,05.

2. Определитель – это ...

а) число;

б) матрица;

в) множество;

г) последовательность.

3. Квадратная матрица называется вырожденной, если её определитель...

а) не существует;

б) равен нулю;

в) равен одному;

г) отрицательному числу.

4. При решении системы n линейных уравнений с n переменными можно воспользоваться формулами Крамера, если ...

а) определитель матрицы коэффициентов не равен нулю;

б) один из столбцов матрицы коэффициентов является линейной комбинацией остальных;

в) столбцы матрицы коэффициентов линейно независимы;

г) строки матрицы коэффициентов линейно зависимы.

5. Матрица A^{-1} называется обратной к матрице A , если...

а) $A \cdot A^{-1} = A^{-1} \cdot A = E$, где E – единичная матрица;

б) она читается справа налево также как A слева направо;

в) $A \cdot E = A^{-1}$;

г) если после транспонирования она совпадает с данной.

6. Даны два вектора: $a(-2;1;-3)$ и $c(2;-3;1)$. Если $a+b=c$, то вектор b равен...

а) $(4;-4;4)$;

б) $(-4;4;-4)$;

в) $(0;-2;-2)$;

г) $(-4;-3;-3)$.

7. Даны точки $A(-1;-2)$, $B(5;-3)$, $C(-4;1)$ и $D(7;3)$. Тогда линии, заданной уравнением $x-2y-1=0$, принадлежит точка...

а) D ;

б) A ;

в) B ;

г) C .

8. Что не относится к кривым второго порядка?

а) эллипс;

б) парабола;

- в) гипербола;
г) синусоида.

9. Полярная система координат на плоскости задается...

- а) точкой и лучом;
б) точкой и точкой;
в) точкой и плоскостью;
г) точкой и прямой.

10. Выбрать Формулу Эйлера:

- а) $e^{i\varphi} = \cos\varphi + i\sin\varphi$;
б) $e^{i\varphi} = \sin\varphi + i\cos\varphi$;
в) $e^{i\varphi} = \cos\varphi + i\cos\varphi$;
г) $e^{i\varphi} = \cos\varphi + i\sin\varphi$.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Тестирование»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	1
2	1
3	1
4	1
5	1
6	1
7	1
8	1
9	1
10	1
ИТОГО	10

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
<p>По результатам выполнения теста видно, что обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> • умеет самостоятельно разобраться в теоретическом и практическом материале по дисциплине; • знает широкий спектр понятий, законов и методов математики, необходимых 	<p>По результатам выполнения теста видно, что обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> • умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры; • знает основные понятия, законы и методы математики, необходимые для 	<p>По результатам выполнения теста видно, что обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> • не умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры; • не знает основные понятия, законы и методы математики, необходимые

для обработки экспериментальных данных, понимает их практический смысл.	обработки экспериментальных данных.	для обработки экспериментальных данных.
---	-------------------------------------	---

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 6 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 6 до 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 2 Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	50	ОК-7, ПК-26
Тестирование	10	ОК-7, ПК-26
Промежуточная аттестация		

Экзамен	40	ОК-7, ПК-26
---------	----	-------------

1. Контрольная работа

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
<i>Знания</i>	
знает источники информации для самообразования по дисциплине	
<i>Умения</i>	
умеет самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
владеет навыками самообразования и самоорганизации при изучении математики	
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
<i>Знания</i>	
знает понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных	
<i>Умения</i>	
умеет применять математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
способен применить математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований	

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

При выполнении и защите контрольной работы студенту необходимо продемонстрировать:

- знание источников информации для самообразования по дисциплине;
- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;
- владение навыками самообразования и самоорганизации при изучении математики;
- знание понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки экспериментальных данных;
- умение применять математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных;
- способность применить математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

Вариант контрольной работы определяется по двум последним цифрам зачетной книжки или студенческого билета. Работы с другим номером варианта не засчитываются. Контрольная работа выполняется вручную в тетради. На обложке тетради размещается

титульный лист. Последовательность решения задач должна соответствовать последовательности заданий контрольной работы. Перед решением задачи необходимо переписать ее условие.

Приступая к выполнению контрольной работы по математике необходимо изучить теоретический материал по тематике задания и разобрать решения заданий нулевого варианта, приведенных в образце выполнения контрольной работы. Список использованных при подготовке к выполнению контрольной работы источников необходимо будет указать в задании 11.

Сроки сдачи работы

Работа выполняется внеаудиторно.

Для студентов очной формы обучения срок сдачи устанавливается преподавателем.

Студенты заочной формы обучения приносят работы на первом практическом занятии по дисциплине. При необходимости работа может быть доработана на последующих практических занятиях. Работа сдается преподавателю на заключительном практическом занятии по дисциплине.

При сдаче контрольной работы преподавателю, необходимо пояснить ход решения выполненных заданий. При ответе на вопросы преподавателя по заданиям контрольной работы студенту необходимо пояснить, какими источниками информации он пользовался в ходе выполнения работы, какие есть дополнительные источники информации, справочники, таблицы по разделу и подразделу дисциплины, к которым относится задача. После выставления баллов, работа возвращается студенту для подготовки к промежуточной аттестации и возможности продемонстрировать на промежуточной аттестации освоение соответствующих компонентов компетенций.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

0. При выполнении и защите контрольной работы студенту необходимо продемонстрировать:

- знание источников информации для самообразования по дисциплине;
- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;
- владение навыками самообразования и самоорганизации при изучении математики;
- знание понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки экспериментальных данных;
- умение применять математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных;
- способность применить математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

1. Найти пределы (не пользуясь правилом Лопиталья).

а) $\lim_{x \rightarrow \infty} (8x^2 - 5x + 7) / (9x^3 + 4x^2 - 1)$;

.... $x \rightarrow \infty$

б) $\lim_{x \rightarrow 4} (x^2 - 7x + 12) / (x^3 - 2x^2 - 9x + 4)$;

.... $x \rightarrow 4$

в) $\lim_{x \rightarrow 2} (\sqrt{x^2 - 3} - 1) / (x^2 - 4)$.

.... $x \rightarrow 2$

2. Определить точки разрыва функции и исследовать характер точек разрыва.

..... $-x$, $x \leq 0$,

$f(x) = \sin x$, $0 < x \leq \pi$,

..... $x - 2$, $x > \pi$.

3. Вычислить производную функции:

а) $y=14x^3+x^2\ln x$;

б) $y=5\sin x^2$.

4. Найти предел функции, используя правило Лопиталя:

$$\lim_{x \rightarrow 0} (7^{2x}-5^{3x})/(2x-\arctg 3x).$$

.... $x \rightarrow 0$

5. С целью обработки экспериментальных данных найти наибольшее и наименьшее значение функции на отрезке:

$$f(x)=x^4-8x^2-9 \text{ на } [-1;3].$$

6. Найти равновесную цену, эластичность спроса и предложения для этой цены, если функции спроса и предложения от цены выражаются соответственно уравнениями:

$$q=7-p, s=p+1.$$

7. Исследовать функцию и построить ее график:

$$f(x)=x^2/(x-2).$$

8. Найти неопределенный интеграл:

а) $\int (5-7\sqrt{x})^2 dx$;

б) $\int x^4 dx/(x^5+1)$;

в) $\int 3x \arccos x dx$.

9. Вычислить определенный интеграл:

а) $\pi/4$

.... $\int (\operatorname{tg} x)^4 dx/(\cos x)^2$;

....0

б) 9

.... $\int \sqrt{x} dx/(\sqrt{x}-1)$.

....4

10. С целью обработки экспериментальных данных вычислить площадь фигуры, ограниченной указанными линиями.

$$y=(x-2)^3, y=4x-8.$$

11. Составить список использованной литературы, содержащей материал по тематике заданий 1-10 данной контрольной работы. Список может включать как книги (учебники, практикумы,...), так и образовательные ресурсы сети интернет. Список использованной литературы оформляется по каждому заданию отдельно в следующем виде:

Список использованной литературы

Задание 1

1.

2.

...

Задание 2

1.

2.

...

Задание 10

1.

2.

...

Для подбора необходимых источников рекомендуется пользоваться электронно-

библиотечной системой вуза, особое внимание необходимо уделить рекомендуемой литературе, приведенной в пособии "Математика. Методические указания к выполнению контрольной работы (второй семестр изучения)".

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа

»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	8
2	5
3	4
4	3
5	2
6	4
7	9
8	5
9	5
10	3
11	2
ИТОГО	50

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
<p>Выполненная работа соответствует повышенному уровню, если по выполненной работе и ответам по ней видно, что обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> • знает основные и дополнительные источники информации по дисциплине, хорошо ориентируется в них и способен выбрать лучший; умеет самостоятельно разобраться в теоретическом и практическом материале по дисциплине; способен продуктивно организовать процесс самостоятельного освоения отдельных методов 	<p>Выполненная работа соответствует базовому уровню, если по выполненной работе и ответам по ней видно, что обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> • знает основные источники информации по дисциплине и может найти необходимый материал в них; умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры; способен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях; 	<p>Выполненная работа ниже базового уровня и возвращается на доработку, если по выполненной работе и ответам по ней видно, что обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> • не знает основные источники информации по дисциплине и не может найти необходимый материал в них; не умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры; не способен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в

<p>и подразделов дисциплины;</p> <ul style="list-style-type: none"> • знает широкий спектр понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки экспериментальных данных, понимает их практический смысл; умеет самостоятельно применять необходимые математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных; способен эффективно применить необходимые математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований, сделать четкие выводы. 	<ul style="list-style-type: none"> • знает основные понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных; умеет опираясь на образец применять типовые математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных; способен с опорой на разобранные примеры применить базовые математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований. 	<p>методических пособий;</p> <ul style="list-style-type: none"> • не знает основные понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных; не умеет опираясь на образец применять типовые математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных; не способен с опорой на разобранные примеры применить базовые математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.
--	--	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 30 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 30 до 35 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 35 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Тестирование

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Тестирование»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Умения
умеет самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
Знания
знает понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Тестирование», характеризующий этап формирования

Воспользовавшись доступными источниками информации по дисциплине самостоятельно подготовиться и пройти тест, продемонстрировав:

- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;
- знание понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки экспериментальных данных.

Вариант теста определяется преподавателем. В каждом задании теста предлагается несколько вариантов ответов, из которых надо выбрать один верный. При подготовке к тестированию необходимо самостоятельно проработать основные и дополнительные источники информации по дисциплине. Рекомендуется повторить и закрепить материал, используя конспект лекций и практических занятий.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Тестирование»

0. Воспользовавшись доступными источниками информации по дисциплине самостоятельно подготовиться и пройти тест, продемонстрировав:

- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;
- знание понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки экспериментальных данных.

1. Предел $\lim_{x \rightarrow \infty} (1 + 4/x)^{x+1}$ равен:

..... $x \rightarrow \infty$

- а) e^4 ;
- б) ∞ ;
- в) 1;
- г) $e^{0,25}$.

2. Если две дифференцируемые функции отличаются на постоянное слагаемое, то...

- а) их производные равны;
- б) их производные различаются на разность постоянных слагаемых

- в) вопрос о различии их производных установить не удаётся;
 г) следует применять правило дифференцирования сложной функции.
3. Количество точек разрыва функции $f(x)=(x+2)/((x^2+16)(x^2-1))$ равно...
- а) 2;
 б) 4;
 в) 3;
 г) 1.
4. Неопределенным интегралом функции называется...
- а) совокупность всех ее производных;
 б) совокупность всех ее касательных;
 в) совокупность всех ее первообразных;
 г) совокупность всех ее интегралов.
5. Последовательность $\{a_n\}$, заданная формулой n -го члена $a_n=n/(n+1)$ является...
- а) возрастающей;
 б) убывающей;
 в) неограниченной;
 г) невозрастающей.
6. Множество первообразных функции $f(x)=\cos 4x$ имеет вид...
- а) $\sin 4x+C$;
 б) $(1/4)\sin 4x+C$;
 в) $(1/4)\sin x+C$;
 г) $(1/4)\cos 4x+C$.
7. Для функции $y=1/(x^2-1)$ точка $x=1$ является...
- а) точкой непрерывности;
 б) точкой устранимого разрыва;
 в) точкой разрыва первого рода (скачка);
 г) точкой разрыва второго рода (бесконечного).
8. Количество точек перегиба функции $y = x^4 + 4x$...
- а) ни одной;
 б) одну;
 в) две;
 г) три;
 д) больше трех.
9. Уравнение касательной к графику функции имеет вид...
- а) $y=f(a)-f'(a)(x-a)$;
 б) $y=f(a)+f'(a)(x-a)$;
 в) $y=f'(a)-f(a)(x-a)$;
 г) $y=f'(a)+f(a)(x-a)$.
10. Функция называется нечетной, если...
- а) $f(-x)=-f(x)$;
 б) $f(-x)=f(x)$;
 в) $f(-x)\neq -f(x)$;
 г) $f(-x)\neq -f(x)\neq f(x)$.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Тестирование»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	1
2	1
3	1
4	1
5	1
6	1
7	1
8	1
9	1
10	1
ИТОГО	10

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
<p>По результатам выполнения теста видно, что обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> • умеет самостоятельно разобраться в теоретическом и практическом материале по дисциплине; • знает широкий спектр понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки экспериментальных данных, понимает их практический смысл. 	<p>По результатам выполнения теста видно, что обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> • умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры; • знает основные понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных. 	<p>По результатам выполнения теста видно, что обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> • не умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры; • не знает основные понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 6 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ

			требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 6 до 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 3
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	50	ОК-7, ПК-26
Тестирование	10	ОК-7, ПК-26
Промежуточная аттестация		
Зачёт	40	ОК-7, ПК-26

1. Контрольная работа

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Знания
знает источники информации для самообразования по дисциплине
Умения
умеет самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине
Навыки и/или опыт деятельности
владеет навыками самообразования и самоорганизации при изучении математики

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
Знания
знает понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных
Умения
умеет применять математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных
Навыки и/или опыт деятельности
способен применить математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

При выполнении и защите контрольной работы студенту необходимо продемонстрировать:

- знание источников информации для самообразования по дисциплине;
- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;
- владение навыками самообразования и самоорганизации при изучении математики;
- знание понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки экспериментальных данных;
- умение применять математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных;
- способность применить математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

Вариант контрольной работы определяется по двум последним цифрам зачетной книжки или студенческого билета. Работы с другим номером варианта не засчитываются.

Контрольная работа выполняется вручную в тетради. На обложке тетради размещается титульный лист. Последовательность решения задач должна соответствовать последовательности заданий контрольной работы. Перед решением задачи необходимо переписать ее условие.

Приступая к выполнению контрольной работы по математике необходимо изучить теоретический материал по тематике задания и разобрать решения заданий нулевого варианта, приведенных в образце выполнения контрольной работы. Список использованных при подготовке к выполнению контрольной работы источников необходимо будет указать в задании 13.

Сроки сдачи работы

Работа выполняется внеаудиторно.

Для студентов очной формы обучения срок сдачи устанавливается преподавателем.

Студенты заочной формы обучения приносят работы на первом практическом занятии по дисциплине. При необходимости работа может быть доработана на последующих

практических занятиях. Работа сдается преподавателю на заключительном практическом занятии по дисциплине.

При сдаче контрольной работы преподавателю, необходимо пояснить ход решения выполненных заданий. При ответе на вопросы преподавателя по заданиям контрольной работы студенту необходимо пояснить, какими источниками информации он пользовался в ходе выполнения работы, какие есть дополнительные источники информации, справочники, таблицы по разделу и подразделу дисциплины, к которым относится задача. После выставления баллов, работа возвращается студенту для подготовки к промежуточной аттестации и возможности продемонстрировать на промежуточной аттестации освоение соответствующих компонентов компетенций.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

0. При выполнении и защите контрольной работы студенту необходимо продемонстрировать:

- знание источников информации для самообразования по дисциплине;
- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;
- владение навыками самообразования и самоорганизации при изучении математики;
- знание понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки экспериментальных данных;
- умение применять математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных;
- способность применить математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

1. Решить дифференциальное уравнение:

а) $(4-y)dy - (x+3)dx = 0$;

б) $y'' + 2y' + y = 6e^{-x}$.

2. Решить краевую задачу для уравнения 2-го порядка:

$$y'' + 4y' - 12y = 0 \quad y(0) = 0, \quad y'(0) = 0.$$

3. Дана функция $u(M) = x/(x^2 + y^2 + z^2)$ и точки $M_1(1,1,1)$, $M_2(-3,2,-1)$. С целью дальнейшей обработки экспериментальных данных вычислить:

а) производную этой функции в точке M_1 по направлению вектора M_1M_2 ;

б) $\text{grad } u(M_1)$.

4. Найти частные производные: z'_x , z'_y , z''_{xx} , z''_{yy} , z''_{xy} функции $z = x^2(\sin y)^3$.

5. Дана производственная функция (в денежном выражении) $K(x,y) = 10\sqrt{x}3\sqrt{y}$, где x – количество единиц первого ресурса, y – второго. Стоимость единицы первого ресурса – $p_1 = 2$, второго – $p_2 = 4$ ден. ед. Найти максимальную прибыль при использовании ресурсов.

6. Исследовать сходимость ряда:

∞

$$\sum_{n=1}^{\infty} n^2/2^n.$$

$n=1$

7. Найти область сходимости ряда:

∞

$$\sum_{n=1}^{\infty} x^n/9^n.$$

$n=1$

8. Вычислить приближенно с точностью $\varepsilon = 0,01$, разложив функцию $5\sqrt{250}$ в степенной ряд.

9. Разложить в ряд Фурье функцию периода 2π , определенную следующим образом:
 $f(x) = -1/2, -\pi < x < 0,$
 $1, \dots 0 < x < \pi.$

10. Вычислить двойной интеграл по области D , ограниченной указанными линиями.
 $\iint_D (x+1)y^2 dx dy, D: y=3x^2, y=3.$
 D

11. Вычислить тройной интеграл.
 $\iiint_V (2x^6 + 3y + z) dx dy dz, V: 2 \leq x \leq 3; -1 \leq y \leq 2; 0 \leq z \leq 4.$
 V

12. Для векторного поля $a(M) = x^3 y^2 z i + 5x^2 y z j - x y k$ в точке $M_0(-4, 1, 0)$ найти циркуляцию и ротор.

13. Составить список использованной литературы, содержащей материал по тематике заданий 1-12 данной контрольной работы. Список может включать как книги (учебники, практикумы, ...), так и образовательные ресурсы сети интернет. Список использованной литературы оформляется по каждому заданию отдельно в следующем виде:

Список использованной литературы

Задание 1

1.

2.

...

Задание 2

1.

2.

...

Задание 12

1.

2.

...

Для подбора необходимых источников рекомендуется пользоваться электронно-библиотечной системой вуза, особое внимание необходимо уделить рекомендуемой литературе, приведенной в пособии "Математика. Методические указания к выполнению контрольной работы (третий семестр изучения)".

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	6
2	3
3	4
4	3
5	4

6	3
7	3
8	3
9	5
10	4
11	5
12	5
13	2
ИТОГО	50

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
<p>Выполненная работа соответствует повышенному уровню, если по выполненной работе и ответам по ней видно, что обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> • знает основные и дополнительные источники информации по дисциплине, хорошо ориентируется в них и способен выбрать лучший; умеет самостоятельно разобраться в теоретическом и практическом материале по дисциплине; способен продуктивно организовать процесс самостоятельного освоения отдельных методов и подразделов дисциплины; • знает широкий спектр понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки экспериментальных данных, понимает их практический смысл; умеет самостоятельно применять необходимые математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных; способен эффективно 	<p>Выполненная работа соответствует базовому уровню, если по выполненной работе и ответам по ней видно, что обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> • знает основные источники информации по дисциплине и может найти необходимый материал в них; умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры; способен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях; • знает основные понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных; умеет опираясь на образец применять типовые математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных; способен с опорой на разобранные примеры применить базовые математико-статистические 	<p>Выполненная работа ниже базового уровня и возвращается на доработку, если по выполненной работе и ответам по ней видно, что обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> • не знает основные источники информации по дисциплине и не может найти необходимый материал в них; не умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры; неспособен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях; • не знает основные понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных; не умеет опираясь на образец применять типовые математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных; неспособен с опорой на разобранные примеры применить базовые

применить необходимые математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований, сделать четкие выводы.	методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.	математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.
---	--	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 30 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 30 до 35 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 35 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Тестирование

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Тестирование»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Умения
умеет самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Тестирование»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
Знания
знает понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Тестирование», характеризующий этап формирования

Воспользовавшись доступными источниками информации по дисциплине самостоятельно подготовиться и пройти тест, продемонстрировав:

- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;
- знание понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки экспериментальных данных.

Вариант теста определяется преподавателем. В каждом задании теста предлагается несколько вариантов ответов, из которых надо выбрать один верный. При подготовке к тестированию необходимо самостоятельно проработать основные и дополнительные источники информации по дисциплине. Рекомендуется повторить и закрепить материал, используя конспект лекций и практических занятий.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Тестирование»

0. Воспользовавшись доступными источниками информации по дисциплине самостоятельно подготовиться и пройти тест, продемонстрировав:

- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;
- знание понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки экспериментальных данных.

1. Ряд $1 + 1 + 1 + 1 + 1 + 1 + \dots$

- сходится, так как состоит из единиц;
- расходится, так как $\lim_{n \rightarrow \infty} \sum_{k=1}^n a_k = 1$;
- сходится;
- расходится, так как $S_n = n \rightarrow \infty$ при $n \rightarrow \infty$.

2. Уравнение $y' + \ln(y/x) = 1$ является...

- однородным относительно и дифференциальным уравнением первого порядка;
- линейным дифференциальным уравнением первого порядка;
- дифференциальным уравнением с разделяющимися переменными;
- уравнением Бернулли.

3. Если все функции $f_i(x) \equiv 0$, где $i=1, \dots, n$, то система дифференциальных уравнений называется...

- однородной;

- б) неоднородной;
- в) линейно независимой.

4. Обыкновенным дифференциальным уравнением высшего порядка называют уравнение вида...

- а) $F(x, y, y', y'', \dots, y^{(n)}) = 0$;
- б) $F(x, y, y', y'', \dots, y^{(n)}) = C$;
- в) $F(x, y, y', y'', \dots, y^{(n-1)}) = 0$;
- г) $F(x, y, y', y'', \dots, y^{(n-1)}) = C$.

5. Четвертый член ряда

∞

$\sum_{n=1}^{\infty} (-1)^n / (2n-1)$ равен...

$n=1$

- а) $-1/5$;
- б) $-1/9$;
- в) $1/7$;
- г) $-1/7$.

6. Область определения функции $z = \ln(1 - x^2 - y^2)$ – это...

- а) внутренность круга с центром в начале координат, радиус которого равен 1, т.е. $x^2 + y^2 < 1$;
- б) множество всех точек плоскости Oxy ;
- в) множество всех точек пространства $Oxyz$;
- г) круг с центром в начале координат, радиус которого равен 1, т.е. $x^2 + y^2 < 1$.

7. Отличие в свойствах криволинейного интеграла первого рода и свойствах определённого интеграла заключается в...

- а) в случае криволинейного интеграла первого рода не имеет значения, какую из точек кривой считать началом отрезка, а какую – концом;
- б) криволинейный интеграл первого рода можно вычислять в цилиндрических координатах;
- в) в случае криволинейного интеграла первого рода нельзя выносить множитель за знак интеграла;
- г) отличий нет.

8. Не относится к области D в записи двойного интеграла...

- а) плоская фигура;
- б) фигура, ограниченная прямыми линиями;
- в) сфера;
- г) треугольник.

9. Интеграл

$$\iint_{\Omega} (x dy dx + (y+z) dz dx + (z-y) dx dy),$$

Ω

где Ω внешняя часть поверхности $z = x^2 + y^2$, отсекаемая плоскостями $z=2$, равен...

- а) π ;
- б) 2π ;
- в) 4π .

10. Компоненты оператора Гамильтона это...

- а) координаты ротора;

- б) частные производные по координатам;
в) вторые частные производные.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Тестирование»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	1
2	1
3	1
4	1
5	1
6	1
7	1
8	1
9	1
10	1
ИТОГО	10

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
<p>По результатам выполнения теста видно, что обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> • умеет самостоятельно разобраться в теоретическом и практическом материале по дисциплине; • знает широкий спектр понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки экспериментальных данных, понимает их практический смысл. 	<p>По результатам выполнения теста видно, что обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> • умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры; • знает основные понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных. 	<p>По результатам выполнения теста видно, что обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> • не умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры; • не знает основные понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций

Менее 6 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 6 до 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 4

Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	50	ОК-7, ПК-26
Тестирование	10	ОК-7, ПК-26
Промежуточная аттестация		
Экзамен	40	ОК-7, ПК-26

1. Контрольная работа

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Знания
знает источники информации для самообразования по дисциплине

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Умения
умеет самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине
Навыки и/или опыт деятельности
владеет навыками самообразования и самоорганизации при изучении математики
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
Знания
знает понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных
Умения
умеет применять математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных
Навыки и/или опыт деятельности
способен применить математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

При выполнении и защите контрольной работы студенту необходимо продемонстрировать:

- знание источников информации для самообразования по дисциплине;
- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;
- владение навыками самообразования и самоорганизации при изучении математики;
- знание понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки экспериментальных данных;
- умение применять математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных;
- способность применить математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

Вариант контрольной работы определяется по двум последним цифрам зачетной книжки или студенческого билета. Работы с другим номером варианта не засчитываются.

При формировании числовых значений некоторых исходных данных заданий контрольной работы используется параметр a , вместо которого необходимо подставить предпоследнюю цифру зачетной книжки (студенческого билета).

Контрольная работа выполняется вручную в тетради. На обложке тетради размещается титульный лист. Последовательность решения задач должна соответствовать последовательности заданий контрольной работы. Перед решением задачи необходимо переписать ее условие.

Приступая к выполнению контрольной работы по математике необходимо изучить теоретический материал по тематике задания и разобрать решения заданий нулевого варианта, приведенных в образце выполнения контрольной работы. Список использованных при подготовке к выполнению контрольной работы источников необходимо будет указать в задании 10.

Сроки сдачи работы

Работа выполняется внеаудиторно.

Для студентов очной формы обучения срок сдачи устанавливается преподавателем.

Студенты заочной формы обучения приносят работы на первом практическом занятии по дисциплине. При необходимости работа может быть доработана на последующих практических занятиях. Работа сдается преподавателю на заключительном практическом занятии по дисциплине.

При сдаче контрольной работы преподавателю, необходимо пояснить ход решения выполненных заданий. При ответе на вопросы преподавателя по заданиям контрольной работы студенту необходимо пояснить, какими источниками информации он пользовался в ходе выполнения работы, какие есть дополнительные источники информации, справочники, таблицы по разделу и подразделу дисциплины, к которым относится задача. После выставления баллов, работа возвращается студенту для подготовки к промежуточной аттестации и возможности продемонстрировать на промежуточной аттестации освоение соответствующих компонентов компетенций.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

0. При выполнении и защите контрольной работы студенту необходимо продемонстрировать:

- знание источников информации для самообразования по дисциплине;
- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;
- владение навыками самообразования и самоорганизации при изучении математики;
- знание понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки экспериментальных данных;
- умение применять математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных;
- способность применить математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

1. На складе имеется 20 полуфабрикатов, среди которых 7 полуфабрикатов с истекшим сроком годности. Какова вероятность того, что из 15 взятых случайным образом полуфабрикатов: а) хотя бы одно будет с действующим сроком годности; б) 4 изделий будут действующим сроком годности.

2. Повар разыскивает нужную ему специю в трех коробках. Вероятность того, что нужная специя содержится в первой коробке равна 0,8, во второй – 0,7, в третьей – 0,8. Найти вероятность того, что: а) специя содержится только в двух коробках; б) специи нет ни в одной из коробок.

3. В сеть ресторанов фрукты поставляются тремя поставщиками. Известно, что первая фирма поставляет товар с браком в 0,3%, вторая – 0,2%, третья – 0,4%. С первой фирмы поступило 1001, со второй – 2000, а с третьей – 2500 упаковок фруктов. Найти вероятность того, что: а) поставленная упаковка фруктов окажется стандартной; б) упаковка стандартных фруктов поступила с третьей фирмы.

4. В среднем по 4 % договоров страховая компания выплачивает страховую сумму. Найти вероятность того, что из 11 договоров с наступлением страхового случая будет связано с выплатой страховой суммы: а) три договора; б) менее двух договоров.

5. Задан закон распределения дискретной случайной величины в виде таблицы (в первой строке указаны возможные значения случайной величины, во второй – соответствующие вероятности). Найти математическое ожидание, дисперсию и среднее квадратическое отклонение.

x_i 1.....15...25

p_i 0,5 0,2 0,3

6. Для приведенных выборочных данных
4, 4, 5, 3, 4, 6, 8, 2, 3, 5, 5, 3, 7, 5, 9, 3, 5, 7, 4, 6
необходимо: а) построить вариационный ряд; б) вычислить среднюю величину, моду, медиану; в) вычислить дисперсию, среднее квадратическое отклонение.

7. Уравнение регрессии, построенное по 12 наблюдениям, имеет вид:
 $y = 12 - 0,24x_1 + 6,4x_2 - ?x_3$.

Восстановить пропущенные значения, а также построить доверительный интервал для параметра b_3 с вероятностью 0,9.

8. Построить уравнение множественной регрессии y на x_1 и x_2 в стандартизованном и натуральном масштабах при следующих данных:
 $\bar{y} = 10$; $\bar{x}_1 = 18$; $\bar{x}_2 = 8$; $\sigma_y = 1,6$; $\sigma_{x_1} = 4,3$; $\sigma_{x_2} = 2,5$; $r_{yx_1} = 0,57$; $r_{yx_2} = 0,69$; $r_{x_1x_2} = 0,42$.

9. На основе помесечных данных за последние 5 лет была построена аддитивная модель временного потребления тепла. Скорректированные значения сезонной компоненты приведены в таблице:

январь.....+ 17.....май.....- 20.....сентябрь.....- 10

февраль.....+ 15.....июнь.....- 34.....октябрь.....?

март.....+ 10.....июль.....- 42.....ноябрь.....+22

апрель.....- 4.....август....- 18.....декабрь.....+27

Уравнение тренда выглядит так: $T = 450 + 1,2t$.

Определите значение сезонной компоненты за октябрь, а также точечный прогноз потребления тепла на 1 квартал следующего года.

10. Составить список использованной литературы, содержащей материал по тематике заданий 1-9 данной контрольной работы. Список может включать как книги (учебники, практикумы,...), так и образовательные ресурсы сети интернет. Список использованной литературы оформляется по каждому заданию отдельно в следующем виде:

Список использованной литературы

Задание 1

1.

2.

...

Задание 2

1.

2.

...

Задание 9

1.

2.

...

Для подбора необходимых источников рекомендуется пользоваться электронно-библиотечной системой вуза, особое внимание необходимо уделить рекомендуемой литературе, приведенной в пособии "Математика. Методические указания к выполнению контрольной работы (четвертый семестр изучения)".

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа

»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	5
2	5
3	5
4	5
5	5
6	5
7	6
8	6
9	6
10	2
ИТОГО	50

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
<p>Выполненная работа соответствует повышенному уровню, если по выполненной работе и ответам по ней видно, что обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> • знает основные и дополнительные источники информации по дисциплине, хорошо ориентируется в них и способен выбрать лучший; умеет самостоятельно разобраться в теоретическом и практическом материале по дисциплине; способен продуктивно организовать процесс самостоятельного освоения отдельных методов 	<p>Выполненная работа соответствует базовому уровню, если по выполненной работе и ответам по ней видно, что обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> • знает основные источники информации по дисциплине и может найти необходимый материал в них; умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры; способен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях; 	<p>Выполненная работа ниже базового уровня и возвращается на доработку, если по выполненной работе и ответам по ней видно, что обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> • не знает основные источники информации по дисциплине и не может найти необходимый материал в них; не умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры; не способен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в

<p>и подразделов дисциплины;</p> <ul style="list-style-type: none"> • знает широкий спектр понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки экспериментальных данных, понимает их практический смысл; умеет самостоятельно применять необходимые математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных; способен эффективно применить необходимые математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований, сделать четкие выводы. 	<ul style="list-style-type: none"> • знает основные понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных; умеет опираясь на образец применять типовые математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных; способен с опорой на разобранные примеры применить базовые математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований. 	<p>методических пособиях;</p> <ul style="list-style-type: none"> • не знает основные понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных; не умеет опираясь на образец применять типовые математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных; не способен с опорой на разобранные примеры применить базовые математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.
--	--	---

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 30 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 30 до 35 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 35 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Тестирование

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Тестирование»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Умения
умеет самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
Знания
знает понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Тестирование», характеризующий этап формирования

Воспользовавшись доступными источниками информации по дисциплине самостоятельно подготовиться и пройти тест, продемонстрировав:

- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;
- знание понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки экспериментальных данных.

Вариант теста определяется преподавателем. В каждом задании теста предлагается несколько вариантов ответов, из которых надо выбрать один верный. При подготовке к тестированию необходимо самостоятельно проработать основные и дополнительные источники информации по дисциплине. Рекомендуются повторить и закрепить материал, используя конспект лекций и практических занятий.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Тестирование»

0. Воспользовавшись доступными источниками информации по дисциплине самостоятельно подготовиться и пройти тест, продемонстрировав:

- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;
- знание понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки экспериментальных данных.

1. Собирается партия качественных полуфабрикатов с двух предприятий. Первое предприятие поставляет 60% всех полуфабрикатов, а второе – 40%. Вероятность поставки качественных полуфабрикатов первого предприятия равна 0,9, второго – 0,8. Тогда вероятность того, что случайно взятое изделие будет качественным, равна...

- а) 0,86;
- б) 0,85;
- в) 0,84;
- г) 0,14.

2. Два начинающих повара готовят блюдо. Вероятность того, что первый повар допустит ошибку, составляет 60%, а вероятность ошибки у второго повара составляет

40%. Найти вероятность того, что оба повара приготовят блюдо без ошибок.

- а) 0,25;
- б) 0,4;
- в) 0,48;
- г) 0,2.

3. Вероятность события А изменяется в пределах...

- а) $0 \leq P(A) \leq 1$;
- б) $0 \leq P(A) \leq +\infty$;
- в) $-1 \leq P(A) \leq 1$.

4. Дискретная случайная величина количества проверок задана законом распределения вероятностей:

X ..1....3...6

p 0,6 0,3 0,1

Тогда ее математическое ожидание равно...

- а) 2,1;
- б) 0,9;
- в) 3,3;
- г) 2,2.

5. 5. Мода вариационного ряда числа выполненных измерений веса кондитерских изделий 1, 3, 3, 4, 5, 5, 5, 7, 7, 8, 9 равна...

- а) 5;
- б) 9;
- в) 1;
- г) 11.

6. Эконометрическая модель представляет собой парную линейную регрессию, коэффициент корреляции факторного и результативного признака равен 0,9. Тогда коэффициент детерминации рассматриваемой модели равен...

- а) 0,81;
- б) -0,9;
- в) 0,1;
- г) 0,99.

7. Фиктивные переменные включаются в уравнение множественной регрессии для учета действия на результат признаков...

- а) качественного характера;
- б) количественного характера;
- в) несущественного характера;
- г) случайного характера.

8. Если наиболее высоким оказался коэффициент автокорреляции третьего порядка, то исследуемый ряд содержит...

- а) сезонные колебания с периодичностью в три момента времени;
- б) линейный тренд, проявляющийся в каждом третьем уровне ряда;
- в) случайную величину, влияющую на каждый третий уровень ряда;
- г) нелинейную тенденцию полинома третьего порядка.

9. Выборочное уравнение парной регрессии имеет вид $y=6,4-1,6x$. Тогда выборочный коэффициент корреляции может быть равен...

- а) - 0,92;

- б) 0,92;
 в) – 4,0;
 г) 4,0.

10. Уровнем значимости называется...

- а) вероятность отвергнуть правильную нулевую гипотезу;
 б) совокупность значений критерия проверки, при которых нулевую гипотезу отклоняют;
 в) совокупность значений критерия проверки, при которых нулевую гипотезу не отклоняют.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Тестирование»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	1
2	1
3	1
4	1
5	1
6	1
7	1
8	1
9	1
10	1
ИТОГО	10

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
<p>По результатам выполнения теста видно, что обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> • умеет самостоятельно разобраться в теоретическом и практическом материале по дисциплине; • знает широкий спектр понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки экспериментальных данных, понимает их практический смысл. 	<p>По результатам выполнения теста видно, что обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> • умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры; • знает основные понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных. 	<p>По результатам выполнения теста видно, что обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> • не умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры; • не знает основные понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 6 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 6 до 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Знания
знает источники информации для самообразования по дисциплине
Умения
умеет самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине
Навыки и/или опыт деятельности
владеет навыками самообразования и самоорганизации при изучении математики

ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	
Знания	знает понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных
Умения	умеет применять математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных
Навыки и/или опыт деятельности	способен применить математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

Воспользовавшись доступными источниками информации по дисциплине необходимо самостоятельно подготовиться к сдаче зачета. Ответ на теоретические вопросы дается устно. При подготовке ответа на теоретические вопросы использование конспектов и других материалов не разрешается. Практическое задание выполняется письменно. При его выполнении обучающийся может пользоваться собственными конспектами и материалами дисциплины в бумажном виде. После ответа по билету, студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, также необходимо пояснить, какими основными и дополнительными источниками информации обучающийся пользовался при подготовке к зачету. На зачете обучающийся предоставляет итоговый отчет по результатам выполнения контрольной работы.

Во время сдачи зачета обучающимся необходимо продемонстрировать:

- знание источников информации для самообразования по дисциплине;
- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;
- владение навыками самообразования и самоорганизации при изучении математики;
- знание понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки экспериментальных данных;
- умение применять математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных;
- способность применить математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Теоретический вопрос
3. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	6	10
Теоретический вопрос	6	10
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

0. Во время сдачи зачета обучающимся необходимо продемонстрировать:

- знание источников информации для самообразования по дисциплине;
- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;
- владение навыками самообразования и самоорганизации при изучении математики;
- знание понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки экспериментальных данных;
- умение применять математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных;
- способность применить математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

1. Теоретические вопросы к зачету

1. Понятие матрицы. Виды матриц.
2. Операции над матрицами и их свойства.
3. Понятие определителя. Определители второго и третьего порядков, правила их вычисления.
4. Понятие определителя n -го порядка. Разложение определителя по строке или столбцу.
5. Основные свойства определителей.
6. Обратная матрица. Теорема о существовании обратной матрицы. Правило вычисления обратной матрицы.
7. Ранг матрицы. Элементарные преобразования над строками (столбцами) матрицы. О неизменности ранга матрицы при элементарных преобразованиях. Ранг ступенчатой матрицы.
8. Система линейных алгебраических уравнений с n переменными. Основные понятия и определения.
9. Теорема Кронекера-Капелли. Следствия теоремы Кронекера-Капелли.
10. Метод обратной матрицы.
11. Формулы Крамера.
12. Метод Гаусса.
13. Понятие вектора. Линейные операции над векторами и их свойства.
14. Скалярное, векторное и смешанное произведение векторов.
15. Линейная зависимость и линейная независимость системы векторов.

16. Линейное (векторное) пространство. Размерность и базис векторного пространства. Координаты вектора в заданном базисе.
 17. Общее уравнение прямой на плоскости.
 18. Условия параллельности и перпендикулярности двух прямых, угол между ними.
 19. Уравнение прямой в отрезках. Уравнение прямой с угловым коэффициентом.
 20. Параметрическое уравнение прямой на плоскости. Каноническое уравнение прямой на плоскости. Расстояние от точки до прямой.
 21. Общее уравнение плоскости. Условия параллельности и перпендикулярности двух плоскостей и угол между ними.
 22. Уравнение плоскости в отрезках. Расстояние от точки до плоскости.
 23. Параметрическое и каноническое уравнения прямой в пространстве.
 24. Прямая как пересечение двух плоскостей. Взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве.
 25. Общее уравнение кривой второго порядка. Эллипс и окружность. Парабола. Гипербола.
 26. Канонический вид кривых второго порядка. Приведение уравнения второго порядка к каноническому виду.
 27. Полярная ось, полярный угол. Связь полярных и декартовых координат. Применение полярных координат. Кривые в полярных координатах.
 28. Комплексные числа. Основные понятия и определения.
 29. Алгебраические действия над комплексными числами. Алгебраическая и тригонометрическая формы комплексных чисел.
 30. Возведение в степень комплексных чисел по формуле Муавра-Лапласа, извлечение корней n -ой степени из комплексных чисел. Число корней многочлена n -ой степени.
 31. Применение методов линейной алгебры и аналитической геометрии для обработки экспериментальных данных проведенных исследований.
2. Типовые практические задания к зачету

1. Даны матрицы

$$A = \begin{pmatrix} -2 & 0 \\ 7 & -2 \end{pmatrix}, B = \begin{pmatrix} 2 & 3 \\ -4 & 7 \end{pmatrix}, C = \begin{pmatrix} 5 & 2 \\ 2 & -5 \end{pmatrix}$$

$$\dots 7 \ -2 \dots -4 \ 7 \dots 2 \ -5$$

Вычислить матрицу $D = A \cdot B + C$.

2. С целью обработки экспериментальных данных проведенных исследований решить систему методом Гаусса:

$$2x_1 + x_2 + 3x_3 = 3,$$

$$4x_1 + 2x_2 + 5x_3 = 5,$$

$$3x_1 + 4x_2 + 7x_3 = 2.$$

3. Составить уравнение прямой, проходящей через точку $M_0(3, -2, 4)$ перпендикулярно плоскости $4x + 3y - 5z - 8 = 0$.

4. Определить полуоси, координаты фокусов и эксцентриситет эллипса $5x^2 + 3y^2 - 15 = 0$.

5. Вычислить $(-\sqrt{3}-i)^5$.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы. При этом обучающийся знает основные и дополнительные источники информации по дисциплине, хорошо ориентируется в них и способен выбрать лучший; умеет самостоятельно разобраться в теоретическом материале по дисциплине; способен продуктивно организовать процесс самостоятельного освоения отдельных методов и подразделов дисциплины; знает широкий спектр	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно. При этом обучающийся знает основные источники информации по дисциплине и может найти необходимый материал в них; способен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях; знает основные понятия, законы и методы	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется. При этом обучающийся не знает основные источники информации по дисциплине и может найти необходимый материал в них; не способен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях; не знает основные понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных.

	<p>понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки экспериментальных данных, понимает их практический смысл.</p>	<p>математики, необходимые для обработки экспериментальных данных.</p>	
<p>Теоретический вопрос</p>	<p>Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы. При этом обучающийся знает основные и дополнительные источники информации по дисциплине, хорошо ориентируется в них и способен выбрать лучший; умеет самостоятельно разобраться в теоретическом материале по дисциплине; способен продуктивно организовать процесс самостоятельного освоения отдельных методов и</p>	<p>Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно. При этом обучающийся знает основные источники информации по дисциплине и может найти необходимый материал в них; способен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических</p>	<p>Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется. При этом обучающийся не знает основные источники информации по дисциплине и может найти необходимый материал в них; не способен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях; не знает основные понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных.</p>

	<p>подразделов дисциплины; знает широкий спектр понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки экспериментальных данных, понимает их практический смысл.</p>	<p>пособиях; знает основные понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных.</p>	
<p>Практическое задание</p>	<p>Задание выполнено полностью. Приведены все необходимые формулы, проведены требуемые расчеты, сделаны соответствующие выводы, записан полный ответ. При этом обучающийся умеет самостоятельно разобраться в практическом материале по дисциплине; способен продуктивно организовать процесс самостоятельного освоения отдельных методов и подразделов дисциплины; умеет самостоятельно применять необходимые математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных; способен эффективно применить необходимые математико-статистические методы и средства обработки</p>	<p>Задание выполнено не полностью. Приведены необходимые формулы, при проведении расчетов допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя. При этом обучающийся умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры ; способен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях; умеет опираясь на образец применять типовые математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных; способен с опорой на разобранные примеры применить базовые математико-статистические</p>	<p>Задание не выполнено , либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя. При этом обучающийся не умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры ; неспособен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях; не умеет опираясь на образец применять типовые математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных; неспособен с опорой на разобранные примеры применить базовые математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных</p>

	экспериментальных данных проведенных исследований, сделать четкие выводы.	обработки экспериментальных данных проведенных исследований.	данных проведенных исследований.
--	---	--	----------------------------------

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 2

1. Экзамен

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Экзамен»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Знания
знает источники информации для самообразования по дисциплине
Умения

умеет самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
владеет навыками самообразования и самоорганизации при изучении математики
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
<i>Знания</i>
знает понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных
<i>Умения</i>
умеет применять математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
способен применить математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Экзамен», характеризующий этап формирования

Воспользовавшись доступными источниками информации по дисциплине необходимо самостоятельно подготовиться к сдаче экзамена. Ответ на теоретические вопросы дается устно. При подготовке ответа на теоретические вопросы использование конспектов и других материалов не разрешается. Практическое задание выполняется письменно. При его выполнении обучающийся может пользоваться собственными конспектами и материалами дисциплины в бумажном виде. После ответа по билету, студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, также необходимо пояснить, какими основными и дополнительными источниками информации обучающийся пользовался при подготовке к экзамену. На экзамене обучающийся предоставляет итоговый отчет по результатам выполнения контрольной работы.

Во время сдачи экзамена обучающимся необходимо продемонстрировать:

- знание источников информации для самообразования по дисциплине;
- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;
- владение навыками самообразования и самоорганизации при изучении математики;
- знание понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки экспериментальных данных;
- умение применять математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных;
- способность применить математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

На экзамене студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Теоретический вопрос
3. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	6	10
Теоретический вопрос	6	10
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Экзамен»

0. Во время сдачи экзамена обучающимся необходимо продемонстрировать:

- знание источников информации для самообразования по дисциплине;
- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;
- владение навыками самообразования и самоорганизации при изучении математики;
- знание понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки экспериментальных данных;
- умение применять математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных;
- способность применить математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

1. Теоретические вопросы к экзамену

1. Точечные множества, интервалы и области.
2. Переменные величины и функции. Способы задания функции.
3. Основные элементарные функции.
4. Сложные функции.
5. Обратная функция.
6. Монотонные функции.
7. Неявное и параметрическое задания функции.
8. Числовая последовательность. Предел числовой последовательности.
9. Предел функции в точке.
10. Предел функции в бесконечности.
11. Основные теоремы о пределах.
12. Бесконечно малые и бесконечно большие величины.
13. Непрерывность функции. Свойства непрерывных функций.
14. Точки разрыва и их классификация.
15. Односторонние пределы.
16. Производная, ее геометрический и механический смысл.
17. Производная суммы, произведения, частного. Производные основных элементарных функций (таблица основных производных).
18. Производная сложной функции.

19. Производная обратной функции.
 20. Производная неявной функции.
 21. Производная параметрически заданной функции.
 22. Логарифмическое дифференцирование.
 23. Дифференциал функции.
 24. Применение дифференциала в приближенных вычислениях.
 25. Производные и дифференциалы высших порядков.
 26. Признаки постоянства, возрастания и убывания функции.
 27. Точки экстремума. Необходимые условия экстремума.
 28. Достаточные признаки существования экстремума.
 29. Наибольшее и наименьшее значения функции на отрезке.
 30. Исследование функции на выпуклость и вогнутость. Точки перегиба.
 31. Асимптоты кривых.
 32. Раскрытие неопределенностей, правило Лопиталья.
 33. Общая схема исследования функций и построение их графиков.
 34. Уравнение касательной и нормали к кривой.
 35. Дифференциал дуги плоской кривой.
 36. Кривизна плоской кривой. Радиус, круг и центр кривизны.
 37. Первообразная функция и неопределенный интеграл.
 38. Свойства неопределенного интеграла. Интегралы от основных элементарных функций.
 39. Метод замены переменной и формула интегрирования по частям.
 40. Интегрирование простейших рациональных дробей. Метод неопределенных коэффициентов.
 41. Интегрирование простейших типов иррациональностей.
 42. Интегрирование выражений, содержащих тригонометрические функции, универсальная тригонометрическая подстановка.
 43. Понятие об интегралах, «неберущихся» в элементарных функциях.
 44. Задача, приводящая к понятию определенного интеграла. Понятие определенного интеграла, условия его существования.
 45. Геометрическая и экономическая интерпретации определенного интеграла.
 46. Свойства определенного интеграла.
 47. Формула Ньютона-Лейбница.
 48. Замена переменной в определенном интеграле.
 49. Интегрирование по частям в определенном интеграле.
 50. Определенный интеграл с переменным верхним пределом интегрирования.
 51. Вычисление площади плоской фигуры.
 52. Вычисление объёма тела вращения и площади его поверхности.
 53. Приближенное вычисление определенного интеграла.
 54. Применение методов дифференциального и интегрального исчисления для обработки экспериментальных данных проведенных исследований.
2. Типовые практические задания к экзамену

1. Вычислить предел функции
 $\lim_{x \rightarrow \infty} ((2+x)/(1+x))^{(2x-1)}$.
 $x \rightarrow \infty$

2. Найти производную функции $y=7(\sin x^5)^4$.

3. С целью обработки полученных показателей экспериментальных данных найти наибольшее и наименьшее значение функции $f(x)=21x+2x^2-x^3/3$ на отрезке $[-4;0]$.

4. Вычислить неопределенный интеграл $\int(5x^2-3\sqrt{x+2x})dx/x^2$.

5. С целью обработки полученных показателей экспериментальных данных вычислить площадь фигуры, ограниченной указанными линиями: $y^2=2x+1$, $x-y-1=0$.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Экзамен»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы. При этом обучающийся знает основные и дополнительные источники информации по дисциплине, хорошо ориентируется в них и способен выбрать лучший; умеет самостоятельно	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно. При этом обучающийся знает основные источники информации по дисциплине и может	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется. При этом обучающийся не знает основные источники информации по дисциплине и может найти необходимый материал в них; не способен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях; не знает основные понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки

	<p>разобраться в теоретическом материале по дисциплине; способен продуктивно организовать процесс самостоятельного освоения отдельных методов и подразделов дисциплины; знает широкий спектр понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки экспериментальных данных, понимает их практический смысл.</p>	<p>найти необходимый материал в них; способен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях; знает основные понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных.</p>	<p>экспериментальных данных.</p>
<p>Теоретический вопрос</p>	<p>Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы. При этом обучающийся знает основные и дополнительные источники информации по дисциплине, хорошо ориентируется в них и</p>	<p>Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно. При этом обучающийся знает основные</p>	<p>Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется. При этом обучающийся не знает основные источники информации по дисциплине и может найти необходимый материал в них; не способен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях; не знает основные понятия, законы и методы</p>

	<p>способен выбрать лучший; умеет самостоятельно разобраться в теоретическом материале по дисциплине; способен продуктивно организовать процесс самостоятельного освоения отдельных методов и подразделов дисциплины; знает широкий спектр понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки экспериментальных данных, понимает их практический смысл.</p>	<p>источники информации по дисциплине и может найти необходимый материал в них; способен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях; знает основные понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных.</p>	<p>математики, необходимые для обработки экспериментальных данных.</p>
<p>Практическое задание</p>	<p>Задание выполнено полностью. Приведены все необходимые формулы, проведены требуемые расчеты, сделаны соответствующие выводы, записан полный ответ. При этом обучающийся умеет самостоятельно разобраться в практическом материале по дисциплине; способен продуктивно организовать процесс самостоятельного освоения отдельных методов и подразделов дисциплины; умеет самостоятельно применять необходимые</p>	<p>Задание выполнено не полностью. Приведены необходимые формулы, при проведении расчетов допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя. При этом обучающийся умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры ; способен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях; умеет опираясь на образец</p>	<p>Задание не выполнено , либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя. При этом обучающийся не умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры ; неспособен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях; не умеет опираясь на образец применять типовые математико-статистические</p>

	математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных; способен эффективно применить необходимые математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований, сделать четкие выводы.	применять типовые математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных; способен с опорой на разобранные примеры применить базовые математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.	методы для обработки экспериментальных данных; неспособен с опорой на разобранные примеры применить базовые математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.
--	--	--	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 3

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Знания
знает источники информации для самообразования по дисциплине
Умения
умеет самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине
Навыки и/или опыт деятельности
владеет навыками самообразования и самоорганизации при изучении математики
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
Знания
знает понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных
Умения
умеет применять математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных
Навыки и/или опыт деятельности
способен применить математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

Воспользовавшись доступными источниками информации по дисциплине необходимо самостоятельно подготовиться к сдаче зачета. Ответ на теоретические вопросы дается устно. При подготовке ответа на теоретические вопросы использование конспектов и других материалов не разрешается. Практическое задание выполняется письменно. При его выполнении обучающийся может пользоваться собственными конспектами и материалами дисциплины в бумажном виде. После ответа по билету, студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, также необходимо пояснить, какими основными и дополнительными источниками информации обучающийся пользовался при подготовке к зачету. На зачете обучающийся предоставляет итоговый отчет по результатам выполнения контрольной работы.

Во время сдачи зачета обучающимся необходимо продемонстрировать:

- знание источников информации для самообразования по дисциплине;
- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;
- владение навыками самообразования и самоорганизации при изучении математики;
- знание понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки

экспериментальных данных;

- умение применять математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных;
- способность применить математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Теоретический вопрос
3. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	9	15
Теоретический вопрос	9	15
Практическое задание	6	10
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

0. Во время сдачи зачета обучающимся необходимо продемонстрировать:

- знание источников информации для самообразования по дисциплине;
- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;
- владение навыками самообразования и самоорганизации при изучении математики;
- знание понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки экспериментальных данных;
- умение применять математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных;
- способность применить математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

1. Теоретические вопросы к зачету

1. Дифференциальные уравнения. Начальные условия, общее и частные решения дифференциального уравнения. Интегральные кривые.

2. Дифференциальные уравнения первого порядка с разделенными и разделяющимися переменными.

3. Линейные однородные дифференциальные уравнения первого порядка.

4. Линейные неоднородные дифференциальные уравнения первого порядка.

5. Дифференциальные уравнения высших порядков (общие понятия).

6. Дифференциальные уравнения, допускающие понижение порядка.

7. Линейные однородные дифференциальные уравнения n-го порядка с постоянными

коэффициентами.

8. Линейные дифференциальные уравнения второго порядка, однородные и неоднородные. Структура общего решения.

9. Линейные дифференциальные уравнения второго порядка с постоянными коэффициентами.

10. Системы дифференциальных уравнений. Метод вариации произвольной постоянной.

11. Функции нескольких переменных. Область определения. Предел. Непрерывность.

12. Частные производные. Полный дифференциал и его связь с частными производными

13. Геометрический смысл полного дифференциала. Дифференциал дуги пространственной кривой.

14. Экстремумы функции нескольких переменных. Необходимые и достаточные условия экстремума.

15. Нахождение наибольшего и наименьшего значений функции двух переменных на замкнутой области.

16. Числовые последовательности. Числовой ряд. Сходимость и сумма числового ряда. Остаток ряда.

17. Необходимое условие сходимости ряда.

18. Действия над рядами.

19. Признаки сходимости рядов с положительными членами.

20. Знакопеременные ряды. Абсолютная и условная сходимости знакопеременного ряда.

21. Признак Лейбница сходимости знакочередующихся рядов.

22. Область сходимости функционального ряда. Степенные ряды. Промежуток и радиус сходимости степенного ряда.

23. Ряд Тейлора. Разложение функций в степенные ряды.

24. Применение рядов к приближенным вычислениям.

25. Ряды Фурье. Условия сходимости ряда Фурье (теорема Дирихле).

26. Ряды Фурье для четных и нечетных функций.

27. Ряд Фурье функции, заданной на произвольном промежутке.

28. Разложение непериодической функции в ряд Фурье.

29. Объем цилиндрического тела. Двойной интеграл и его геометрический смысл. Формула Грина.

30. Тройной интеграл и его механический смысл. Вычисление площадей и объемов с помощью кратных интегралов.

31. Переход к цилиндрическим координатам.

32. Криволинейные интегралы по координатам. Вычисление работы. Криволинейные интегралы по длине дуги.

33. Определение и основные свойства интеграла по поверхности. Применение к решению физических задач.

34. Формула Остроградского.

35. Формула Стокса.

36. Понятие векторного поля и векторной линии. Поток вектора через поверхность.

37. Дивергенция, циркуляция, ротор (вихрь).

38. Оператор Гамильтона. Оператор Лапласа. Простейшие векторные поля.

39. Применение математических методов для обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

2. Типовые практические задания к зачету

1. Найти общее решение дифференциального уравнения 2-ого порядка с постоянными коэффициентами и правой частью специального вида $y'' - 2y' + 5y = x^2 + 1$.

2. Найти частные производные функции $z = \ln(2x + 5y)$.

3. С целью дальнейшей обработки экспериментальных данных исследовать функцию $z = x^2 + xy + y^2 - 2x - y$ на максимум и минимум.

4. Найти область сходимости степенного ряда

$\sum_{n=1}^{\infty} x^n / 5^{(n-1)}$.

$n=1$

$n=1$

5. Вычислить дивергенцию векторного поля $a(M) = x^2 y i + y^2 z j + z^2 k$ в точке $M_0(-1, 3, 2)$.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы. При этом обучающийся знает основные и дополнительные источники информации по	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно. При	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется. При этом обучающийся не знает основные источники информации по дисциплине и может найти необходимый материал в них; не способен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях; не знает

	<p>дисциплине, хорошо ориентируется в них и способен выбрать лучший; умеет самостоятельно разобраться в теоретическом материале по дисциплине; способен продуктивно организовать процесс самостоятельного освоения отдельных методов и подразделов дисциплины; знает широкий спектр понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки экспериментальных данных, понимает их практический смысл.</p>	<p>этом обучающийся знает основные источники информации по дисциплине и может найти необходимый материал в них; способен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях; знает основные понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных.</p>	<p>основные понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных.</p>
<p>Теоретический вопрос</p>	<p>Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы. При этом обучающийся знает основные и</p>	<p>Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная</p>	<p>Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется. При этом обучающийся не знает основные источники информации по дисциплине и может найти необходимый материал в них; неспособен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины,</p>

	<p>дополнительные источники информации по дисциплине, хорошо ориентируется в них и способен выбрать лучший; умеет самостоятельно разобраться в теоретическом материале по дисциплине; способен продуктивно организовать процесс самостоятельного освоения отдельных методов и подразделов дисциплины; знает широкий спектр понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки экспериментальных данных, понимает их практический смысл.</p>	<p>терминология используется недостаточно. При этом обучающийся знает основные источники информации по дисциплине и может найти необходимый материал в них; способен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях; знает основные понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных.</p>	<p>разобранные в методических пособиях; не знает основные понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных.</p>
<p>Практическое задание</p>	<p>Задание выполнено полностью. Приведены все необходимые формулы, проведены требуемые расчеты, сделаны соответствующие выводы, записан полный ответ. При этом обучающийся умеет самостоятельно разобраться в практическом материале по дисциплине; способен продуктивно организовать процесс самостоятельного освоения отдельных методов и</p>	<p>Задание выполнено не полностью. Приведены необходимые формулы, при проведении расчетов допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя. При этом обучающийся умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры; способен самостоятельно освоить отдельные подразделы</p>	<p>Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя. При этом обучающийся не умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры; не способен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических</p>

	<p>подразделов дисциплины; умеет самостоятельно применять необходимые математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных; способен эффективно применить необходимые математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований, сделать четкие выводы.</p>	<p>дисциплины, разобранные в методических пособиях; умеет опираясь на образец применять типовые математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных; способен с опорой на разобранные примеры применить базовые математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</p>	<p>пособиях; не умеет опираясь на образец применять типовые математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных; не способен с опорой на разобранные примеры применить базовые математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</p>
--	--	--	---

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям,

			предъявляемым к оценочному средству
--	--	--	-------------------------------------

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 4

1. Экзамен

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Экзамен»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Знания
знает источники информации для самообразования по дисциплине
Умения
умеет самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине
Навыки и/или опыт деятельности
владеет навыками самообразования и самоорганизации при изучении математики
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
Знания
знает понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных
Умения
умеет применять математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных
Навыки и/или опыт деятельности
способен применить математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Экзамен», характеризующий этап формирования

Воспользовавшись доступными источниками информации по дисциплине необходимо самостоятельно подготовиться к сдаче экзамена. Ответ на теоретические вопросы дается устно. При подготовке ответа на теоретические вопросы использование конспектов и других материалов не разрешается. Практическое задание выполняется письменно. При его выполнении обучающийся может пользоваться собственными конспектами и материалами дисциплины в бумажном виде. После ответа по билету, студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, также необходимо пояснить, какими основными и дополнительными источниками информации обучающийся пользовался при подготовке к экзамену. На экзамене обучающийся предоставляет итоговый отчет по

результатам выполнения контрольной работы.

Во время сдачи экзамена обучающимся необходимо продемонстрировать:

- знание источников информации для самообразования по дисциплине;
- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;
- владение навыками самообразования и самоорганизации при изучении математики;
- знание понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки экспериментальных данных;
- умение применять математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных;
- способность применить математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

На экзамене студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Теоретический вопрос
3. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	6	10
Теоретический вопрос	6	10
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Экзамен»

0. Во время сдачи экзамена обучающимся необходимо продемонстрировать:

- знание источников информации для самообразования по дисциплине;
- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;
- владение навыками самообразования и самоорганизации при изучении математики;
- знание понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки экспериментальных данных;
- умение применять математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных;
- способность применить математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

1. Теоретические вопросы к экзамену
1. Случайные события, их классификация. Вероятность события.
2. Элементы комбинаторики.
3. Условная вероятность события. Теоремы сложения и умножения вероятностей.

4. Вероятность появления хотя бы одного события.
5. Формула полной вероятности.
6. Формула Байеса.
7. Формула Бернулли.
8. Формула Пуассона.
9. Локальная и интегральная теоремы Лапласа.
10. Случайные величины.
11. Дискретная случайная величина. Закон распределения дискретной случайной величины. Функция распределения дискретной случайной величины.
12. Числовые характеристики дискретных случайных величин.
13. Основные законы распределения дискретных случайных величин.
14. Непрерывная случайная величина. Закон распределения непрерывной случайной величины. Функция распределения и плотность распределения непрерывной случайной величины.
15. Числовые характеристики непрерывных случайных величин.
16. Основные законы распределения непрерывных случайных величин.
17. Закон больших чисел.
18. Применение методов теории вероятностей для обработки экспериментальных данных проведенных исследований.
19. Генеральная и выборочная совокупности. Статистическое распределение выборки. Эмпирическая функция распределения.
20. Числовые характеристики статистического распределения.
21. Статистические оценки параметров распределения.
22. Несмещенность, эффективность и состоятельность оценок.
23. Доверительный интервал.
24. Статистические гипотезы. Ошибки первого и второго рода.
25. Нулевая и конкурирующая гипотезы. Уровень значимости. Способы проверки статистических гипотез.
26. Спецификация модели парной регрессии. Метод наименьших квадратов (МНК). Свойства оценок МНК.
27. Линейная парная регрессия и корреляция: смысл и оценка параметров. Коэффициент детерминации.
28. Оценка существенности параметров линейной регрессии и корреляции. Средняя ошибка аппроксимации.
29. Прогнозирование по линейному уравнению парной регрессии.
30. Нелинейная регрессия. Подбор линеаризующего преобразования для нелинейных моделей.
31. Корреляция для нелинейной регрессии. Коэффициент эластичности.
32. Множественная линейная регрессия. Метод наименьших квадратов и предпосылки его применения для множественной линейной регрессии. Следствия выполнения предпосылок Гаусса-Маркова.
33. Изучение тесноты связи по множественной регрессии.
34. Проверка значимости модели множественной регрессии и ее параметров.
35. Мультиколлинеарность данных.
36. Частные уравнения регрессии. Частная корреляция.
37. Фиктивные переменные в уравнении множественной регрессии.
38. Прогнозирование по модели множественной регрессии.
39. Компоненты временного ряда: тенденция, циклическая компонента и случайная

составляющая.

40. Характеристики временных рядов. Автокорреляция уровней временного ряда и характеристика его структуры.

41. Модели тенденции развития. Аналитическое выравнивание временного ряда. Моделирование периодических колебаний.

42. Аддитивная модель временного ряда. Прогнозирование по аддитивной модели.

43. Мультипликативная модель временного ряда. Прогнозирование по мультипликативной модели.

44. Применение методов математической статистики для обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

2. Типовые практические задания к экзамену

1. Вероятность того, что при одном измерении некоторой величины будет допущена ошибка, превышающая заданную точность, равна 0,4. Произведены три независимых измерения. Найти вероятность того, что только в одном из них допущенная ошибка превысит заданную точность.

2. Продукция проверяется на стандартность одним из двух технологов. Вероятность того, что изделие попадет к первому технологу, равна 0,55, а ко второму – 0,45. Вероятность того, что стандартное изделие будет признано стандартным первым технологом, равна 0,9, а вторым – 0,98. Стандартное изделие при проверке было признано стандартным. Найти вероятность того, что это изделие проверил второй технолог.

3. Задан закон распределения дискретной случайной величины в виде таблицы. Найти математическое ожидание, дисперсию и среднее квадратическое отклонение.

x_i 14 17 18

p_i 0,1 0,6 0,3

4. Изучается зависимость выпуска пищевой продукции (тыс. ед.) y от потребления сырья на единицу продукции (кг) x :

№...1...2.....3.....4.....5.....6.....7

x9...11...12...13...14.....15.....17

y19....23...39..28...31....40....44

Построить линейное уравнение парной регрессии y от x .

5. При построении регрессионной зависимости некоторого результативного признака на 8 факторов по 38 измерениям коэффициент детерминации составил 0,558. После добавления 2 факторов коэффициент детерминации увеличился до 0,644. Обоснованно ли было принятое решение на уровне значимости 0,05?

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Экзамен»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. . Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен.	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо

	<p>аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы. При этом обучающийся знает основные и дополнительные источники информации по дисциплине, хорошо ориентируется в них и способен выбрать лучший; умеет самостоятельно разобраться в теоретическом материале по дисциплине; способен продуктивно организовать процесс самостоятельного освоения отдельных методов и подразделов дисциплины; знает широкий спектр понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки экспериментальных данных, понимает их практический смысл.</p>	<p>Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно. При этом обучающийся знает основные источники информации по дисциплине и может найти необходимый материал в них; способен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях; знает основные понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных.</p>	<p>ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется. При этом обучающийся не знает основные источники информации по дисциплине и может найти необходимый материал в них; не способен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях; не знает основные понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных.</p>
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не

	<p>материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы. При этом обучающийся знает основные и дополнительные источники информации по дисциплине, хорошо ориентируется в них и способен выбрать лучший; умеет самостоятельно разобраться в теоретическом материале по дисциплине; способен продуктивно организовать процесс самостоятельного освоения отдельных методов и подразделов дисциплины; знает широкий спектр понятий, законов и методов математики, необходимых для обработки экспериментальных данных, понимает их практический смысл.</p>	<p>. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно. При этом обучающийся знает основные источники информации по дисциплине и может найти необходимый материал в них; способен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях; знает основные понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных.</p>	<p>может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется. При этом обучающийся не знает основные источники информации по дисциплине и может найти необходимый материал в них; не способен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях; не знает основные понятия, законы и методы математики, необходимые для обработки экспериментальных данных.</p>
Практическое	Задание выполнено	Задание выполнено не	

задание	<p>полностью. Приведены все необходимые формулы, проведены требуемые расчеты, сделаны соответствующие выводы, записан полный ответ. При этом обучающийся умеет самостоятельно разобраться в практическом материале по дисциплине; способен продуктивно организовать процесс самостоятельного освоения отдельных методов и подразделов дисциплины; умеет самостоятельно применять необходимые математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных; способен эффективно применить необходимые математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований, сделать четкие выводы.</p>	<p>полностью. Приведены необходимые формулы, при проведении расчетов допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя. При этом обучающийся умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры ; способен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях; умеет опираясь на образец применять типовые математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных; способен с опорой на разобранные примеры применить базовые математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</p>	<p>Задание не выполнено , либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя. При этом обучающийся не умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры ; неспособен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях; не умеет опираясь на образец применять типовые математико-статистические методы для обработки экспериментальных данных; неспособен с опорой на разобранные примеры применить базовые математико-статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</p>
---------	---	--	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
------------------	---	---	---

Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Краткий курс высшей математики [Электронный ресурс] : учебник / под общ. ред . К. В. Балдина. - 4-е изд., стер. – М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 510 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1093244>
2. Красс, М. С. Математика для экономического бакалавриата [Электронный ресурс] : учебник / М.С. Красс, Б.П. Чупрынов. — М.: ИНФРА-М, 2020. — 472 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=356226>
3. Математика [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Ю.М. Данилов [и др.]; под ред. Л.Н. Журбенко, Г.А. Никоновой. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 496 с.- Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=327832>

Дополнительная литература

1. Филиппов, С. И. Лине́йная алгебра [Электронный ресурс]: учеб. пособие / С. И. Филиппов. - Казань : Изд-во "Познание" Казанского инновационного университета, 2017. - 75с. – Режим доступа : <https://repo.ieml.ru/xmlui/handle/123456789/13893>
2. Филиппов, С. И. Математический анализ [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С . И. Филиппов. - Казань : Изд-во "Познание" Казанского инновационного университета, 2018. - 106с. – Режим доступа : <https://repo.ieml.ru/xmlui/handle/123456789/14175>
3. Филиппов, С. И. Теория вероятностей [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С. И . Филиппов. - Казань : Изд-во "Познание" Казанского инновационного университета, 2019. - 57 с. – Режим доступа : <https://repo.ieml.ru/xmlui/handle/123456789/13889>
4. Гмурман, В. Е. Руководство к решению задач по теории вероятностей и

математической статистике [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. Е. Гмурман. — 11-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 406 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/431094>

5. Математика в примерах и задачах [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О.М. Дегтярева [и др.] — М. : ИНФРА-М, 2019. — 372 с. — Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=327833>

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Прикладная математика.Справочник математических формул.Примеры и задачи с решениями - режим доступа <http://www.pm298.ru/menu.php>
2. Портал Math.Ru - режим доступа <https://math.ru/>
3. Общероссийский математический портал - режим доступа <http://www.mathnet.ru/>
4. Интернет-библиотека Виталия Арнольда - режим доступа <http://ilib.mccme.ru/#begin>
5. Математика в помощь школьнику и студенту - режим доступа <http://mathtest.ru/>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации по изучению рекомендованной литературы

Студентам предлагается в начале изучения курса ознакомиться со списком рекомендованной литературы и в процессе изучения дисциплины последовательно прорабатывать каждый источник, что обеспечит эффективное овладение материалом курса. При работе с новым материалом рекомендуется составлять краткий конспект изученной темы. При подготовке к написанию теста и контрольной работы, необходимо дополнительно просматривать указанные источники с целью углубления и закрепления имеющихся знаний. Процесс подготовки к сдаче экзамена также предусматривает работу с рекомендованной литературой, что позволит систематизировать и закрепить материал по данной дисциплине.

Методические указания для подготовки к тестированию

Тест – это стандартизованное задание, по результатам выполнения которого дается оценка уровня знаний и умений испытуемого. Вариант теста определяется преподавателем. В каждом задании теста предлагается несколько вариантов ответов, из которых надо выбрать один верный. При подготовке к тестированию необходимо самостоятельно проработать основные и дополнительные источники информации по дисциплине. Рекомендуется повторить и закрепить материал, используя конспект лекций и практических занятий.

Методические указания для подготовки контрольной работы

Контрольная работа – средство проверки знаний, умений и навыков обучающегося путем решения задач определенного типа по теме или всему курсу в целом. Приступая к выполнению контрольной работы предварительно необходимо самостоятельно изучить теоретический материал и решение типовых заданий контрольной работы. Контрольная работа выполняется вручную в обычной тонкой тетради. В начале работы оформляется титульный лист, на котором указывается вид работы, ФИО студента, выполнившего работу, номер его группы и ФИО преподавателя. Последовательность решения задач должна соответствовать последовательности заданий контрольной работы. Перед решением задачи необходимо переписать ее условие. Ход решения задачи должен быть

приведен полностью, указаны все требуемые формулы, сформулированы все необходимые выводы, записан ответ. При сдаче контрольной работы преподавателю, необходимо пояснить ход решения выполненных заданий. При ответе на вопросы преподавателя по заданиям контрольной работы студенту необходимо пояснить, какими источниками информации он пользовался в ходе выполнения работы, какие есть дополнительные источники информации, справочники, таблицы по разделу и подразделу дисциплины, к которым относится задача.

Методические указания по подготовке к зачету (дифференцированному зачету)

Контроль и оценка знаний, умений и навыков студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Зачет (дифференцированный зачет) – это метод проверки полученных знаний, умений и навыков студентов по всему курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На зачете (дифференцированном зачете) проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические умения и навыки. Зачет (дифференцированный зачет) дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени. Подготовка к зачету (дифференцированному зачету) состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом (дифференцированным зачетом). Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету (дифференцированному зачету) требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно изучить недостаточно проработанные вопросы, с тем, чтобы устранить все пробелы. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету (дифференцированному зачету) является систематизация знаний, умений и навыков полученных при изучении данного курса. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций. На зачете (дифференцированном зачете) студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия. Ответ на практическое задание предполагает решение предложенной задачи. При оформлении хода решения должны быть приведены все необходимые формулы, проведены требуемые расчеты, сделаны соответствующие выводы, записан полный ответ.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а

также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания по подготовке к экзамену

Контроль и оценка знаний, умений и навыков студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Экзамен – это метод проверки полученных знаний, умений и навыков студентов по всему курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На экзамене проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические умения и навыки. Экзамен дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени. Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к экзамену требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно изучить недостаточно проработанные вопросы, с тем, чтобы устранить все пробелы. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к экзамену является систематизация знаний, умений и навыков полученных при изучении данного курса.

Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций. На экзамене студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия. Ответ на практическое задание предполагает решение предложенной задачи. При оформлении хода решения должны быть приведены все необходимые формулы, проведены требуемые расчеты, сделаны соответствующие выводы, записан полный ответ.

Подготовка к практическим занятиям и работа на них

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
Google Scholar	https://scholar.google.ru/	Поисковая система по полным текстам научных публикаций всех форматов и дисциплин
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
База данных государственной статистики Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru/	Содержит основные социально-экономические показатели России. представлены электронные версии официальных публикаций; данные официальной статистической информации о социальном, экономическом, демографическом и экологическом положении страны.
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.

Общероссийский математический портал Math-Net.Ru	www.mathnet.ru	Общероссийский математический портал Math-Net.Ru — это современная информационная система, предоставляющая российским и зарубежным математикам различные возможности в поиске информации о математической жизни в России .
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>	
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)	

<i>СРС</i>

Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Лекции с включением дополнительных элементов: презентации по дисциплине, технические и программные средства обеспечения дисциплины.
2. Практические занятия с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач.

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ФИЗИКА**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль
Технология организации ресторанного дела

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Мунипов Р.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Физика» является изучение теоретических методов анализа физических явлений и способов применения положений фундаментальной физики к научному анализу реальных процессов, формирование конструктивного подхода к исследованию прикладных задач с позиций вычислительного эксперимента.

Задачами дисциплины является формирование теоретических знаний о фундаментальных понятиях, законах и теории классической и современной физики; развитие умений решения типовых задач по основным разделам курса физики и использования физических законов при анализе и решении проблем профессиональной деятельности; формирование навыков применения методов проведения физических измерений и оценки погрешностей при проведении эксперимента.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;

контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

технологическое оборудование;

сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

научно-исследовательская

организационно-управленческая

проектная

маркетинговая

производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
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
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-7	Знания	знает источники информации для самообразования по дисциплине
	Умения	умеет самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине
	Навыки и/или опыт деятельности	владеет навыками самообразования и самоорганизации при изучении физики
ОПК-1	Знания	знает способы поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики
	Умения	умеет применять методы обработки и анализа информации из различных источников в области физики

	Навыки и/или опыт деятельности	владеет навыками осуществления поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики
ПК-24	Знания	знает теоретический материал по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядок проведения физических экспериментов и обработки результатов
	Умения	умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
	Навыки и/или опыт деятельности	владеет навыками проведения исследования по заданной методике и анализа результатов эксперимента в области физики
ПК-26	Знания	знает основы измерений физических величин; методики проведения эксперимента; базовые приёмы обработки экспериментальных данных
	Умения	умеет проводить обработку экспериментальных данных по физике
	Навыки и/или опыт деятельности	владеет навыками измерения и составления описания проводимых экспериментов в области физики, а также подготовки данных для составления отчетов

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина ФИЗИКА имеет код Б1.Б.09, относится к дисциплинам (модулям) базовой части Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина ФИЗИКА предусмотрена учебным планом в 2, 3 семестрах обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Форма промежуточной аттестации: зачёт во 2 семестре, экзамен в 3 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	2 семестр	3 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	10	16	26
в т. ч. занятия лекционного типа	4	6	10
в т. ч. занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	4	6	10
в т. ч. в форме лабораторных работ	2	2	4
в т.ч. консультация		2	2
Самостоятельная работа обучающихся	58	120	178
Промежуточная аттестация	4	8	12
в т. ч. зачет	4		4
в т. ч. экзамен		8	8
ИТОГО	72	144	216

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Физические основы механики

Кинематика материальной точки. Перемещение, скорость, ускорение. Динамика материальной точки. Законы Ньютона. Закон сохранения импульса. Работа силы. Мощность. Кинетическая и потенциальная энергия. Закон сохранения энергии. Кинематика и динамика вращательного движения тела. Угловое перемещение, угловая скорость, угловое ускорение. Момент силы. Закон сохранения момента импульса. Гидростатика. Закон Паскаля. Сила Архимеда. Уравнение Бернулли. Вязкость жидкости. Закон Ньютона для вязкого трения.

Тема 2. Молекулярная физика и термодинамика

Термодинамические понятия. Молекулярно-кинетические понятия. Первое начало термодинамики. Частные термодинамические процессы. Давление газа. Температура. Энергия многоатомных газов. Элементы статистической физики. Явление переноса. Энтропия. Второе и третье начала термодинамики. Тепловые и холодильные машины. Цикл Карно.

Тема 3. Электричество и магнетизм

Электрические заряды и их взаимодействия. Поле электрической

напряженности. Поле электрического потенциала. Расчет электрических полей. Энергия электрического поля. Электрический ток. Электрический ток в жидкостях. Электрический ток в газах. Магнитное поле тока. Силовые взаимодействия магнитного поля с электрическим током. Сила Ампера. Электромагнитная индукция. Энергия магнитного поля. Вещество в магнитном поле.

Тема 4. Физика колебаний и волн

Дифференциальное уравнение гармонических колебаний. Механические колебания. Энергия механических колебаний. Затухающие колебания. Вынужденные колебания. Электромагнитные колебания затухающие и вынужденные. Основы теории Максвелла. Электромагнитные волны. Энергия электромагнитной волны.

Тема 5. Квантовая, атомная и ядерная физика

Основные положения квантовой механики. Уравнения Шредингера. Туннельный эффект. Развитие атомной физики. Структура атома водорода. Излучение света веществом. Зонная теория твердого тела. Основные понятия и определения физики ядра. Энергия связи ядра. Радиоактивность. Элементарные частицы.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (2 семестр)

1	Физические основы механики	2	2	1	20	25
2	Молекулярная физика и термодинамика	2	2	1	20	25
	Индивидуальное задание	0	0	0	6	6
	Контрольная работа	0	0	0	12	12
	Зачёт					4

2 этап (3 семестр)

3	Электричество и магнетизм	2	2	1	30	35
4	Физика колебаний и волн	2	2	0	30	34
	Контрольная работа	0	0	0	20	20

5	Квантовая, атомная и ядерная физика	2	2	1	30	35
	Индивидуальное задание	0	0	0	10	10
	<i>Консультация</i>					2
	<i>Экзамен</i>					8
	Итого	10	10	4	178	216

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16141>

1. Физика. Конспект лекций
2. Физика. Методическое пособие для практических работ и организации самостоятельной работы по дисциплине
3. Физика. Методическое пособие по выполнению контрольной работы (первый семестр изучения дисциплины)
4. Физика. Методическое пособие по выполнению контрольной работы (второй семестр изучения дисциплины)
5. Физика. Лабораторный практикум
6. Физика. Методическое пособие по выполнению индивидуального задания (для двух семестров изучения)

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	МАТЕМАТИКА ФИЗИКА ИНФОРМАТИКА МЕХАНИКА ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ КУЛЬТУРА РЕЧЕВОГО ОБЩЕНИЯ ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА ЭТИКА И КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ

	<p>ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ ИНФОКОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ</p>
<p>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</p>	<p>ЭКОНОМИКА ФИЗИКА ИНФОРМАТИКА КУЛЬТУРА РЕЧЕВОГО ОБЩЕНИЯ ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА ЭТИКА И КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ ИНФОКОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ</p>
<p>ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p>	<p>ФИЗИКА БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ</p>

	<p>БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-26 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>	<p>МАТЕМАТИКА ФИЗИКА БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ ДЕМЕТАЛЛИЗАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>

В рамках дисциплины ФИЗИКА указанные компетенции формируются и оцениваются на двух этапах, соответствующих семестрам изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость
Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	1,18	2,86
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	2	2,14	4,29
Занятия семинарского типа в форме лабораторных работ	1	2,86	2,857
ИТОГО			10

Этап 2. Второй семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	3	0,91	3,16
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	3	1,58	4,74
Занятия семинарского типа в форме лабораторных работ	1	2,11	2,105
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Индивидуальное задание	6,00	10,00
Контрольная работа	24,00	40,00
Отчёт по лабораторным работам	6,00	10,00

Этап 2. Второй семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Индивидуальное задание	6,00	10,00
Контрольная работа	24,00	40,00
Отчёт по лабораторным работам	6,00	10,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной

аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоения компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этапизуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;
 $\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

$\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где $\text{Балл}(K/\text{ Дисц})$ – общий балл за компетенцию К;
 $\sum \text{Балл}(K/\text{ Дисц}/\text{ Этап изуч})$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	Базовый уровень	Знает основные источники информации по дисциплине и может найти необходимый материал в них, умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры, способен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знает основные и дополнительные источники информации по дисциплине, хорошо ориентируется в них и способен выбрать лучший, умеет самостоятельно разобраться в теоретическом и практическом материале по дисциплине, способен продуктивно организовать процесс самостоятельного освоения отдельных методов и подразделов	Более 70 баллов

		дисциплины.	
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	Базовый уровень	Знает базовые способы поиска, обработки и анализа информации в области физики. Умеет применять простейшие методы обработки и анализа информации в области физики. Способен решать простейшие типовые задачи поиска, обработки и анализа информации по физике.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знает и может выбрать оптимальные способы, позволяющие осуществлять поиск, обработку и анализ информации в области физики. Умеет самостоятельно применять оптимальные методы обработки и анализа информации по физике. Способен самостоятельно эффективно решать задачи поиска, обработки и анализа информации в области физики.	Более 70 баллов
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Базовый уровень	Фрагментарно знает теоретический материал по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядок проведения физических экспериментов и обработки результатов, частично умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов. Владеет простейшими навыками проведения типовых исследований по заданной методике и анализа результатов эксперимента в области	От 60 до 70 баллов

		физики.	
	Повышенный уровень	Знает и глубоко понимает теоретический материал по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядок проведения физических экспериментов и обработки результатов, умеет самостоятельно проводить исследования по заданной методике и продуктивно анализировать результаты экспериментов. Владеет уверенными навыками самостоятельного проведения исследования по заданной методике и анализа результатов эксперимента в области физики.	Более 70 баллов
	Базовый уровень	Обладает элементарными теоретическими знаниями основных законов, понятий по теме эксперимента, правил его обработки и анализа результатов эксперимента. Умеет проводить простейшую обработку экспериментальных данных по физике. Частично владеет методикой измерения и составления описания проводимых экспериментов, способен подготовить экспериментальные данные для составления отчета, оформить типовой отчет.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Обладает системными теоретическими знаниями основных законов, понятий по теме эксперимента, правил его обработки и анализа результатов	Более 70 баллов

		эксперимента. Умеет проводить обработку экспериментальных данных, делать выводы о закономерностях эксперимента. Владеет уверенными навыками измерения и составления описания проводимых экспериментов в области физики, а также самостоятельной подготовки данных для составления отчетов.	
--	--	--	--

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Отчёт по лабораторным работам	10	ОК-7, ОПК-1, ПК-24, ПК-26
Контрольная работа	40	ОК-7, ОПК-1
Индивидуальное задание	10	ОК-7, ОПК-1, ПК-24, ПК-26
Промежуточная аттестация		
Зачёт	40	ОК-7, ОПК-1, ПК-24, ПК-26

1. Контрольная работа

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
<i>Умения</i>	
умеет самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
владеет навыками самообразования и самоорганизации при изучении физики	

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
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
Знания
знает способы поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики
Умения
умеет применять методы обработки и анализа информации из различных источников в области физики
Навыки и/или опыт деятельности
владеет навыками осуществления поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

Правила выбора варианта и номера заданий

Вариант работы выбирается по последней цифре номера зачетной книжки или студенческого билета (цифра 0 соответствует варианту 10).

Работы с неправильным номером варианта не зачитываются.

Требования к оформлению контрольной работы

1. Работа оформляется письменно разборчивым почерком в отдельной тонкой тетради «Для контрольных работ».

2. На тетради необходимо указать ФИО студента, номер группы и номер зачетной книжки

3. Задания выполняются по порядку. Если задание не выполнено, необходимо записать номер задания и пометить «Не выполнено».

4. В начале задания необходимо записать условие. Допускается распечатать задание и вклеить в тетрадь.

При выполнении работы студентам необходимо продемонстрировать:

- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;
- владение навыками самообразования и самоорганизации при изучении физики;
- знание способов поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики;
- умение применять методы обработки и анализа информации из различных источников в области физики;
- владение навыками осуществления поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики.

Сроки сдачи работы

Для студентов очной формы обучения срок сдачи устанавливается преподавателем.

Студенты заочной формы обучения приносят работы на первом практическом занятии по дисциплине. При необходимости работа может быть доработана на последующих практических занятиях. Работа сдается преподавателю на заключительном практическом

занятии по дисциплине.

После выставления баллов, работа возвращается студенту для подготовки к промежуточной аттестации и возможности продемонстрировать на промежуточной аттестации освоение соответствующих компонентов компетенций.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

0. При выполнении работы студентам необходимо продемонстрировать:

- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;
- владение навыками самообразования и самоорганизации при изучении физики;
- знание способов поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики;
- умение применять методы обработки и анализа информации из различных источников в области физики;
- владение навыками осуществления поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики.

1. Движение частицы по окружности радиуса $R=5$ м задано уравнением $\varphi=5t^3-2t+4$. Определить w , V , a_t , a_n при $t=1$ с. Изобразить направление векторов.

2. Тело массой 5 кг движется с коэффициентом трения $k=0,2$ по наклонной плоскости, расположенной под углом $\alpha=60^\circ$ к горизонту. Какова сила трения?

3. Кислород массой 10 г находится при давлении 0,3 МПа и температуре 10 °С. После нагревания и при постоянном давлении газ занял объем 10 л. Найти количество теплоты, полученное газом, и энергию теплового движения молекул газа до и после нагревания.

4. Какую температуру T имеет масса $m = 2$ г азота, занимающего объем $V = 820$ см³ при давлении $p = 0,2$ МПа?

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	10
2	10
3	10
4	10
ИТОГО	40

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Умеет самостоятельно разобраться в теоретическом и практическом материале по дисциплине, способен продуктивно организовать	Умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры, способен самостоятельно	Не умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры, не способен самостоятельно

<p>процесс самостоятельного освоения отдельных методов и подразделов дисциплины. Знает и может выбрать оптимальные способы, позволяющие осуществлять поиск, обработку и анализ информации в области физики. Умеет самостоятельно применять оптимальные методы обработки и анализа информации по физике. Способен самостоятельно эффективно решать задачи поиска, обработки и анализа информации в области физики.</p> <p>При этом продемонстрировано знание всех необходимых для решения задач законов физики; решены задачи с применением физических знаний и соответствующего математического аппарата; записаны четкие ответы, даны пояснения логики решения.</p>	<p>освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях. Знает базовые способы поиска, обработки и анализа информации в области физики. Умеет применять простейшие методы обработки и анализа информации в области физики. Способен решать простейшие типовые задачи поиска, обработки и анализа информации по физике.</p> <p>При этом продемонстрировано знание основных необходимых для решения задач законов физики; решены большинство задач с применением физических знаний при незначительных ошибках в использовании математического аппарата; при записи ответов даны неполные пояснения.</p>	<p>освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях. Не знает базовые способы поиска, обработки и анализа информации в области физики. Не умеет применять простейшие методы обработки и анализа информации в области физики. Не способен решать простейшие типовые задачи поиска, обработки и анализа информации по физике.</p> <p>При этом не записаны основные физические законы, относящиеся к большинству заданий; не решены или решены с грубыми ошибками большинство задач; не записаны ответы или обучающийся не смог пояснить логику решения.</p>
--	---	---

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям,

			предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Отчёт по лабораторным работам

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	
<i>Умения</i>	
умеет самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
владеет навыками самообразования и самоорганизации при изучении физики	
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	
<i>Знания</i>	
знает способы поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики	
<i>Умения</i>	
умеет применять методы обработки и анализа информации из различных источников в области физики	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
владеет навыками осуществления поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики	
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	
<i>Знания</i>	
знает теоретический материал по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядок проведения физических экспериментов и обработки результатов	
<i>Умения</i>	
умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
владеет навыками проведения исследования по заданной методике и анализа результатов эксперимента в области физики	
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
<i>Знания</i>	
знает основы измерений физических величин; методики проведения эксперимента; базовые приёмы обработки экспериментальных данных	
<i>Умения</i>	
умеет проводить обработку экспериментальных данных по физике	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
владеет навыками измерения и составления описания проводимых экспериментов в области физики, а также подготовки данных для составления отчетов	

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам», характеризующий этап формирования

Лабораторные работы выполняются с использованием виртуального практикума по физике «Физикон».

По результатам выполнения лабораторной работы обучающиеся составляют отчет. Отчет по каждой лабораторной работе оформляется в обычной тетради и защищается перед преподавателем. После защиты тетрадь с отчетом по лабораторной работе остаётся у студента для подготовки к промежуточной аттестации.

При выполнении работы студентам необходимо продемонстрировать:

- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;
- владение навыками самообразования и самоорганизации при изучении физики;
- знание способов поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики;
- умение применять методы обработки и анализа информации из различных источников в области физики;
- владение навыками осуществления поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики;
- знание теоретического материала по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядка проведения физических экспериментов и обработки результатов;
- умение проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;
- владение навыками проведения исследования по заданной методике и анализа результатов эксперимента в области физики;
- знание основ измерений физических величин; методики проведения эксперимента;

базовых приёмов обработки экспериментальных данных;

- умение проводить обработку экспериментальных данных по физике;
- владение навыками измерения и составления описания проводимых экспериментов в области физики, а также подготовки данных для составления отчетов.

Отчет по лабораторной работе должен содержать следующие пункты:

1. Цель работы. Указывается название и цель лабораторной работы.
 2. Краткие теоретические сведения. Записываются название теорем и формулировки законов, связывающих измеряемые и исследуемые величины, с расшифровкой встречающихся символов и обозначений.
 3. Методика и порядок измерений. Изображается рисунок или схема установки с обозначением измеряемых величин.
 4. Обработка результатов и погрешности эксперимента. Записываются исходные данные. Результаты измерений записываются в таблицу. Зависимость измеряемых величин от измеряемых представляется в виде графика. Наличие правильных вычислений обязательно.
 5. Выводы. В выводах отражается сущность явления с оценкой результатов эксперимента. В отчете должны быть заполнены все необходимые пункты. Названия теорем и законов записаны с расшифровкой всех символов. Изображена схема установки с обозначением измеряемых величин. Статистическая обработка результатов выполнена правильно. Выводы должны быть сформулированы в полном объеме.
- При защите отчета кроме самостоятельности выполнения проверяется умение выбрать необходимые формулы для описания эксперимента, умение применять математические методы для количественного и качественного анализа результатов эксперимента, способен проводить расчеты и измерения по заданной методике, планировать экспериментальные исследования, обрабатывать и анализировать экспериментальные данные.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

0. При выполнении работы студентам необходимо продемонстрировать:

- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;
- владение навыками самообразования и самоорганизации при изучении физики;
- знание способов поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики;
- умение применять методы обработки и анализа информации из различных источников в области физики;
- владение навыками осуществления поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики;
- знание теоретического материала по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядка проведения физических экспериментов и обработки результатов;
- умение проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;
- владение навыками проведения исследования по заданной методике и анализа результатов эксперимента в области физики;
- знание основ измерений физических величин; методики проведения эксперимента; базовых приёмов обработки экспериментальных данных;
- умение проводить обработку экспериментальных данных по физике;
- владение навыками измерения и составления описания проводимых экспериментов в области физики, а также подготовки данных для составления отчетов.

1. Движение с постоянным ускорением

Для своего значения высоты бросания материальной точки и угла бросания, изменяя скорость бросания, определить максимальную высоту подъёма точки. Вычислить для каждого опыта значение ускорения свободного падения. Определить среднее значение и погрешность измерения с доверительной вероятностью 0.95.

2. Цикл Карно

Для своих значений температур нагревателя и холодильника, измерить значения объёмов газа, соответствующие крайним точкам при переходе от изотермического процесса к адиабатическому. Вычислить количество теплоты, полученное газом от нагревателя отданное холодильнику. Определить КПД цикла.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия k выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня k от 71 до 100	Показатель базового уровня k от 60 до 70	Показатель неосвоенности k меньше 60
Умеет самостоятельно разобраться в теоретическом и практическом материале по дисциплине, способен продуктивно организовать процесс самостоятельного освоения отдельных методов и подразделов дисциплины. Знает и может выбрать оптимальные способы, позволяющие осуществлять поиск, обработку и анализ информации в области физики. Умеет самостоятельно применять оптимальные методы обработки и анализа информации по физике. Способен самостоятельно эффективно решать задачи поиска, обработки и анализа информации в области физики. Знает и глубоко понимает теоретический материал по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядок проведения	Умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры, способен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях. Знает базовые способы поиска, обработки и анализа информации в области физики. Умеет применять простейшие методы обработки и анализа информации в области физики. Способен решать простейшие типовые задачи поиска, обработки и анализа информации по физике. Фрагментарно знает теоретический материал по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядок проведения физических экспериментов и обработки результатов, частично умеет проводить исследования по заданной	Не умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры, не способен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях. Не знает базовые способы поиска, обработки и анализа информации в области физики. Не умеет применять простейшие методы обработки и анализа информации в области физики. Не способен решать простейшие типовые задачи поиска, обработки и анализа информации по физике. Не знает теоретический материал по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядок проведения физических экспериментов и обработки результатов, не умеет проводить исследования по заданной

<p>физических экспериментов и обработки результатов, умеет самостоятельно проводить исследования по заданной методике и продуктивно анализировать результаты экспериментов. Владеет уверенными навыками самостоятельного проведения исследования по заданной методике и анализа результатов эксперимента в области физики. Обладает системными теоретическими знаниями основных законов, понятий по теме эксперимента, правил его обработки и анализа результатов эксперимента. Умеет проводить обработку экспериментальных данных, делать выводы о закономерностях эксперимента. Владеет уверенными навыками измерения и составления описания проводимых экспериментов в области физики, а также самостоятельной подготовки данных для составления отчетов. При этом выполнен отчет по 2 лабораторным работам; в отчете отражены все необходимые пункты; приведены все необходимые законы физики с расшифровкой всех символов; правильно применены математические методы статистической обработки результатов физического моделирования; обучающийся продемонстрировал уверенное освоение навыков экспериментального</p>	<p>методике и анализировать результаты экспериментов. Владеет простейшими навыками проведения типовых исследований по заданной методике и анализа результатов эксперимента в области физики. Обладает элементарными теоретическими знаниями основных законов, понятий по теме эксперимента, правил его обработки и анализа результатов эксперимента. Умеет проводить простейшую обработку экспериментальных данных по физике. Частично владеет методикой измерения и составления описания проводимых экспериментов, способен подготовить экспериментальные данные для составления отчета, оформить типовой отчет. При этом выполнен отчет по 2 лабораторным работам; в отчете отражены большинство необходимых пунктов; приведены необходимые законы физики, но нет расшифровки некоторых символов; имеются незначительные ошибки при применении математических методы статистической обработки результатов физического моделирования; обучающийся продемонстрировал базовое освоение навыков экспериментального исследования физического объекта.</p>	<p>методике и анализировать результаты экспериментов. Не владеет простейшими навыками проведения типовых исследований по заданной методике и анализа результатов эксперимента в области физики. Не обладает элементарными теоретическими знаниями основных законов, понятий по теме эксперимента, правил его обработки и анализа результатов эксперимента. Не умеет проводить простейшую обработку экспериментальных данных по физике. Не владеет методикой измерения и составления описания проводимых экспериментов, не способен подготовить экспериментальные данные для составления отчета, оформить типовой отчет. При этом выполнил менее 2 лабораторных работ, в отчете не записаны основные физические законы; нет статистической обработки эксперимента или обработка выполнена с грубыми ошибками; не продемонстрированы навыки экспериментальных исследований.</p>
---	--	---

исследования физического объекта.		
-----------------------------------	--	--

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 6 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 6 до 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

3. Индивидуальное задание

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Индивидуальное задание»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Знания
знает источники информации для самообразования по дисциплине

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Индивидуальное задание»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
<i>Умения</i>
умеет самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
владеет навыками самообразования и самоорганизации при изучении физики
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
<i>Знания</i>
знает способы поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
<i>Знания</i>
знает теоретический материал по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядок проведения физических экспериментов и обработки результатов
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
<i>Знания</i>
знает основы измерений физических величин; методики проведения эксперимента; базовые приёмы обработки экспериментальных данных

3.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Индивидуальное задание», характеризующий этап формирования

Правила выбора варианта

Вариант работы выбирается по последней цифре номера зачетной книжки или студенческого билета (цифра 0 соответствует варианту 10).

Работы с неправильным номером варианта не зачитываются.

Требования к оформлению работы

Работа оформляется в отдельной тонкой тетради «Индивидуальные задания». На тетради необходимо указать ФИО студента, номер группы и номер зачетной книжки.

Работа оформляется письменно разборчивым почерком. Построенные графики необходимо распечатать и вклеить в тетрадь.

Задания выполняются по порядку. Если задание не выполнено, необходимо записать номер задания и пометить «Не выполнено».

В начале задания необходимо записать условие. Допускается распечатать задание и вклеить в тетрадь.

При выполнении всех заданий необходимо обязательно приводить ссылки на

использованные источники информации: на сайты сети Интернет, использованные справочники или учебники (с указанием страниц) и т.п.

При выполнении работы студентам необходимо продемонстрировать:

- знание источников информации для самообразования по дисциплине;
- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;
- владение навыками самообразования и самоорганизации при изучении физики;
- знание способов поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики;
- знание теоретического материала по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядка проведения физических экспериментов и обработки результатов;
- знание основ измерений физических величин; методики проведения эксперимента; базовых приёмов обработки экспериментальных данных.

Сроки сдачи работы

Для студентов очной формы обучения срок сдачи устанавливается преподавателем.

Студенты заочной формы обучения приносят работы на первом практическом занятии по дисциплине. При необходимости работа может быть доработана на последующих практических занятиях. Работа сдается преподавателю на заключительном практическом занятии по дисциплине.

После выставления баллов, работа возвращается студенту для подготовки к промежуточной аттестации и возможности продемонстрировать на промежуточной аттестации освоение соответствующих компонентов компетенций.

3.3 Типовые задания оценочного средства «Индивидуальное задание»

0. При выполнении работы студентам необходимо продемонстрировать:

- знание источников информации для самообразования по дисциплине;
- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;
- владение навыками самообразования и самоорганизации при изучении физики;
- знание способов поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики;
- знание теоретического материала по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядка проведения физических экспериментов и обработки результатов;
- знание основ измерений физических величин; методики проведения эксперимента; базовых приёмов обработки экспериментальных данных.

1. Задание 1

Найдите в учебной литературе, справочниках или в сети Интернет и выпишите в таблицу значения плотностей твердых (Т), жидких (Ж) и газообразных (Г) веществ при нормальных условиях. Вещества по вариантам приведены в таблице 1.1. Обязательно приведите ссылки на использованные источники информации.

Таблица 1.1

Вариант.....	T1	T2.....	Ж1.....	Ж2.....	Г1.....	Г2
.....1	свинец.....	сосна.....	керосин.....	ртуть.....	метан.....	азот
.....2.....	серебро.....	дуб.....	ацетон.....	ртуть.....	водород.....	аммиак
.....3.....	медь.....	осина.....	эфир.....	ртуть.....	пропан.....	кислород
.....4.....	латунь.....	береза.....	гексан.....	ртуть.....	бензол.....	аргон
.....5.....	железо.....	липа.....	бензол.....	ртуть.....	неон.....	пропилен
.....6.....	бронза.....	гранит.....	толуол.....	ртуть.....	ксенон.....	гелий
.....7.....	алюминий.....	стекло.....	сероуглерод.....	ртуть.....	сероводород.....	ацетилен
.....8.....	никель.....	каучук.....	дихлорэтан.....	ртуть.....	хлор.....	этилен

...9.....чугун.....эбонит.....уксусная кислота...ртуть.....этан.....метан
...10.....золото.....текстолит...хлороформ.....ртуть.....углекислый газ..криптон

Кратко ответьте на общие вопросы:

1. Что такое плотность, в каких единицах она измеряется?
2. По какой формуле определяется плотность для твердых тел, жидкостей и газов?
3. Что называют нормальными условиями?
4. Чем отличаются стандартные условия от нормальных? Для чего они введены?
5. Назовите твердые, жидкие и газообразные вещества с наибольшей и наименьшей плотностями? Приведите их название и значения плотности.

Кратко ответьте на вопросы по данным своего варианта:

1. Если соединить газы Г1 и Г2 и жидкости Ж1 и Ж2 не смешивая, то каково будет их распределение по высоте? Обосновать вывод.
2. Сделать вывод о плавании тел из материала Т1 и Т2 в жидкостях Ж1 и Ж2.
3. Какой газ (Г1 или Г2) будет весить больше, если наполнить им одинаковые объемы при нормальных условиях?
4. Кубики из материалов Т1 и Т2 имеют одинаковые размеры. Расположите их по мере возрастания их массы. Ответ обоснуйте.

Определить зависимость и построить график.

1. Найдите в учебной литературе, справочниках или в сети Интернет, как зависит плотность жидкости Ж1 от температуры в диапазоне от 20°C до 100°C. Обязательно приведите ссылки на использованные источники информации. Заполните таблицу соответствующих данных и постройте график этой зависимости (например, в MS Excel). Сделайте вывод об изменении плотности жидкости при увеличении температуры.

2. Задание 2

Найдите в учебной литературе, справочниках или в сети Интернет и выпишите в табличном виде значения молярной массы и плотности газообразных материалов при нормальных условиях, взятых по таблице 2.1. Обязательно приведите ссылки на использованные источники информации.

Таблица 2.1

Вар.....	Газ 1.....	Вар.....	Газ 1
.1.....	Метан.....	6.....	Угарный газ
.2.....	Сероводород.....	7.....	Оксид азота
.3.....	Углекислый газ...8.....		Аммиак
.4.....	Хлор.....	9.....	Фтороводород
.5.....	Диоксид серы....10.....		Оксид серы

Кратко ответьте на общие вопросы:

1. Что такое молярная масса вещества и как её вычислять?
2. Какие величины входят в уравнение состояния газа?
3. От каких величин зависит масса газа при заданном объеме?
4. Что такое относительная плотность газа по воздуху? Какие выводы можно сделать, зная это значение?

Кратко ответьте на вопросы по данным своего варианта:

1. Найдите в источниках информации относительную плотность газа по воздуху.
2. Найдите в источниках информации на какой высоте следует установить датчик, который обнаруживает данный газ в закрытом помещении. Ответ обоснуйте.
3. Найдите в источниках информации предельную допустимую концентрацию указанного газа в воздухе рабочей зоны. Какое действие данный газ оказывает на человека?

Обязательно приведите ссылки на использованные источники информации.

3. Задание 3

Найдите в учебной литературе, справочниках или в сети Интернет и выпишите в табличном виде теплопроводность твердых, жидких и газообразных материалов при нормальных условиях, взятых по таблице 2.2. Обязательно приведите ссылки на использованные источники информации.

Таблица 2.2

Вар.....	T1.....	Ж1.....	G1.....
.1.....	алюминий	ацетон	азот
.2.....	бериллий	бензол	аргон
.3.....	висмут	бутанол	гелий
.4.....	вольфрам	гексан	метан
.5.....	железо	дихлорэтан	этан
.6.....	кадмий	метанол	аммиак
.7.....	калий	нитробензол	водород
.8.....	медь	циклогексан	кислород
.9.....	никель	этанол	фреон-22
.10.....	серебро	этилбензол	воздух

Кратко ответьте на общие вопросы:

1. Что такое теплопроводность? В каких единицах измеряется коэффициент теплопроводности?
2. Что характеризует коэффициент сопротивления теплопередачи и в каких единицах он измеряется?
3. Почему прикоснувшись к деревянной двери и к ее металлической ручке, последняя кажется более холодной при одинаковой комнатной температуре?
4. Почему ручки чайников и сковородок из пластмассы, корпус из металла?
5. Зачем водопроводные и канализационные трубы зарывают в землю на значительную глубину?
6. Какой кирпич, сплошной или пористый, лучше обеспечивают теплоизоляцию здания? Ответ обоснуйте.

Кратко ответьте на вопрос по данным своего варианта:

1. Во сколько раз передача энергии веществами T1 и Ж1 больше, чем передача энергии газом G1 при неподвижном состоянии?

Определить зависимости и построить графики.

Найдите в учебной литературе, справочниках или в сети Интернет, как зависит плотность жидкости Ж1 от температуры в диапазоне от 20°C до 100°C. Обязательно приведите ссылки на использованные источники информации. Заполните таблицу соответствующих данных и постройте график этой зависимости (например, в MS Excel). Сделайте вывод об изменении плотности жидкости при увеличении температуры

1. Найдите в учебной литературе, справочниках или в сети Интернет, как зависит коэффициент теплопроводности вещества Ж1 от температуры в диапазонах температур от 10°C до 130°C. Заполните таблицу соответствующих данных и постройте график этой зависимости (например, в MS Excel). Сделайте вывод об изменении коэффициента теплопроводности данной жидкости при увеличении температуры.

2. Найдите в учебной литературе, справочниках или в сети Интернет, как зависит коэффициент теплопроводности газа G1 при нормальном давлении от температуры в диапазонах температур примерно от 100°C до 1000°C. Заполните таблицу соответствующих данных и постройте график этой зависимости (например, в MS Excel). Сделайте вывод об изменении коэффициента теплопроводности данного газа при

увеличении температуры.

Обязательно приведите ссылки на использованные источники информации.

3.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Индивидуальное задание»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	4
2	3
3	3
ИТОГО	10

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
<p>Знает основные и дополнительные источники информации по дисциплине, хорошо ориентируется в них и способен выбрать лучший, умеет самостоятельно разобраться в теоретическом и практическом материале по дисциплине, способен продуктивно организовать процесс самостоятельного освоения отдельных методов и подразделов дисциплины.</p> <p>Знает и может выбрать оптимальные способы, позволяющие осуществлять поиск, обработку и анализ информации в области физики. Знает и глубоко понимает теоретический материал по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядок проведения физических экспериментов и обработки результатов.</p> <p>Обладает системными теоретическими знаниями основных законов, понятий</p>	<p>Знает основные источники информации по дисциплине и может найти необходимый материал в них, умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры, способен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях. Знает базовые способы поиска, обработки и анализа информации в области физики.</p> <p>Фрагментарно знает теоретический материал по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядок проведения физических экспериментов и обработки результатов.</p> <p>Обладает элементарными теоретическими знаниями основных законов, понятий по теме эксперимента, правил его обработки и анализа результатов</p>	<p>Не знает основные источники информации по дисциплине и не может найти необходимый материал в них, не умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры, не способен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях.</p> <p>Не знает базовые способы поиска, обработки и анализа информации в области физики. Не знает теоретический материал по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядок проведения физических экспериментов и обработки результатов. Не обладает элементарными теоретическими знаниями основных законов, понятий по теме эксперимента, правил его обработки и анализа результатов</p>

<p>по теме эксперимента, правил его обработки и анализа результатов эксперимента.</p> <p>При этом записаны все необходимые законы физики ; решены все стандартные задачи с применением физических знаний; определены все искомые параметры и величины с указанием размерности; записаны ответы на все вопросы, построены все необходимые графики и правильно указаны все использованные источники информации.</p>	<p>эксперимента.</p> <p>При этом записаны необходимые законы физики с незначительными погрешностями или не для всех заданий; решено большинство стандартных задач с применением физических знаний; записаны ответы на большинство вопросов и указаны ссылки на источники информации для большинства приведенных параметров.</p>	<p>эксперимента.</p> <p>При этом не записаны основные физические законы, относящиеся к большинству заданий; не решены большинство подзадач; не определены необходимые параметры; не даны ответы на большинство вопросов заданий.</p>
---	---	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 6 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 6 до 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 2
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	40	ОК-7, ОПК-1
Индивидуальное задание	10	ОК-7, ОПК-1, ПК-24, ПК-26
Отчёт по лабораторным работам	10	ОК-7, ОПК-1, ПК-24, ПК-26
Промежуточная аттестация		
Экзамен	40	ОК-7, ОПК-1, ПК-24, ПК-26

1. Отчёт по лабораторным работам

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
<i>Умения</i>
умеет самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
владеет навыками самообразования и самоорганизации при изучении физики
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
<i>Знания</i>
знает способы поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики
<i>Умения</i>
умеет применять методы обработки и анализа информации из различных источников в области физики
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
владеет навыками осуществления поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
Знания	знает теоретический материал по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядок проведения физических экспериментов и обработки результатов
Умения	умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
Навыки и/или опыт деятельности	владеет навыками проведения исследования по заданной методике и анализа результатов эксперимента в области физики
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
Знания	знает основы измерений физических величин; методики проведения эксперимента; базовые приёмы обработки экспериментальных данных
Умения	умеет проводить обработку экспериментальных данных по физике
Навыки и/или опыт деятельности	владеет навыками измерения и составления описания проводимых экспериментов в области физики, а также подготовки данных для составления отчетов

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам», характеризующий этап формирования

Лабораторные работы выполняются с использованием виртуального практикума по физике «Физикон».

По результатам выполнения лабораторной работы обучающиеся составляют отчет. Отчет по каждой лабораторной работе оформляется в обычной тетради и защищается перед преподавателем. После защиты тетрадь с отчетом по лабораторной работе остаётся у студента для подготовки к промежуточной аттестации.

При выполнении работы студентам необходимо продемонстрировать:

- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;
- владение навыками самообразования и самоорганизации при изучении физики;
- знание способов поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики;
- умение применять методы обработки и анализа информации из различных источников в области физики;
- владение навыками осуществления поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики;

- знание теоретического материала по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядка проведения физических экспериментов и обработки результатов;
- умение проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;
- владение навыками проведения исследования по заданной методике и анализа результатов эксперимента в области физики;
- знание основ измерений физических величин; методики проведения эксперимента; базовых приёмов обработки экспериментальных данных;
- умение проводить обработку экспериментальных данных по физике;
- владение навыками измерения и составления описания проводимых экспериментов в области физики, а также подготовки данных для составления отчетов.

Отчет по лабораторной работе должен содержать следующие пункты:

1. Цель работы. Указывается название и цель лабораторной работы.
2. Краткие теоретические сведения. Записываются название теорем и формулировки законов, связывающих измеряемые и исследуемые величины, с расшифровкой встречающихся символов и обозначений.
3. Методика и порядок измерений. Изображается рисунок или схема установки с обозначением измеряемых величин.
4. Обработка результатов и погрешности эксперимента. Записываются исходные данные. Результаты измерений записываются в таблицу. Зависимость измеряемых величин от измеряемых представляется в виде графика. Наличие правильных вычислений обязательно.

5. Выводы. В выводах отражается сущность явления с оценкой результатов эксперимента. В отчете должны быть заполнены все необходимые пункты. Названия теорем и законов записаны с расшифровкой всех символов. Изображена схема установки с обозначением измеряемых величин. Статистическая обработка результатов выполнена правильно. Выводы должны быть сформулированы в полном объеме.

При защите отчета кроме самостоятельности выполнения проверяется умение выбрать необходимые формулы для описания эксперимента, умение применять математические методы для количественного и качественного анализа результатов эксперимента, способен проводить расчеты и измерения по заданной методике, планировать экспериментальные исследования, обрабатывать и анализировать экспериментальные данные.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

0. При выполнении работы студентам необходимо продемонстрировать:

- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;
- владение навыками самообразования и самоорганизации при изучении физики;
- знание способов поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики;
- умение применять методы обработки и анализа информации из различных источников в области физики;
- владение навыками осуществления поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики;
- знание теоретического материала по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядка проведения физических экспериментов и обработки результатов;
- умение проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;
- владение навыками проведения исследования по заданной методике и анализа

результатов эксперимента в области физики;

- знание основ измерений физических величин; методики проведения эксперимента; базовых приёмов обработки экспериментальных данных;
- умение проводить обработку экспериментальных данных по физике;
- владение навыками измерения и составления описания проводимых экспериментов в области физики, а также подготовки данных для составления отчетов.

1. Цепи постоянного тока

В данной лабораторной цепи исследуется модель разветвленной цепи, состоящей из двух источников ЭДС, подключенных к одному резистору (нагрузке).

Для заданного сопротивления и ЭДС, построить график экспериментальной зависимости напряжения при нагрузке U от силы тока I через неё.

2. Внешний фотоэффект

Для своего значения запирающего напряжения, построить график зависимости напряжения запирающего от обратной длины волны. Определить постоянную Планка.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия k выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня k от 71 до 100	Показатель базового уровня k от 60 до 70	Показатель неосвоенности k меньше 60
Умеет самостоятельно разобраться в теоретическом и практическом материале по дисциплине, способен продуктивно организовать процесс самостоятельного освоения отдельных методов и подразделов дисциплины. Знает и может выбрать оптимальные способы, позволяющие осуществлять поиск, обработку и анализ информации в области физики. Умеет самостоятельно применять оптимальные методы обработки и анализа информации по физике. Способен самостоятельно эффективно решать задачи поиска, обработки и анализа информации в области физики. Знает и глубоко понимает теоретический	Умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры, способен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях. Знает базовые способы поиска, обработки и анализа информации в области физики. Умеет применять простейшие методы обработки и анализа информации в области физики. Способен решать простейшие типовые задачи поиска, обработки и анализа информации по физике. Фрагментарно знает теоретический материал по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядок проведения	Не умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры, не способен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях. Не знает базовые способы поиска, обработки и анализа информации в области физики. Не умеет применять простейшие методы обработки и анализа информации в области физики. Не способен решать простейшие типовые задачи поиска, обработки и анализа информации по физике. Не знает теоретический материал по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядок проведения

<p>материал по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядок проведения физических экспериментов и обработки результатов, умеет самостоятельно проводить исследования по заданной методике и продуктивно анализировать результаты экспериментов. Владеет уверенными навыками самостоятельного проведения исследования по заданной методике и анализа результатов эксперимента в области физики. Обладает системными теоретическими знаниями основных законов , понятий по теме эксперимента, правил его обработки и анализа результатов эксперимента. Умеет проводить обработку экспериментальных данных, делать выводы о закономерностях эксперимента. Владеет уверенными навыками измерения и составления описания проводимых экспериментов в области физики, а также самостоятельной подготовки данных для составления отчетов. При этом выполнен отчет по 2 лабораторным работам; в отчете отражены все необходимые пункты; приведены все необходимые законы физики с расшифровкой всех символов; правильно применены математические методы статистической обработки результатов физического моделирования</p>	<p>физических экспериментов и обработки результатов, частично умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов. Владеет простейшими навыками проведения типовых исследований по заданной методике и анализа результатов эксперимента в области физики. Обладает элементарными теоретическими знаниями основных законов, понятий по теме эксперимента, правил его обработки и анализа результатов эксперимента. Умеет проводить простейшую обработку экспериментальных данных по физике. Частично владеет методикой измерения и составления описания проводимых экспериментов, способен подготовить экспериментальные данные для составления отчета, оформить типовой отчет. При этом выполнен отчет по 2 лабораторным работам; в отчете отражены большинство необходимых пунктов; приведены необходимые законы физики , но нет расшифровки некоторых символов; имеются незначительные ошибки при применении математических методы статистической обработки результатов физического моделирования; обучающийся продемонстрировал базовое освоение навыков экспериментального</p>	<p>физических экспериментов и обработки результатов, не умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов. Не владеет простейшими навыками проведения типовых исследований по заданной методике и анализа результатов эксперимента в области физики. Не обладает элементарными теоретическими знаниями основных законов, понятий по теме эксперимента, правил его обработки и анализа результатов эксперимента. Не умеет проводить простейшую обработку экспериментальных данных по физике. Не владеет методикой измерения и составления описания проводимых экспериментов, не способен подготовить экспериментальные данные для составления отчета, оформить типовой отчет. При этом выполнил менее 2 лабораторных работ, в отчете не записаны основные физические законы; нет статистической обработки эксперимента или обработка выполнена с грубыми ошибками; не продемонстрированы навыки экспериментальных исследований.</p>
--	---	---

; обучающийся продемонстрировал уверенное освоение навыков экспериментального исследования физического объекта.	исследования физического объекта.	
---	-----------------------------------	--

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 6 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 6 до 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Контрольная работа

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Умения
умеет самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине
Навыки и/или опыт деятельности
владеет навыками самообразования и самоорганизации при изучении физики
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
Знания
знает способы поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики
Умения
умеет применять методы обработки и анализа информации из различных источников в области физики
Навыки и/или опыт деятельности
владеет навыками осуществления поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

Правила выбора варианта и номера заданий

Вариант работы выбирается по последней цифре номера зачетной книжки или студенческого билета (цифра 0 соответствует варианту 10).

Работы с неправильным номером варианта не зачитываются.

Требования к оформлению контрольной работы

1. Работа оформляется письменно разборчивым почерком в отдельной тонкой тетради «Для контрольных работ».

2. На тетради необходимо указать ФИО студента, номер группы и номер зачетной книжки

3. Задания выполняются по порядку. Если задание не выполнено, необходимо записать номер задания и пометить «Не выполнено».

4. В начале задания необходимо записать условие. Допускается распечатать задание и вклеить в тетрадь.

При выполнении работы студентам необходимо продемонстрировать:

- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;
- владение навыками самообразования и самоорганизации при изучении физики;
- знание способов поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики;
- умение применять методы обработки и анализа информации из различных источников в области физики;

– владение навыками осуществления поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики.

Сроки сдачи работы

Для студентов очной формы обучения срок сдачи устанавливается преподавателем.

Студенты заочной формы обучения приносят работы на первом практическом занятии по дисциплине. При необходимости работа может быть доработана на последующих практических занятиях. Работа сдается преподавателю на заключительном практическом занятии по дисциплине.

После выставления баллов, работа возвращается студенту для подготовки к промежуточной аттестации и возможности продемонстрировать на промежуточной аттестации освоение соответствующих компонентов компетенций.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

0. При выполнении работы студентам необходимо продемонстрировать:

- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;
- владение навыками самообразования и самоорганизации при изучении физики;
- знание способов поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики;
- умение применять методы обработки и анализа информации из различных источников в области физики;
- владение навыками осуществления поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики.

1. Положительные заряды $Q_1=3$ мкКл и $Q_2=20$ нКл находятся в вакууме на расстоянии $r_1=1,5$ м друг от друга. Определить работу A' , которую надо совершить, чтобы сблизить заряды до расстояния $r_2=1$ м.

2. Поле создано двумя точечными зарядами $+2Q$ и $-Q$, находящимися на расстоянии $d=12$ см друг от друга. Определить геометрическое место точек на плоскости, для которых потенциал равен нулю (написать уравнение линии нулевого потенциала).

3. Написать уравнение гармонического колебательного движения с амплитудой $A = 5$ см, если за время $t = 1$ мин совершается 150 колебаний и начальная фаза колебаний $\varphi = \pi/4$.

4. Начертить график этого движения.

4. Уравнение движения точки дано в виде $x = \sin\pi/bt$. Найти моменты времени t , в которые достигаются максимальная скорость и максимальное ускорение.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа

»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	10
2	10
3	10
4	10
ИТОГО	40

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
<p>Умеет самостоятельно разобраться в теоретическом и практическом материале по дисциплине, способен продуктивно организовать процесс самостоятельного освоения отдельных методов и подразделов дисциплины. Знает и может выбрать оптимальные способы, позволяющие осуществлять поиск, обработку и анализ информации в области физики. Умеет самостоятельно применять оптимальные методы обработки и анализа информации по физике. Способен самостоятельно эффективно решать задачи поиска, обработки и анализа информации в области физики. При этом продемонстрировано знание всех необходимых для решения задач законов физики; решены задачи с применением физических знаний и соответствующего математического аппарата; записаны четкие ответы, даны пояснения логики решения.</p>	<p>Умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры, способен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях. Знает базовые способы поиска, обработки и анализа информации в области физики. Умеет применять простейшие методы обработки и анализа информации в области физики. Способен решать простейшие типовые задачи поиска, обработки и анализа информации по физике. При этом продемонстрировано знание основных необходимых для решения задач законов физики; решены большинство задач с применением физических знаний при незначительных ошибках в использовании математического аппарата; при записи ответов даны неполные пояснения.</p>	<p>Не умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры, не способен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях. Не знает базовые способы поиска, обработки и анализа информации в области физики. Не умеет применять простейшие методы обработки и анализа информации в области физики. Не способен решать простейшие типовые задачи поиска, обработки и анализа информации по физике. При этом не записаны основные физические законы, относящиеся к большинству заданий; не решены или решены с грубыми ошибками большинство задач; не записаны ответы или обучающийся не смог пояснить логику решения.</p>

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ

			СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

3. Индивидуальное задание

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Индивидуальное задание»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	
<i>Знания</i>	
знает источники информации для самообразования по дисциплине	
<i>Умения</i>	
умеет самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
владеет навыками самообразования и самоорганизации при изучении физики	
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	
<i>Знания</i>	
знает способы поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики	
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	
<i>Знания</i>	
знает теоретический материал по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядок проведения физических экспериментов и обработки результатов	

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Индивидуальное задание»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
Знания
знает основы измерений физических величин; методики проведения эксперимента; базовые приёмы обработки экспериментальных данных

3.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Индивидуальное задание», характеризующий этап формирования

Правила выбора варианта

Вариант работы выбирается по последней цифре номера зачетной книжки или студенческого билета (цифра 0 соответствует варианту 10).

Работы с неправильным номером варианта не зачитываются.

Требования к оформлению работы

Работа оформляется в отдельной тонкой тетради «Индивидуальные задания». На тетради необходимо указать ФИО студента, номер группы и номер зачетной книжки.

Работа оформляется письменно разборчивым почерком. Построенные графики необходимо распечатать и вклеить в тетрадь.

Задания выполняются по порядку. Если задание не выполнено, необходимо записать номер задания и пометить «Не выполнено».

В начале задания необходимо записать условие. Допускается распечатать задание и вклеить в тетрадь.

При выполнении всех заданий необходимо обязательно приводить ссылки на использованные источники информации: на сайты сети Интернет, использованные справочники или учебники (с указанием страниц) и т.п.

При выполнении работы студентам необходимо продемонстрировать:

- знание источников информации для самообразования по дисциплине;
- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;
- владение навыками самообразования и самоорганизации при изучении физики;
- знание способов поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики;
- знание теоретического материала по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядка проведения физических экспериментов и обработки результатов;
- знание основ измерений физических величин; методики проведения эксперимента; базовых приёмов обработки экспериментальных данных.

Сроки сдачи работы

Для студентов очной формы обучения срок сдачи устанавливается преподавателем.

Студенты заочной формы обучения приносят работы на первом практическом занятии по дисциплине. При необходимости работа может быть доработана на последующих практических занятиях. Работа сдается преподавателю на заключительном практическом занятии по дисциплине.

После выставления баллов, работа возвращается студенту для подготовки к

промежуточной аттестации и возможности продемонстрировать на промежуточной аттестации освоение соответствующих компонентов компетенций.

3.3 Типовые задания оценочного средства «Индивидуальное задание»

0. При выполнении работы студентам необходимо продемонстрировать:

- знание источников информации для самообразования по дисциплине;
- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;
- владение навыками самообразования и самоорганизации при изучении физики;
- знание способов поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики;
- знание теоретического материала по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядка проведения физических экспериментов и обработки результатов;
- знание основ измерений физических величин; методики проведения эксперимента; базовых приёмов обработки экспериментальных данных.

1. Задание 4

Найдите в учебной литературе, справочниках или в сети Интернет и выпишите в табличном виде удельное электрическое сопротивление твердых и жидких материалов при нормальных условиях, взятых по таблице 3.1. Обязательно приведите ссылки на использованные источники информации.

Таблица 3.1

Вар.	T1	T2	T3	Ж1	Ж2
1	алюминий	висмут	полиэтилен	бензин	
	раствор гидроксида натрия				
2	золото	нихром	полиамид	масло	вазелиновое
	раствор гидроксида калия				
3	иридий	никелин	поливинилхлорид	масло	касторовое
	раствор хлорида натрия				
4	вольфрам	манганин	каучук	масло	трансформаторное
	раствор серной кислоты				
5	цинк	титан	керамика	скипидар	
	раствор соляной кислоты				
6	молибден	константан	парафин	ацетон	
	раствор медного купороса				
7	латунь	фехраль	этиленпропиленовая резина	глицерин	раствор цинкового купороса
8	медь	хромаль	стекло пирекс	этанол	раствор сульфата цинка
9	никель	свинец	слюда	вода	раствор сульфата меди
10	серебро	нейзильбер	фарфор	метанол	раствор хлорида калия

Кратко ответьте на общие вопросы:

1. Что такое проводник, диэлектрик, электролит?
2. Что такое электрическое сопротивление в проводнике, от каких величин зависит. В каких единицах измеряется и по какой формуле вычисляется?
3. Что такое диэлектрическая проницаемость? В каких единицах она измеряется?
4. Почему реостат не изготавливают из медного провода?

Кратко ответьте на вопросы по данным своего варианта:

1. Во сколько раз удельное электрическое сопротивление данных материалов отличается от удельного электрического сопротивления материала стали?
2. Какие из материалов можно использовать для токоведущих элементов?
3. Какие из материалов T1 и T2 предпочтительны для использования при изготовлении жил кабелей, контактов, обмоток трансформаторов, а какие в нагревательных приборах?
4. Найдите из источников информации диэлектрическую проницаемость материала T3. Сделайте вывод о пригодности данного материала для изоляции кабелей или при изготовлении конденсаторов. Укажите источник информации. Определить зависимость и построить график.

1. Найдите в учебной литературе, справочниках или в сети Интернет, как зависит удельное электрическое сопротивление раствора Ж2 от концентрации соответствующей соли 5 до 25%. Заполните таблицу соответствующих данных и постройте график этой зависимости (например, в MS Excel). Сделайте вывод об изменении удельного электрического сопротивления электролитов в зависимости от концентраций солей или кислот. Обязательно приведите ссылки на использованные источники информации.

2. Задание 5.

Найдите в учебной литературе, справочниках или в сети Интернет и выпишите в табличном виде стабильные изотопы элементов, взятых по таблице 4.1. Обязательно приведите ссылки на использованные источники информации.

Таблица 4.1

Вариант.....Вариант

- | | | | |
|-------------|---------------|---------|---------|
|1 | магний..... | 6..... | кремний |
|2..... | кислород..... | 7..... | аргон |
|3..... | углерод..... | 8..... | медь |
|4..... | неон..... | 9..... | литий |
|5..... | хлор..... | 10..... | уран |

Кратко ответьте на общие вопросы:

1. Каков состав ядра и способ его обозначения?
2. Дайте определение массового и зарядового числа ядра.
3. Сколько электронов содержится в электронной оболочке нейтрального атома?
4. Что такое изотопы, изобары, изотоны?
5. Каковы базовые законы сохранения энергии при распадах ядер?
6. Что такое радиоактивность?
7. Какие величины связывает закон радиоактивного распада?
8. В чем различие между периодом полураспада и средним временем жизни радиоактивного изотопа?
9. В каких единицах измеряется активность изотопа?

Кратко ответьте на вопросы по данным своего варианта:

1. Сколько нейтронов и протонов имеют эти изотопы?
2. Каковы их периоды их полураспада?
3. Каковы по времени ближайшие периоды полураспада у двух нестабильных изотопов элемента? Во сколько раз они отличаются по продолжительности?
4. В каких областях применяются изотопы данного элемента?
5. Каково относительное содержание стабильных изотопов в природе? Определять средневзвешенное значение атомной массы данного элемента.

Обязательно приведите ссылки на использованные источники информации.

3.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Индивидуальное задание»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	5
2	5
ИТОГО	10

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
<p>Знает основные и дополнительные источники информации по дисциплине, хорошо ориентируется в них и способен выбрать лучший, умеет самостоятельно разобраться в теоретическом и практическом материале по дисциплине, способен продуктивно организовать процесс самостоятельного освоения отдельных методов и подразделов дисциплины.</p> <p>Знает и может выбрать оптимальные способы, позволяющие осуществлять поиск, обработку и анализ информации в области физики. Знает и глубоко понимает теоретический материал по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядок проведения физических экспериментов и обработки результатов.</p> <p>Обладает системными теоретическими знаниями основных законов, понятий по теме эксперимента, правил его обработки и анализа результатов эксперимента.</p> <p>При этом записаны все</p>	<p>Знает основные источники информации по дисциплине и может найти необходимый материал в них, умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры, способен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях. Знает базовые способы поиска, обработки и анализа информации в области физики.</p> <p>Фрагментарно знает теоретический материал по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядок проведения физических экспериментов и обработки результатов.</p> <p>Обладает элементарными теоретическими знаниями основных законов, понятий по теме эксперимента, правил его обработки и анализа результатов эксперимента.</p> <p>При этом записаны необходимые законы физики с незначительными погрешностями или не для</p>	<p>Не знает основные источники информации по дисциплине и не может найти необходимый материал в них, не умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры, не способен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях.</p> <p>Не знает базовые способы поиска, обработки и анализа информации в области физики. Не знает теоретический материал по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядок проведения физических экспериментов и обработки результатов. Не обладает элементарными теоретическими знаниями основных законов, понятий по теме эксперимента, правил его обработки и анализа результатов эксперимента.</p> <p>При этом не записаны основные физические законы, относящиеся к большинству заданий; не</p>

необходимые законы физики ; решены все стандартные задачи с применением физических знаний; определены все искомые параметры и величины с указанием размерности; записаны ответы на все вопросы, построены все необходимые графики и правильно указаны все использованные источники информации.	всех заданий; решено большинство стандартных задач с применением физических знаний; записаны ответы на большинство вопросов и указаны ссылки на источники информации для большинства приведенных параметров.	решены большинство подзадач; не определены необходимые параметры; не даны ответы на большинство вопросов заданий.
--	--	---

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 6 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 6 до 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «

Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Знания
знает источники информации для самообразования по дисциплине
Умения
умеет самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине
Навыки и/или опыт деятельности
владеет навыками самообразования и самоорганизации при изучении физики
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
Знания
знает способы поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики
Умения
умеет применять методы обработки и анализа информации из различных источников в области физики
Навыки и/или опыт деятельности
владеет навыками осуществления поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
Знания
знает теоретический материал по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядок проведения физических экспериментов и обработки результатов
Умения
умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
Навыки и/или опыт деятельности
владеет навыками проведения исследования по заданной методике и анализа результатов эксперимента в области физики
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
Знания
знает основы измерений физических величин; методики проведения эксперимента; базовые приёмы обработки экспериментальных данных

Умения
умеет проводить обработку экспериментальных данных по физике
Навыки и/или опыт деятельности
владеет навыками измерения и составления описания проводимых экспериментов в области физики, а также подготовки данных для составления отчетов

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

Вначале обучающемуся выдается практическая часть билета. Практические задания выполняются письменно. При их выполнении обучающийся может пользоваться собственными конспектами и материалами дисциплины в бумажном виде.

Затем обучающемуся выдается теоретическая часть билета. Ответ на теоретический вопрос дается устно. При ответе на билет студенту необходимо пояснить, какими источниками информации он пользовался при подготовке к зачету по этому вопросу, какие есть дополнительные источники информации, справочники, таблицы по данному разделу / подразделу дисциплины. При подготовке ответа на вопрос использование конспектов и других материалов не разрешается. После ответа по билету, студенту могут быть заданы дополнительные вопросы.

Также во время сдачи зачета обучающийся предоставляет итоговый отчет по результатам выполнения лабораторных работ.

Во время подготовки и сдачи зачета студентам необходимо показать:

- знание источников информации для самообразования по дисциплине;
- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;
- владение навыками самообразования и самоорганизации при изучении физики;
- знание способов поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики;
- умение применять методы обработки и анализа информации из различных источников в области физики;
- владение навыками осуществления поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики;
- знание теоретического материала по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядка проведения физических экспериментов и обработки результатов;
- умение проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;
- владение навыками проведения исследования по заданной методике и анализа результатов эксперимента в области физики;
- знание основ измерений физических величин; методики проведения эксперимента; базовых приёмов обработки экспериментальных данных;
- умение проводить обработку экспериментальных данных по физике;
- владение навыками измерения и составления описания проводимых экспериментов в области физики, а также подготовки данных для составления отчетов.

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Теоретический вопрос
3. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	7	12
Теоретический вопрос	7	12
Практическое задание	10	16
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

0. При сдаче зачета студентам необходимо продемонстрировать:

- знание источников информации для самообразования по дисциплине;
- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;
- владение навыками самообразования и самоорганизации при изучении физики;
- знание способов поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики;
- умение применять методы обработки и анализа информации из различных источников в области физики;
- владение навыками осуществления поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики;
- знание теоретического материала по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядка проведения физических экспериментов и обработки результатов;
- умение проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;
- владение навыками проведения исследования по заданной методике и анализа результатов эксперимента в области физики;
- знание основ измерений физических величин; методики проведения эксперимента; базовых приёмов обработки экспериментальных данных;
- умение проводить обработку экспериментальных данных по физике;
- владение навыками измерения и составления описания проводимых экспериментов в области физики, а также подготовки данных для составления отчетов.

1. Теоретические вопросы к зачету

1. Способы описания движения материальной точки. Путь и перемещение. Скорость и ускорение при различных способах движения. Примеры.
2. Кинематические характеристики вращательного движения. Связь между линейными и угловыми величинами. Равнопеременное движение. Примеры.
3. Динамика материальной точки. Законы Ньютона. Инерциальные силы. Принцип Даламбера. Примеры.
4. Задачи динамики твердого тела. Примеры.
5. Силы в природе. Упругие силы. Силы трения. Сила тяжести и вес. Силы давления.

Примеры.

6. Механическая энергия и работа. Мощность. Кинетическая и потенциальная энергия.

Примеры.

7. Законы сохранения импульса, момента импульса и энергии. Примеры.

8. Основной закон вращательного движения. Момент инерции тел. Теорема Штейнера.

Примеры.

9. Аналогия между вращательным и поступательным движением. Кинетическая энергия вращательного движения. Примеры.

10. Гидростатическое давление. Закон Архимеда. Условие плавания тел. Примеры.

11. Основные понятия гидродинамики. Уравнение неразрывности. Уравнение Бернулли. Трубка Пито. Примеры.

12. Вязкая жидкость. Закон Ньютона для вязкой жидкости. Примеры.

13. Ламинарное и турбулентное течение. Число Рейнольдса. Закон Стокса. Примеры.

14. Термодинамические системы. Термодинамические процессы и релаксация.

Равновесная система. Равновесный процесс. Круговой процесс.

15. Атомная масса. Молекулярная масса. Количество вещества. Нормальные условия. Закон Авогадро. Закон Дальтона. Примеры.

16. Параметры состояния системы. Уравнения Менделеева-Клапейрона. Модель идеального газа. Физический смысл постоянной Больцмана. Примеры.

17. Внутренняя энергия. Работа и теплота. Первое начало термодинамики.

18. Удельная и молярная теплоемкости. Уравнение Майера. Физический смысл газовой постоянной. Пример.

19. Давление газа. Температура. Кинетическая энергия молекул газа. Примеры.

20. Распределение Больцмана и Максвелла. Примеры.

21. Диффузия. Теплопроводность. Внутреннее трение. Примеры.

22. Энтропия. Второе и третье начала термодинамики. Примеры.

23. Тепловые и холодильные машины. Цикл Карно. Примеры.

2. Типовые практические задания к зачету:

1. Камень бросили вертикально вверх на высоту $h_0=10$ м. Через какое время t он упадет на землю? На какую высоту h поднимется камень, если начальную скорость камня увеличить вдвое?

2. Найти радиус R вращающегося колеса, если известно, что линейная скорость v_1 точки, лежащей на ободе, в 2 раза больше линейной скорости v_2 точки, лежащей на расстоянии половины радиуса.

3. Тело скользит по наклонной плоскости, составляющей с горизонтом угол $\alpha=45^\circ$.

Пройдя путь $s=72.8$ см, тело приобретает скорость $v=2$ м/с. Найти коэффициент трения k тела о плоскость.

4. Какую теплоту нужно передать двум молям одноатомного газа, если газ нагрелся на 88° К и совершил работу 1000 Дж?

5. При повышении температуры газа в 2.99 раза, его давление увеличилось в 1.3 раза. Во сколько раз увеличился объем газа?

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
-------------------------	-------------------------------	----------------------------	--------------------------

<p>Теоретический вопрос</p>	<p>Знает основные и дополнительные источники информации по дисциплине, хорошо ориентируется в них и способен выбрать лучший. Знает и может выбрать оптимальные способы , позволяющие осуществлять поиск, обработку и анализ информации в области физики. Знает и глубоко понимает теоретический материал по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядок проведения физических экспериментов и обработки результатов . Обладает системными теоретическими знаниями основных законов, понятий по теме эксперимента, правил его обработки и анализа результатов эксперимента. Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием</p>	<p>Знает основные источники информации по дисциплине и может найти необходимый материал в них. Знает базовые способы поиска, обработки и анализа информации в области физики. Фрагментарно знает теоретический материал по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядок проведения физических экспериментов и обработки результатов . Обладает элементарными теоретическими знаниями основных законов, понятий по теме эксперимента, правил его обработки и анализа результатов эксперимента. Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе . Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ</p>	<p>Не знает основные источники информации по дисциплине и не может найти необходимый материал в них. Не знает базовые способы поиска, обработки и анализа информации в области физики. Не знает теоретический материал по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядок проведения физических экспериментов и обработки результатов. Не обладает элементарными теоретическими знаниями основных законов, понятий по теме эксперимента, правил его обработки и анализа результатов эксперимента. Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.</p>
-----------------------------	---	---	--

	современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.	носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.	
Теоретический вопрос	<p>Знает основные и дополнительные источники информации по дисциплине, хорошо ориентируется в них и способен выбрать лучший. Знает и может выбрать оптимальные способы, позволяющие осуществлять поиск, обработку и анализ информации в области физики. Знает и глубоко понимает теоретический материал по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядок проведения физических экспериментов и обработки результатов. Обладает системными теоретическими знаниями основных законов, понятий по теме эксперимента, правил его обработки и анализа результатов эксперимента. Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и</p>	<p>Знает основные источники информации по дисциплине и может найти необходимый материал в них. Знает базовые способы поиска, обработки и анализа информации в области физики. Фрагментарно знает теоретический материал по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядок проведения физических экспериментов и обработки результатов. Обладает элементарными теоретическими знаниями основных законов, понятий по теме эксперимента, правил его обработки и анализа результатов эксперимента. Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического</p>	<p>Не знает основные источники информации по дисциплине и не может найти необходимый материал в них. Не знает базовые способы поиска, обработки и анализа информации в области физики. Не знает теоретический материал по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядок проведения физических экспериментов и обработки результатов. Не обладает элементарными теоретическими знаниями основных законов, понятий по теме эксперимента, правил его обработки и анализа результатов эксперимента. Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная</p>

	<p>иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.</p>	<p>материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.</p>	<p>терминология не используется.</p>
<p>Практическое задание</p>	<p>Умеет самостоятельно разобраться в теоретическом и практическом материале по дисциплине, способен продуктивно организовать процесс самостоятельного освоения отдельных методов и подразделов дисциплины. Умеет самостоятельно применять оптимальные методы обработки и анализа информации по физике. Способен самостоятельно эффективно решать задачи поиска, обработки и анализа информации в области физики. умеет самостоятельно проводить исследования по заданной методике и продуктивно анализировать результаты экспериментов. Владеет уверенными</p>	<p>Умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры, способен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях. Умеет применять простейшие методы обработки и анализа информации в области физики. Способен решать простейшие типовые задачи поиска, обработки и анализа информации по физике. Частично умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов. Владеет простейшими навыками проведения типовых исследований по заданной методике и</p>	<p>Не умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры, не способен самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях. Не умеет применять простейшие методы обработки и анализа информации в области физики. Не способен решать простейшие типовые задачи поиска, обработки и анализа информации по физике. не умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов. Не владеет простейшими навыками проведения типовых</p>

	<p>навыками самостоятельного проведения исследования по заданной методике и анализа результатов эксперимента в области физики. Умеет проводить обработку экспериментальных данных, делать выводы о закономерностях эксперимента. Владеет уверенными навыками измерения и составления описания проводимых экспериментов в области физики, а также самостоятельной подготовки данных для составления отчетов. Задание выполнено полностью. Приведены все необходимые формулы, проведены требуемые расчеты, у чисел указана размерность, записан полный ответ, сделаны соответствующие выводы.</p>	<p>анализа результатов эксперимента в области физики. Умеет проводить простейшую обработку экспериментальных данных по физике. Частично владеет методикой измерения и составления описания проводимых экспериментов, способен подготовить экспериментальные данные для составления отчета, оформить типовой отчет. Задание выполнено не полностью. Приведены необходимые формулы, при проведении расчетов допущены некоторые ошибки.</p>	<p>исследований по заданной методике и анализа результатов эксперимента в области физики. Не умеет проводить простейшую обработку экспериментальных данных по физике. Не владеет методикой измерения и составления описания проводимых экспериментов, не способен подготовить экспериментальные данные для составления отчета, оформить типовой отчет. Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками.</p>
--	---	--	---

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ

			требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 2

1. Экзамен

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Экзамен»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Знания
знает источники информации для самообразования по дисциплине
Умения
умеет самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине
Навыки и/или опыт деятельности
владеет навыками самообразования и самоорганизации при изучении физики
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
Знания
знает способы поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики
Умения
умеет применять методы обработки и анализа информации из различных источников в области физики
Навыки и/или опыт деятельности

владеет навыками осуществления поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
<i>Знания</i>
знает теоретический материал по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядок проведения физических экспериментов и обработки результатов
<i>Умения</i>
умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
владеет навыками проведения исследования по заданной методике и анализа результатов эксперимента в области физики
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
<i>Знания</i>
знает основы измерений физических величин; методики проведения эксперимента; базовые приёмы обработки экспериментальных данных
<i>Умения</i>
умеет проводить обработку экспериментальных данных по физике
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
владеет навыками измерения и составления описания проводимых экспериментов в области физики, а также подготовки данных для составления отчетов

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Экзамен», характеризующий этап формирования

Вначале обучающемуся выдается практическая часть билета. Практические задания выполняются письменно. При их выполнении обучающийся может пользоваться собственными конспектами и материалами дисциплины в бумажном виде.

Затем обучающемуся выдается теоретическая часть билета. Ответ на теоретический вопрос дается устно. При ответе на билет студенту необходимо пояснить, какими источниками информации он пользовался при подготовке к экзамену по этому вопросу, какие есть дополнительные источники информации, справочники, таблицы по данному разделу / подразделу дисциплины. При подготовке ответа на вопрос использование конспектов и других материалов не разрешается. После ответа по билету, студенту могут быть заданы дополнительные вопросы.

Также во время сдачи экзамена обучающийся предоставляет итоговый отчет по результатам выполнения лабораторных работ.

Во время подготовки и сдачи экзамена студентам необходимо показать:

- знание источников информации для самообразования по дисциплине;
- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;

- владение навыками самообразования и самоорганизации при изучении физики;
- знание способов поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики;
- умение применять методы обработки и анализа информации из различных источников в области физики;
- владение навыками осуществления поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики;
- знание теоретического материала по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядка проведения физических экспериментов и обработки результатов;
- умение проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;
- владение навыками проведения исследования по заданной методике и анализа результатов эксперимента в области физики;
- знание основ измерений физических величин; методики проведения эксперимента; базовых приёмов обработки экспериментальных данных;
- умение проводить обработку экспериментальных данных по физике;
- владение навыками измерения и составления описания проводимых экспериментов в области физики, а также подготовки данных для составления отчетов.

На экзамене студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Теоретический вопрос
3. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	7	12
Теоретический вопрос	7	12
Практическое задание	10	16
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Экзамен»

0. При сдаче зачета студентам необходимо продемонстрировать:

- знание источников информации для самообразования по дисциплине;
- умение самостоятельно организовать освоение материала по дисциплине;
- владение навыками самообразования и самоорганизации при изучении физики;
- знание способов поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики;
- умение применять методы обработки и анализа информации из различных источников

в области физики;

– владение навыками осуществления поиска, обработки и анализа информации из различных источников в области физики;

– знание теоретического материала по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядка проведения физических экспериментов и обработки результатов;

– умение проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

– владение навыками проведения исследования по заданной методике и анализа результатов эксперимента в области физики;

– знание основ измерений физических величин; методики проведения эксперимента; базовых приёмов обработки экспериментальных данных;

– умение проводить обработку экспериментальных данных по физике;

– владение навыками измерения и составления описания проводимых экспериментов в области физики, а также подготовки данных для составления отчетов.

1. Теоретические вопросы к экзамену

1. Электрическое поле. Закон Кулона. Напряженность электрического поля. Примеры.

2. Работа электрического поля при перемещении заряда. Потенциал и разность потенциалов. Примеры.

3. Электрический ток. Закон Ома. Сила тока. Сопротивление проводника. Напряжение и ЭДС. Примеры.

4. Тепловое действие тока. Закон Джоуля-Ленца в дифференциальной форме и для участка цепи. Примеры.

5. Расчет электрических цепей. Законы Кирхгофа. Примеры.

6. Магнитное поле тока. Вектор магнитной индукции. Закон Био-Савара-Лапласа. Примеры.

7. Силовое взаимодействие магнитного поля с электрическим током. Сила Ампера. Эффект Холла. Примеры.

8. Электромагнитная индукция. Явление самоиндукции. Примеры.

9. Дифференциальное уравнение гармонических колебаний. Механические колебания. Пружинный, физический и математический маятник. Примеры.

10. Энергия механических колебаний. Затухающие колебания. Вынужденные колебания. Резонанс. Примеры.

11. Электромагнитные колебания и волны. Гармонические колебания заряда, напряжения и тока. Волновое сопротивление. Аналогия между электрическими колебаниями и колебаниями маятника. Примеры.

12. Электромагнитные затухающие колебания. Коэффициент затухания. Добротность колебательного контура. Примеры.

13. Вынужденные электромагнитные колебания и резонанс. Примеры.

14. Электромагнитные волны. Энергия электромагнитной волны. Вектор Умова-Пойтинга. Примеры.

15. Внешний фотоэффект. Уравнение Эйнштейна. Законы Столетова. Примеры.

16. Корпускулярно-волновой дуализм частиц. Волны де Бройля. Практические применения волновых свойств частиц. Примеры.

17. Соотношение неопределенностей Гейзенберга. Опыт Френеля. Постоянная Планка. Примеры.

18. Модель атома Томпсона. Опыты Резерфорда. Ядерная модель атома. Постулаты Бора. Недостатки теории Бора.

19. Уравнение Шредингера для атома водорода. Квантовые числа.

20. Опыт Штерна и Герлаха. Механический и магнитный моменты электрона в атоме. Спин электрона. Магнетон Бора.
21. Многоэлектронный атом. Принцип Паули. Периодическая система. Природа химической связи.
22. Состав атомных ядер. Ядерные силы. Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Виды распада. Биологическая активность радиоизлучений. Примеры.
23. Элементарные частицы. Фундаментальные взаимодействия.
2. Типовые практические задания к экзамену
1. Какая ускоряющая разность потенциалов U требуется для того, чтобы электрону сообщить скорость $v=30$ Мм/с?
 2. В цепи с лампой и источником тока ЭДС 39 В (внутреннее сопротивление 2 Ом) протекает ток 3А. Чему равно сопротивление лампы?
 3. Металлический шарик диаметром $d=5$ см заряжен отрицательно до потенциала $\phi=250$ В. Сколько электронов находится на поверхности шарика?
 4. Электростатическое поле создано двумя зарядами $-q/2$ и $+q$. Точка находится на одной прямой посередине между зарядами. Определить модуль отношения потенциалов поля, созданного только первым зарядом к потенциалу поля, созданными двумя зарядами одновременно.
 5. Колебательный контур имеет следующие параметры: $R= 100$ Ом, $L=5$ мГц, $C=20$ пФ. Каково время релаксации колебательной системы?

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Экзамен»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Знает основные и дополнительные источники информации по дисциплине, хорошо ориентируется в них и способен выбрать лучший. Знает и может выбрать оптимальные способы, позволяющие осуществлять поиск, обработку и анализ информации в области физики. Знает и глубоко понимает теоретический материал по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядок проведения	Знает основные источники информации по дисциплине и может найти необходимый материал в них. Знает базовые способы поиска, обработки и анализа информации в области физики. Фрагментарно знает теоретический материал по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядок проведения физических экспериментов и обработки результатов. Обладает элементарными	Не знает основные источники информации по дисциплине и не может найти необходимый материал в них. Не знает базовые способы поиска, обработки и анализа информации в области физики. Не знает теоретический материал по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядок проведения физических экспериментов и обработки результатов. Не

	<p>физических экспериментов и обработки результатов . Обладает системными теоретическими знаниями основных законов, понятий по теме эксперимента, правил его обработки и анализа результатов эксперимента. Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.</p>	<p>теоретическими знаниями основных законов, понятий по теме эксперимента, правил его обработки и анализа результатов эксперимента. Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе . Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.</p>	<p>обладает элементарными теоретическими знаниями основных законов, понятий по теме эксперимента, правил его обработки и анализа результатов эксперимента. Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.</p>
Теоретический вопрос	<p>Знает основные и дополнительные источники информации по дисциплине, хорошо ориентируется в них и способен выбрать лучший. Знает и может выбрать оптимальные способы , позволяющие осуществлять поиск, обработку и анализ информации в области</p>	<p>Знает основные источники информации по дисциплине и может найти необходимый материал в них. Знает базовые способы поиска, обработки и анализа информации в области физики. Фрагментарно знает теоретический материал по разделам физики, касающихся</p>	<p>Не знает основные источники информации по дисциплине и не может найти необходимый материал в них. Не знает базовые способы поиска, обработки и анализа информации в области физики. Не знает теоретический материал по разделам</p>

	<p>физики. Знает и глубоко понимает теоретический материал по разделам физики, касающихся эксперимента, а также порядок проведения физических экспериментов и обработки результатов . Обладает системными теоретическими знаниями основных законов, понятий по теме эксперимента, правил его обработки и анализа результатов эксперимента. Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.</p>	<p>эксперимента, а также порядок проведения физических экспериментов и обработки результатов . Обладает элементарными теоретическими знаниями основных законов, понятий по теме эксперимента, правил его обработки и анализа результатов эксперимента. Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе . Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.</p>	<p>физики, касающихся эксперимента, а также порядок проведения физических экспериментов и обработки результатов. Не обладает элементарными теоретическими знаниями основных законов, понятий по теме эксперимента, правил его обработки и анализа результатов эксперимента. Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.</p>
Практическое задание	Умеет самостоятельно разобраться в теоретическом и практическом материале по дисциплине, способен продуктивно	Умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры , способен самостоятельно	Не умеет самостоятельно выполнить практическое задание с опорой на разобранные примеры , не способен

	<p>организовать процесс самостоятельного освоения отдельных методов и подразделов дисциплины. Умеет самостоятельно применять оптимальные методы обработки и анализа информации по физике. Способен самостоятельно эффективно решать задачи поиска, обработки и анализа информации в области физики. умеет самостоятельно проводить исследования по заданной методике и продуктивно анализировать результаты экспериментов. Владеет уверенными навыками самостоятельного проведения исследования по заданной методике и анализа результатов эксперимента в области физики. Умеет проводить обработку экспериментальных данных, делать выводы о закономерностях эксперимента. Владеет уверенными навыками измерения и составления описания проводимых экспериментов в области физики, а</p>	<p>освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях. Умеет применять простейшие методы обработки и анализа информации в области физики. Способен решать простейшие типовые задачи поиска, обработки и анализа информации по физике. Частично умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов. Владеет простейшими навыками проведения типовых исследований по заданной методике и анализа результатов эксперимента в области физики. Умеет проводить простейшую обработку экспериментальных данных по физике. Частично владеет методикой измерения и составления описания проводимых экспериментов, способен подготовить экспериментальные данные для составления отчета, оформить типовой отчет. Задание выполнено не полностью.</p>	<p>самостоятельно освоить отдельные подразделы дисциплины, разобранные в методических пособиях. Не умеет применять простейшие методы обработки и анализа информации в области физики. Не способен решать простейшие типовые задачи поиска, обработки и анализа информации по физике. не умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов. Не владеет простейшими навыками проведения типовых исследований по заданной методике и анализа результатов эксперимента в области физики. Не умеет проводить простейшую обработку экспериментальных данных по физике. Не владеет методикой измерения и составления описания проводимых экспериментов, не способен подготовить экспериментальные данные для составления отчета, оформить типовой отчет. Задание не</p>
--	---	--	---

	также самостоятельной подготовки данных для составления отчетов. Задание выполнено полностью . Приведены все необходимые формулы, проведены требуемые расчеты, у чисел указана размерность, записан полный ответ, сделаны соответствующие выводы.	Приведены необходимые формулы, при проведении расчетов допущены некоторые ошибки.	выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками.
--	---	---	---

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Канн, К.Б. Курс общей физики [Электронный ресурс] : учеб. пособие / К.Б. Канн. – М. : КУРС: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 360 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=328308>
2. Никеров, В. А. Физика для вузов: механика и молекулярная физика [Электронный ресурс] : учебник / В. А. Никеров. – М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2019. - 136 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1093242>
3. Физика. Теория и практика [Электронный ресурс] : учеб. пособие / под ред. С.О. Крамарова. — 2-е изд., доп. и перераб. — М. : РИОР ; ИНФРА-М, 2016. — 380 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=264612>

Дополнительная литература

1. Демидченко, В.И. Физика [Электронный ресурс] : учебник / В.И. Демидченко, И. В. Демидченко. — 6-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 581 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=300518>
2. Павлов, С.В. Общая физика: сборник задач [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С.В. Павлов, Л.А. Скипетрова ; под ред. С.В. Павлова. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 319 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=329738>
3. Физика. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г.В. Врублевская [и др.] . — Минск : Новое знание; М. : ИНФРА-М, 2012. — 286 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=264668>
4. Общая физика: руководство по лабораторному практикуму [Электронный ресурс] : учеб. пособие / под ред. И.Б. Крынецкого, Б.А. Струкова. – М. : ИНФРА-М, 2012. - 596 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=161799>
5. Гусев, С.В. Физика [Электронный ресурс] : практикум / С. В. Гусев. – Казань: Изд-во «Познание» Казанского инновационного университета им. В. Г. Тимирязова, 2019. – 188 с. – Режим доступа: <https://repo.ieml.ru/xmlui/handle/123456789/14467>

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Лекционные курсы кафедры общей физики МФТИ - режим доступа <https://mipt.ru/education/chair/physics/records/>
2. Лекториум. Физика. Математическая лаборатория имени П.Л. Чебышева - режим доступа <https://www.lektorium.tv/subject/2613>
3. Интерактивный справочник по физике, химии, математике - режим доступа www.fxyz.ru
4. Единое окно доступа к образовательным ресурсам - режим доступа http://window.edu.ru/catalog/?p_rubr=2.2.74.6

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации к подготовке и проведению лабораторной работы

Лабораторные работы проводятся в лаборатории физики с установленным Виртуальным практикумом по физике "Физикон". Для успешного выполнения лабораторных работ при подготовке к ним рекомендуется:

- 1) изучить структуру и порядок оформления работы;
- 2) изучить описание виртуальной модели, с пояснениями сути явления и формулы, по

которым выполнена пошаговая анимация физического процесса;

3) изучить основные понятия изучаемой темы, а также определения величин, входящих в формулы;

4) изучить понятия и формулы, по которым происходит математическая обработка эксперимента;

5) изучить методику и порядок измерений;

6) подготовить ответы на вопросы для контроля знаний, которые предлагаются при устном собеседовании на защите лабораторной работы.

Отчет по лабораторной работе должен содержать следующие пункты:

1. Цель работы. Указывается название и цель лабораторной работы.

2. Краткие теоретические сведения. Записываются название теорем и формулировки законов, связывающих измеряемые и исследуемые величины, с расшифровкой встречающихся символов и обозначений.

3. Методика и порядок измерений. Изображается рисунок или схема установки с обозначением измеряемых величин.

4. Обработка результатов и погрешности эксперимента. Записываются исходные данные. Результаты измерений записываются в таблицу. Зависимость измеряемых величин от измеряемых представляется в виде графика. Наличие правильных вычислений обязательно.

5. Выводы. В выводах отражается сущность явления с оценкой результатов эксперимента. В отчете должны быть заполнены все необходимые пункты. Названия теорем и законов записаны с расшифровкой всех символов. Изображена схема установки с обозначением измеряемых величин. Статистическая обработка результатов выполнена правильно. Выводы должны быть сформулированы в полном объеме.

Методические указания по подготовке к зачету

На зачете обучающемуся предлагается билет, содержащий теоретические вопросы для проверки знаний теоретического материала дисциплины, а также практическое задание, направленное на проверку умений и навыков, по которым обучающийся готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и вопросы по всему материалу курса в целом.

Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом.

Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий.

1. Необходимо каждому вопросу из списка теоретических вопросов к зачету поставить в соответствие лекционный материал конспекта.

2. Для получения высших баллов при ответе на билет, теоретический вопрос необходимо дополнить примером, взятым из практических занятий. Примерный объем ответа на теоретический вопрос 1-1,5 тетрадных листа. Оформление включает в себя расшифровку встречающихся символов и обозначений, определение понятий, название теорем и законов, связывающих физические величины.

3. Обязательным в оформлении задач является пояснение логики решения, указание переводных множителей для совпадения размерностей в вычислениях. Это позволит избежать ошибок, например, в задаче значение объема задано в литрах, а в решении используются метры в квадрате.

4. Если по каким-либо причинам теоретический вопрос в конспектах освещен не

достаточно или оставлен на самостоятельное изучение, то необходимо привлечь для подготовки ответа на зачете основную и дополнительную литературу по дисциплине.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса.

Перед каждой лекцией рекомендуется:

- 1) прочитать конспект предшествующей лекции;
- 2) просмотреть рабочую программу дисциплины, что позволит представить структуру предстоящей лекции и ее основные разделы;
- 3) при затруднении в восприятии материала, выписать возникшие вопросы и обратиться с ними к преподавателю во время его еженедельных консультаций или на практических занятиях;
- 4) после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания по подготовке к экзамену

На экзамене обучающемуся предлагается билет, содержащий теоретические вопросы для проверки знаний теоретического материала дисциплины, а также практическое задание, направленное на проверку умений и навыков, по которым обучающийся готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и вопросы по всему материалу курса в целом.

Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом.

Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий.

1. Необходимо каждому вопросу из списка теоретических вопросов к экзамену поставить в соответствие лекционный материал конспекта.
2. Для получения высших баллов при ответе на билет, теоретический вопрос необходимо дополнить примером, взятым из практических занятий. Примерный объем ответа на теоретический вопрос 1-1,5 тетрадных листа. Оформление включает в себя расшифровку встречающихся символов и обозначений, определение понятий, название теорем и законов, связывающих физические величины.
3. Обязательным в оформлении задач является пояснение логики решения, указание переводных множителей для совпадения размерностей в вычислениях. Это позволит избежать ошибок, например, в задаче значение объема задано в литрах, а в решении используются метры в квадрате.
4. Если по каким-либо причинам теоретический вопрос в конспектах освещен не достаточно или оставлен на самостоятельное изучение, то необходимо привлечь для подготовки ответа на экзамене основную и дополнительную литературу по дисциплине.

Подготовка к практическим занятиям и работа на них

При подготовке к практическому занятию рекомендуется:

1. Подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме.
2. При затруднении в восприятии лекционного материала, рекомендуется выписать возникшие вопросы и обратиться с ними к преподавателю во время его еженедельных консультаций или на практических занятиях.

Работа на практическом занятии направлена на реализацию умений и навыков в планируемых компетенциях.

Знание означает понимание объясненной на практике задачи.

Умение означает, что обучаемый может решить задачу самостоятельно. Однако одного умения может оказаться недостаточно из-за большого количества времени, затраченного на решение предложенной задачи.

Навык будет означать то, что эта задача решается в отведенное для нее время.

Поскольку для подготовки к ответу для каждого обучаемого отводится ограниченное количество времени, на практическом занятии рекомендуется:

1. Пытаться самостоятельно решать каждую задачу, а не ждать, когда ее решение окажется записанным на доске.
2. Проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует получению дополнительных баллов и лучшему усвоению материала.

Рекомендации к записи лекций

Текст лекции с подробными определениями и формулировками приведен в электронном виде на сайте вуза, поэтому:

1. Не нужно стремиться вести дословную запись. Необходимо стремиться записать возникшие мысли или ассоциации своими словами, отражающие только смысл понятия или определения. По прошествии времени, перед экзаменом (зачетом), по своим записям легче будет вспомнить смысл определений и понятий.
2. При записи определений важно выделить или пронумеровать их ключевые позиции, без которых определение не может состояться.
3. Пристальное внимание необходимо уделять примерам, поясняющим теоретический материал.
4. Самое ценное в лекции - это комментарии преподавателя.
5. Для лекций и практик рациональнее вести единую тетрадь для записей.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10
VRHP 09 - виртуальный практикум по физике для вузов	VRHP 09 - виртуальный практикум по физике для вузов
Виртуальный практикум по физике ООО Физикон	Виртуальный практикум по физике для вузов в 2-х частях

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных

Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Наука и Техника	http://www.n-t.ru	База книг и публикаций Электронной библиотеки "Наука и Техника"
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению

Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
Специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование; доска; компьютеры с программным обеспечением и подключением к сети "Интернет", магнитная доска.	
<i>Лабораторные занятия</i>	
Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий. Простое оборудование: специализированная учебная мебель, табуреты на роликах; переносная магнитная доска. Особо сложное: ТСО: видеопроекторное оборудование, компьютеры с подключением к сети Интернет. Учебно-наглядные пособия: – стенды: «Электрический ток. Магнетизм. Оптика», «Шкала электромагнитных излучений», «Электростатика», «Механика», «Молекулярная физика». Сложное оборудование: лабораторное оборудование: – лабораторные комплекты по механике (базовая комплектация); лабораторные комплекты по молекулярной физике и термодинамике (базовая комплектация); лабораторный комплект по электродинамике (с ВС-4,5М); лабораторные комплекты по электростатике; комплект демонстрационный по механике на воздушной подушке с нагревателем воздуха; прибор для изучения газовых законов (с манометром); волновая ванна (прибор учебный демонстрационный);	
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>	
Специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование; доска, доска переносная магнитная; компьютеры с программным обеспечением и подключение	

к сети Интернет.
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)
<i>CPC</i>
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Лабораторные работы с использованием Виртуального практикума по физике, анализом физических эффектов и устными вопросами.
2. Лекции с использованием презентаций по дисциплине, материалов справочного характера, с анализом характерных задач.
3. Практические занятия с самостоятельным решением задач, с анализом решения характерных задач, обсуждением материалов по теме и устным опросом.

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ЭКОЛОГИЯ**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль
Технология организации ресторанного дела

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижекамск-2020

Программа разработана:
Бариева Р.Н.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины: формирование у бакалавров знаний и умений в области экологии, достаточных для применения законов общей экологии в практической деятельности.

Задачи дисциплины: изучение закономерностей взаимодействия организмов и надорганизменных систем со средой обитания, специфики функционирования природных, природно-антропогенных и антропогенных экологических систем;
формирование навыков применения полученных знаний для организации деятельности в соответствии с принципами устойчивого развития.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию

производства и обслуживания на предприятиях питания;

контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

продукция питания различного назначения;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

технологическое оборудование;

сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

научно-исследовательская

организационно-управленческая
 проектная
 маркетинговая
 производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-4	Знания	Знает правовые основы природопользования, экологической безопасности и природоохранной деятельности
	Умения	выбирать нормативно-правовые акты, регламентирующие деятельность, сопровождающуюся негативным воздействием на окружающую среду, определять экологические требования к объектам в зависимости от их категории от степени воздействия на окружающую среду
	Навыки и/или опыт деятельности	применять нормативные и правовые акты , регламентирующие деятельность, связанную с негативным воздействием на окружающую среду, определять виды ответственности за экологические правонарушения.

ОПК-3	Знания	Зависимость качества сырья от экологических условий местности выращивания или произрастания, виды экологического контроля, его задачи и функции, критерии экологического качества продукции и сырья
	Умения	определять критерии оценки экологического качества продукции и сырья
	Навыки и/или опыт деятельности	обоснования и применения показателей для определения экологического качества продукции и сырья
ПК-17	Знания	принципов рационального природопользования, основных направлений минимизации отходов и энергосбережения, путей снижения водоемкости производств, принципы экологического менеджмента.
	Умения	Студент должен уметь обеспечивать экологический учет (на примере организации), управлять отходами, разрабатывать планы природоохранных мероприятий.
	Навыки и/или опыт деятельности	Владеет навыками определения объемов образования отходов производства и потребления, определения классов их опасности, планирования деятельности с учетом требований эффективного использования ресурсов
ПК-4	Знания	Студент должен знать: экологические проблемы современного общества, основные направления экологизации производств и продукции.
	Умения	Студент должен уметь: устанавливать приоритетные направления и способы экологизации производства продуктов питания, обосновывать технические решения с учетом экологических последствий деятельности.
	Навыки и/или опыт деятельности	Студент должен владеть навыками оценки экологических последствий намечаемой деятельности, определения приоритетных направлений деятельности с учетом требований экологической безопасности и охраны окружающей среды

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина ЭКОЛОГИЯ имеет код Б1.Б.10, относится к дисциплинам (модулям) базовой части Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина ЭКОЛОГИЯ предусмотрена учебным планом в 7 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации: зачёт в 7 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	7 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	12	12
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4
в т. ч. занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	6	6
в т. ч. в форме лабораторных работ	2	2
Самостоятельная работа обучающихся	92	92
Промежуточная аттестация	4	4
в т. ч. зачет	4	4
ИТОГО	108	108

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Предмет экологии и задачи экологии. Взаимодействие организма с окружающей средой

Системный подход в изучении живого. Уровни организации живой материи. Экология как наука о надорганизменных биосистемах, их структуре и функционировании. Цели и задачи экологии в современный период. Место среди других наук. Основные разделы.

Краткая история экологии и основные этапы ее развития. Аутэкология, популяционная экология и синэкология. Формирование общей экологии.

Соотношение частной и общей экологии. Выдающиеся ученые - экологи и их вклад в развитие науки.

Основные методы экологии. Математический аппарат экологии - статистические методы и моделирование. Экология как теоретическая база разработки мер по охране природы и рациональному использованию природных ресурсов.

Взаимодействие организма с окружающей средой. Представление о физико-химической среде обитания организмов; особенности водной, почвенной и наземно-воздушной и организменной сред. Экологические факторы, их классификация. Лимитирующее действие факторов окружающей среды. Правило Либиха. Толерантность, экологический оптимум и пессимум. Взаимодействие экологических факторов, изменение отношения организмов к отдельным экологическим факторам в зависимости от выраженности других факторов. Границы толерантности у разных видов. Эврибионтные и стенобионтные виды. Представление об экологической нише. Общие закономерности приспособления организмов к условиям жизни.

Тема 2. Экология сообществ и экосистем

Общие представления о популяциях. Популяция как структурная единица биоценоза. Видовая и пространственная структура сообществ. Доминанты и эдификаторы. Соотношение численности разных видов в сообществе. Разнообразие видов и стабильность. Таксономический и функциональный состав биоценозов.

Основные типы биотических отношений между организмами.

Распространение и значение разных форм биотических взаимоотношений в природе, в различных типах сред и в разных климатических условиях.

Правило Гаузе.

Автотрофы и гетеротрофы. Продуценты, консументы и редуценты, их функции в природе. Пищевые цепи и трофические уровни. Цепи «выедания» и цепи разложения.

Биоценология. Соотношение понятий: «биогеоценоз», «экосистема», «биотоп», «экологический ландшафт». Пространственная структура экосистем и их классификация. Основные типы биомов Земли. Распределение потока энергии в экосистеме. Экологические пирамиды. Продукция и деструкция органического вещества в экосистемах. Наземные и водные экосистемы, их особенности и различия. Особенности круговорота веществ и использования энергии в экологических системах. Особенности сукцессии наземных и водных экосистем. Динамика экосистем: флуктуации, сукцессии. Равновесие в экологических системах.

Тема 3. Основные компоненты и законы существования биосферы

Определение понятия биосферы. Роль В.И.Вернадского в формировании

современного научного представления о биосфере. Географическая оболочка и границы биосферы. Распределение живого вещества в биосфере и его влияние на основные элементы географической оболочки. Эволюция облика Земли под воздействием живых организмов. Роль литосферы, гидросферы и атмосферы в жизни биосферы.

Энергетический баланс биосферы. Автотрофы и гетеротрофы, фиксирование и основные этапы использования солнечной энергии. Первое и второе начало термодинамики. Круговорот химических веществ в биосфере. Биогеохимические функции разных групп организмов и разных экосистем. Биосферный цикл углерода, азота, кислорода. Круговорот воды. Основные биогеохимические законы, сформированные В.И Вернадским.

Тема 4. Влияние хозяйственной деятельности на биосферу.

Глобальные проблемы современности

Эволюция биосферы. Естественные факторы глобального воздействия на биосферу. Место и роль человека в эволюции Земли. Развитие технологической цивилизации в биосфере. Антропогенное воздействие на природные циклы химических веществ в биосфере. Изменения энергетического баланса, связанные с деятельностью человека. Масштабы и следствия воздействия человека на биосферу в настоящее время.

Экологические кризисы в истории развития цивилизаций. Современный экологический кризис, его причины и последствия. Возникновение глобальных экологических проблем современности: деградация и загрязнение природной среды, истощение природных ресурсов, изменение климата, разрушение озонового слоя, уменьшение видового разнообразия. Связь глобальных экологических проблем с другими глобальными проблемами. Социально-политические причины обострения экологической ситуации. Экологические катастрофы и их причины.

Прогнозы и модели развития и состояния окружающей среды на планете. Стратегии выживания, поиски альтернативных технологий. Доклады Римского клуба. Пределы роста. Концепция «устойчивого развития». Экологические приоритеты устойчивого развития.

Тема 5. Природные ресурсы: классификации, подходы к экономической оценке, основные принципы рационального природопользования

Природная среда, природные условия и природные ресурсы. Природно-ресурсный потенциал. Возобновляемые и не возобновляемые природные ресурсы, принципы и методы их рационального использования и воспроизводства. Классификация природных ресурсов по видам хозяйственной деятельности. Заменяемые и незаменимые ресурсы. Неравномерность размещения природных ресурсов на планете. Рост

потребления ресурсов. Основные принципы рационального природопользования. Возможные пути достижения рационального использования и охраны природных ресурсов (внедрение ресурсосберегающих технологий, использование вторичного сырья, рациональное потребление и др.). Экономическая оценка природных ресурсов.

Тема 6. Экология техносферы

Понятие «техносфера». Техногенные системы, их взаимодействие с окружающей средой. Эволюция среды обитания под воздействием антропогенной деятельности. Переход от биосферы к техносфере, его основные причины. Характерные элементы и свойства техносферы. Общие представления о технологиях и технологических процессах. Основные факторы воздействия техногенного происхождения. Технические аварии и катастрофы, оценка экологического риска и меры по ликвидации их последствий. Оценка воздействия производственной деятельности на окружающую среду.

Загрязнение окружающей среды как фактор техносферы. Виды антропогенного загрязнения. Классификация загрязнений окружающей среды. Источники антропогенного загрязнения: точечные и диффузные; стационарные и нестационарные; организованные и неорганизованные. Транспорт, промышленные предприятия и энергетика как источники загрязнения окружающей среды. Миграция и рассеивание загрязнений в окружающей среде. Глобальное распространение загрязнений, трансграничный перенос. Экологические и экономические последствия загрязнения окружающей среды. Загрязнение и здоровье населения. Водоснабжение предприятий. Источники водоснабжения производств. Водоемкость производства. Основные факторы, влияющие на объем сточных вод и концентрацию загрязняющих веществ в сточных водах. Условия приема промышленных сточных вод в канализацию населенных мест. Методы и оборудование для очистки технической воды и промышленных стоков.

Определение отходов производства и потребления. Причины образования отходов. Проблема отходов в мировой экономике, России и Татарстане. Виды отходов. Опасные отходы и их свойства. Факторы, влияющие на образование отходов. Способы обращения с отходами производства и потребления. Учет отходов на предприятии. Захоронение отходов. Термические способы уничтожения отходов. Утилизация и повторное использование отходов. Основные способы сокращения отходов. Управление отходами на муниципальном уровне. Мировой рынок вторичного сырья. Торговля опасными отходами. Основные положения Базельской конвенции

Тема 7. Основные направления экологизации производств и продукции. Малоотходные технологии производства

Экологическая стратегия и политика развития производства. Развитие экологически чистого производства на основе малоотходных и ресурсосберегающих технологий. Создание принципиально новых и реконструкция существующих производств. Комплексное использование сырьевых и энергетических ресурсов. Создание замкнутых производственных циклов и замкнутых систем промышленного водоснабжения. Комбинирование и кооперация производств.

Экоиндустриальные парки.

Понятие «жизненный цикл продукта». Экологическая оценка продукта и технологий с учетом жизненного цикла. Проектирование продукта с учетом окончания жизненного цикла. Экологические требования, предъявляемые к производственным процессам, технологиям, продукции, сырью.

Энергосберегающая и ресурсосберегающая деятельность предприятия.

Экологические свойства упаковочного материала. Экологические взаимодействия во время использования продукции. Опыт передовых компаний в решении экологических проблем.

Тема 8. Система управления природопользованием в РФ . Экологическое право РФ

Государственная система управления охраной окружающей среды и природопользованием в Российской Федерации (РФ). Основы государственной экологической политики. Планирование государственной политики в области управления природопользованием и охраной природы. Специализированные органы управления природопользованием и охраной окружающей среды в РФ.

Законодательство РФ по охране окружающей среды и рациональному природопользованию. Основные законодательные и нормативные правовые документы в области природопользования и охраны природы, их виды и применение. Федеральные законы и кодексы РФ, указы Президента РФ и постановления Правительства РФ в области охраны природы и рационального природопользования.

Основные задачи административного регулирования природопользования. Экологическое нормирование – как основа административного регулирования природопользования. Санитарно-гигиенические, производственно-хозяйственные и комплексные нормативы.

Лицензирование природопользования. Экологическая экспертиза и оценка воздействия на окружающую среду. Регламентация государственной экологической экспертизы. Экологическая сертификация: объекты сертификации и функции. Обязательная и добровольная экологическая

сертификация.

Экологическая документация на предприятиях. Регламентация и контроль хозяйственной деятельности. Порядок проведения государственного экологического контроля.

Формирование экономического механизма природопользования в России. Типы экономических механизмов природопользования. Природоемкость экономических систем. Методы экономического регулирования природопользования. Платность природопользования. Платежи за загрязнение окружающей природной среды. Экологические фонды и их задачи. Экологическое страхование. Планирование и финансирование природоохранной деятельности.

Защита окружающей среды в международных отношениях.

Природоохранные конвенции и межгосударственные соглашения в области охраны природы и природопользования. Экологические конфликты на межгосударственном уровне и пути их разрешения.

Тема 9. Информационное обеспечение природоохранной деятельности. Экологический мониторинг

Кадастры природных ресурсов, кадастры особо охраняемых территорий. Кадастры опасных отходов.

Мониторинг окружающей природной среды. Задачи и объекты мониторинга . Уровни и объекты экологического мониторинга. Методы экологического мониторинга. Единая государственная система экологического мониторинга . Биосферный мониторинг. Представление результатов экологического мониторинга.

Статистическая отчетность по охране окружающей среды предприятий.

Государственный доклад о состоянии окружающей среды в России.

Экологическое состояние территорий России.

Тема 10. Экологический менеджмент – как инструмент управления природопользованием

Понятие «экологический менеджмент». Система международных стандартов ISO 9000 и ISO 14000. Модель управления охраной окружающей среды на предприятии в соответствии с требованиями стандарта ИСО 14001. Оценка исходной экологической ситуации на промышленных предприятиях в системе экологического менеджмента. Экологическая миссия, политика и цели промышленных предприятий. Планирование, организация и практическая реализация деятельности в области экологического менеджмента. Программа экологического менеджмента. Экономическая эффективность экологического менеджмента; сертификация систем экологического менеджмента.

Инструменты экологического менеджмента: мониторинг воздействия на окружающую среду, экологический аудит, сертификация и экологическая маркировка. Оценка эффективности реализуемых мероприятий по охране окружающей среды. Опыт отечественных и зарубежных компаний по внедрению систем экологического менеджмента.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (7 семестр)

1	Предмет экологии и задачи экологии. Взаимодействие организма с окружающей средой	0	0	0	8	8
2	Экология сообществ и экосистем	2	2	0	8	12
3	Основные компоненты и законы существования биосферы	0	0	0	10	10
4	Влияние хозяйственной деятельности на биосферу. Глобальные проблемы современности	0	0	0	10	10
5	Природные ресурсы: классификации, подходы к экономической оценке, основные принципы рационального природопользования	0	0	0	10	10
6	Экология техносферы	2	2	2	8	14
7	Основные направления экологизации производств и продукции. Малоотходные технологии производства	0	2	0	10	12
8	Система управления природопользованием в РФ . Экологическое право РФ	0	0	0	10	10
9	Информационное обеспечение природоохранной деятельности. Экологический мониторинг	0	0	0	8	8

10	Экологический менеджмент – как инструмент управления природопользованием	0	0	0	10	10
	Зачёт					4
	Итого	4	6	2	92	108

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16142>

1. Конспект лекций
2. Методические указания к семинарским или практическим занятиям
3. Методические указания для самостоятельной работы
4. Методические указания по выполнению лабораторных работ

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	ЭКОЛОГИЯ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	ЭКОЛОГИЯ БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

	<p>ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО- ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-17 способностью организовать ресурсосберегающе производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p>	<p>ЭКОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства</p>	<p>ЭКОЛОГИЯ ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА</p>

продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
--	---

В рамках дисциплины ЭКОЛОГИЯ указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	1,00	2,35
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	3	1,76	5,29
Занятия семинарского типа в форме лабораторных работ	1	2,35	2,353
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Отчёт по лабораторным работам	6,00	10,00
Практические работы	12,00	20,00
Реферат	6,00	10,00
Тестирование	12,00	20,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой	Традиционная оценка на зачете
---------------------------	--	--------------------------------------

	работы)	
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этапизуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

$\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

$\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;

$\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Базовый уровень	<p>Студент должен знать: правовые нормы в области экологической безопасности, охраны окружающей среды, природопользования, причины нарушений этих норм, основные проблемы и тенденции развития взаимодействия общества с природой.</p> <p>Студент должен уметь выбирать нормативно-правовые акты применительно к профессиональной деятельности, определять виды ответственности за экологические правонарушения.</p> <p>Студент должен иметь навык работы с нормативными и правовыми актами, регламентирующими деятельность, связанную с негативным воздействием на окружающую среду, определения видов ответственности за экологические правонарушения.</p>	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Студент должен знать: правовые нормы в области экологической безопасности с учетом	Более 70 баллов

		<p>норм международного экологического права, охраны окружающей среды, природопользования, причины нарушений этих норм, экологические, социальные и экономические последствия экологических правонарушений, основные проблемы и тенденции развития взаимодействия общества с природой с учетом демографических, экономических, технологических факторов. Студент должен уметь выбирать и обосновывать выбор нормативно-правовых актов применительно к профессиональной деятельности, определять виды ответственности за экологические правонарушения. Студент должен иметь глубокий навык работы с разнообразными нормативными и правовыми актами, регламентирующими деятельность, связанную с негативным воздействием на окружающую среду, определения видов ответственности за экологические правонарушения.</p>	
<p>ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p>	<p>Базовый уровень</p>	<p>Студент должен знать: фундаментальные свойства организма и ОС с точки зрения обеспечения здоровья потребителя, экологические показатели качества продукции и сырья, задачи контроля</p>	<p>От 60 до 70 баллов</p>

		<p>качества продукции и сырья.</p> <p>Студент должен уметь: определять критерии и показатели для оценки экологического качества продуктов питания и сырья</p> <p>Иметь навык обоснования и применения показателей для определения экологического качества продукции и услуг</p>	
	Повышенный уровень	<p>Студент знает и анализирует :</p> <p>фундаментальные свойства организма и ОС с точки зрения обеспечения здоровья потребителя, уверенно обосновывает экологические показатели качества продукции.</p> <p>Студент умеет определять и всесторонне обосновывать критерии и показатели для оценки экологического качества продуктов питания.</p> <p>Имеет навык глубокого обоснования и применения показателей для определения экологического качества продукции и услуг</p>	Более 70 баллов
ПК-17 способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Базовый уровень	<p>Студент должен знать: принципы рационального природопользования, основные направления минимизации отходов и энергосбережения, пути снижения водоемкости производств, пути повышения эффективности использования энергии и ресурсов.</p> <p>Студент должен уметь обеспечивать экологический учет (на</p>	От 60 до 70 баллов

		<p>примере организации), управлять отходами, разрабатывать планы природоохранных мероприятий.</p> <p>Владеть навыками определения объемов образования отходов производства и потребления, оценки результативности мероприятий обеспечивающих энергоэффективность и ресурсоэффективность производств.</p>	
	Повышенный уровень	<p>Студент должен знать и понимать:</p> <p>принципы рационального природопользования, основные направления минимизации отходов и энергосбережения, пути снижения водоемкости производств, пути повышения эффективности использования энергии и ресурсов.</p> <p>Уметь обеспечивать качественный экологический учет (на примере организации), управлять отходами, разрабатывать планы природоохранных мероприятий, оценивать их экономическую и экологическую эффективность.</p> <p>Уверенно владеть навыками определения объемов образования отходов производства и потребления, определения классов их опасности</p>	Более 70 баллов
ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в	Базовый уровень	Студент должен знать: экологические проблемы современного общества,	От 60 до 70 баллов

<p>сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>		<p>основные направления экологизации производств и продукции. Студент должен уметь: устанавливать приоритетные направления и способы экологизации производства продуктов питания, обосновывать технические решения с учетом экологических последствий деятельности. Студент должен владеть навыками оценки экологических последствий намечаемой деятельности, определения приоритетных направлений деятельности с учетом требований экологической безопасности и охраны окружающей среды</p>	
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знать и понимать экологические проблемы современного общества, экологические последствия функционирования предприятий общественного питания, основные направления экологизации производств и продукции в соответствии с передовым опытом. Студент должен уметь: всесторонне обосновывать и устанавливать приоритетные направления и способы экологизации производства продуктов питания, анализировать и обосновывать технические решения с учетом экологических последствий деятельности. Студент должен владеть глубокими навыками</p>	<p>Более 70 баллов</p>

		оценки экологических последствий намечаемой деятельности, определения приоритетных направлений деятельности с учетом требований экологической безопасности и охраны окружающей среды	
--	--	--	--

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Отчёт по лабораторным работам	10	ОПК-3
Реферат	10	ОК-4
Практические работы	20	ОК-4, ОПК-3, ПК-17, ПК-4
Тестирование	20	ОПК-3, ПК-17
Промежуточная аттестация		
Зачёт	40	ОК-4, ОПК-3, ПК-17, ПК-4

1. Отчёт по лабораторным работам

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
Знания
Зависимость качества сырья от экологических условий местности выращивания или произрастания, виды экологического контроля, его задачи и функции, критерии экологического качества продукции и сырья
Умения
определять критерии оценки экологического качества продукции и сырья

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам», характеризующий этап формирования

Темы лабораторных работ направлены на формирование четких представлений зависимости качества сырья от состояния окружающей среды; способности учитывать это

при организации технологического контроля за качеством производимой продукции.

Выполнение лабораторной работы осуществляется в соответствии с методическими указаниями. На лабораторной работе допускается работа в парах, но отчет выполняется самостоятельно каждым студентом. Результатом лабораторной работы является отчет о выполнении работы.

Отчет должен содержать:

1. Название работы
2. Цель работы
3. Порядок выполнения работы
4. Результаты, в том числе протокол измерений
5. Выводы

Защита результатов лабораторной работы подразумевает объяснение хода работы, представление результатов и выводов, ответы на вопросы преподавателя.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

1. Определение показателя РН проб воды, отобранных в природных водоемах
2. Определение органолептических показателей природных вод

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

\sum *БП* – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Логичность и последовательность изложения	3	2,31
Наличие обоснованных выводов и суждений по рассматриваемой проблеме	3	2,31
Самостоятельность выполнения работы	2	1,54
Соблюдение требуемой структуры работы (наличие титульного листа, содержания, введения, основной части, заключения, списка литературы, приложения (при необходимости))	2	1,54
Способен учитывать зависимость качество сырья от качества окружающей среды	3	2,31
ИТОГО	13	10

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 6 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 6 до 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 7 баллов	Суммарное количество баллов	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания

	по всем показателям		компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
--	---------------------	--	--

2. Реферат

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Реферат»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
<i>Знания</i>	
Знает правовые основы природопользования, экологической безопасности и природоохранной деятельности	

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Реферат», характеризующий этап формирования

Темы реферативных работ направлены на формирование умений использовать основы правовых знаний в части экологического, природоресурсного и природоохранного права в профессиональной деятельности

Объем реферативной работы 10-15 стр (шрифт 12, межстрочный интервал 1,5).

Работа включает: титульный лист (тема, номер группы, ФИО), введение, 2-3 параграфа, заключение, перечень использованных источников (5 -10 наименований, в т.ч. нормативно-правовые акты, справочные системы). Ссылки на использованные источники в тексте работы обязательны (гиперссылки).

Объем введения и заключения - не более 1 стр. Реферат может быть распечатан, но на проверку предоставляется на эл. носителе.

Защита реферата предусматривает доклад с презентацией (время доклада до 5-8 мин), ответы на вопросы (3-5 вопросов).

Во время подготовки работы студент должен продемонстрировать правильный выбор источников экологического права зависимости от темы реферата

2.3 Типовые задания оценочного средства «Реферат»

1. Выполняя реферативное задание, студент должен продемонстрировать:

- высокую библиографическую культуру (корректные ссылки на источники, использование только официальных источников информации (госстатистики, учебников, рекомендованных экспертами, действующих нормативно-правовых актов и т.п.);
- умение систематизировать источники информации;
- умение применять правовые акты в решении вопросов, связанных с профессиональной деятельностью.

Анализ правовых источников в области охраны атмосферы

2

Роль информационно-коммуникационных технологий в обеспечении экологического

контроля
3
Анализ современной системы управления отходами в РФ
4
Информационное обеспечение управления природопользованием. Роль экологического мониторинга в современной системе управления природопользованием.
5
Организация первичного учета отходов на предприятии
6
Характеристика системы особо охраняемых природных территорий в РФ
7
Управление твердыми коммунальными отходами в населенных пунктах
8
Информационное обеспечение природоохранной деятельности
9
Экологическая экспертиза как метод обеспечения экологической безопасности
10
Система экологического нормирования в РФ
11
Статистическая отчетность по охране окружающей среды в РФ
12
Государственный экологический надзор и контроль в РФ
13
Правые методы регулирования водопользования водопотребления в РФ
14
Ответственность за экологические правонарушения в РФ
15
Платежи за негативное воздействие на окружающую среду в РФ как экономический метод регулирования природопользования
16
Экологическое страхование: отечественный и зарубежный опыт
17
Правовые и экономические основы регулирования лесопользования в РФ
18
Характеристика земельных ресурсов в РФ. Экологические последствия землепользования . Методы рационального землепользования
19
Государственная политика обращения с опасными отходами в РФ и механизмы ее реализации
20
Производственный экологический контроль в организации: задачи, организация и методы реализации
21
Зоны с напряженной экологической ситуацией на карте РФ
22
Задачи и тенденции развития международного экологического права
23
Основные экологические стратегии современного бизнеса

24

Функциональное зонирование территорий как метод обеспечения экологической безопасности

25

Экологические требования к новым продуктам и технологиям. Экологическая сертификация на современном этапе и перспективы развития

26

Эндемичные заболевания на территории РФ, вызванные природными и антропогенными факторами

27

Основные направления экологизации разных отраслей экономики

28

Экологический менеджмент в организациях: методы, задачи.

29

Государственное регулирование водопользования в РФ. Организация водопользования на территории РФ

30

Природоохранные технологии в прошлом, настоящем и будущем

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Реферат»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Использует в качестве источников информации актуальные источники экологического права	4	2,50
Логичность и последовательность изложения	2	1,25
Наличие актуальных примеров использования источников экологического и природоресурсного права в практике организаций общественного питания	4	2,50
Обоснованность выбора источников литературы (широта изученного материала, использование новых публикаций по рассматриваемой теме)	3	1,88
Соблюдение технических требований к оформлению текста работы, включая грамотное оформление списка использованной литературы и ссылок на использованную литературу в тексте работы	3	1,88
ИТОГО	16	10

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 6 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 6 до 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ

			требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

3. Практические работы

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Практические работы»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	
<i>Знания</i>	
Знает правовые основы природопользования, экологической безопасности и природоохранной деятельности	
<i>Умения</i>	
выбирать нормативно-правовые акты, регламентирующие деятельность, сопровождающуюся негативным воздействием на окружающую среду, определять экологические требования к объектам в зависимости от их категории от степени воздействия на окружающую среду	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
применять нормативные и правовые акты, регламентирующие деятельность, связанную с негативным воздействием на окружающую среду, определять виды ответственности за экологические правонарушения.	
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
<i>Знания</i>	
Зависимость качества сырья от экологических условий местности выращивания или произрастания, виды экологического контроля, его задачи и функции, критерии экологического качества продукции и сырья	
<i>Умения</i>	
определять критерии оценки экологического качества продукции и сырья	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
обоснования и применения показателей для определения экологического качества продукции и сырья	

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Практические работы»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-17 способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
Знания
принципов рационального природопользования, основных направлений минимизации отходов и энергосбережения, путей снижения водоемкости производств, принципы экологического менеджмента.
Умения
Студент должен уметь обеспечивать экологический учет (на примере организации), управлять отходами, разрабатывать планы природоохранных мероприятий.
Навыки и/или опыт деятельности
Владеет навыками определения объемов образования отходов производства и потребления, определения классов их опасности, планирования деятельности с учетом требований эффективного использования ресурсов
ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
Знания
Студент должен знать: экологические проблемы современного общества, основные направления экологизации производств и продукции.
Умения
Студент должен уметь: устанавливать приоритетные направления и способы экологизации производства продуктов питания, обосновывать технические решения с учетом экологических последствий деятельности.
Навыки и/или опыт деятельности
Студент должен владеть навыками оценки экологических последствий намечаемой деятельности, определения приоритетных направлений деятельности с учетом требований экологической безопасности и охраны окружающей среды

3.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Практические работы», характеризующий этап формирования

Задания направлены на формирование навыков использования основ правовых знаний в сфере природопользования, охраны окружающей среды; экологической безопасности; способности обоснования и применения показателей для определения экологического качества продукции и услуг,

способности организовать ресурсосберегающее производство с эффективным экологическим учетом, в том числе образующихся отходов, рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; определения приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснования технических решений при разработке технологических процессов производства продукции питания; технических средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

Для выполнения практических работ студент использует:

1. конспект лекций
2. рекомендуемую по дисциплине основную и дополнительную литературу;
3. нормативно-правовые акты (в зависимости от темы занятия и вида задания);
4. информацию справочного характера, в том числе, размещаемую на сайтах профильных министерств и ведомств (Министерства природных ресурсов РФ, Министерства экологии РТ).
5. Методические материалы для практических работ.

Работа выполняется в тетраде по дисциплине (допускается как рукописный вариант, так и распечатанный, но ставленный в тетрадь). Работы должны быть систематизированы по темам. При заполнении таблиц указываются все используемые источники информации (учебники, материалы, сайтов, справочники и т.п.). Ссылка на используемые источники приводится ниже таблицы.

3.3 Типовые задания оценочного средства «Практические работы»

1. Задания направлены на формирование навыков использования основ правовых знаний в сфере природопользования, охраны окружающей среды; экологической безопасности; способности обоснования и применения показателей для определения экологического качества продукции и услуг, способности организовать ресурсосберегающее производство с эффективным экологическим учетом, в том числе образующихся отходов, рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; определения приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснования технических решений при разработке технологических процессов производства продукции питания; технических средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

Изучите требования, предъявляемые к качеству воды в природных водоемах разных категорий? Чем обусловлены различия в значениях ПДК для водоемов разных категорий? Какие факторы влияют на качество воды в природных водоемах?

Какие вещества могут присутствовать в сточных водах объектов общественного питания? К каким классам опасности эти вещества относятся? Чем опасны для природных экосистем и здоровья людей? Может ли повышенное содержание солей жесткости в воде, используемой для приготовления пищи, повлиять на качество приготавливаемых блюд? Ответ обоснуйте

2. Пользуясь СНиП 2.04.01-85* рассчитайте расход воды для ресторана с количеством посадочных мест -50.

Количества условных блюд U в час:

$U=2,2 \times n \times m$, где n - количество посадочных мест, m - количество посадок в час (для ресторана -1,5).

Норма потребления воды на одно условное блюдо - 12л (из них 4 л горячей воды). Какие технические

и организационные решения могут обеспечить более экономное использование воды на объектах общественного питания?

3. Кафе располагается в помещении торгового центра на первом этаже. Образующиеся от деятельности кафе твердые коммунальные отходы накапливаются в контейнере, расположенном рядом со зданием торгового комплекса и принадлежащему владельцу здания ТК. В Роспотребнадзор поступила жалоба от гражданина Петрова, что контейнеры для ТКО располагаются рядом с остановкой общественного транспорта, от них исходит неприятный запах, эксплуатируются без крышки. Кто должен платить штраф за нарушение санитарных требований при обращении с отходами производства и потребления? Какой максимальный штраф может быть наложен на нарушителя? Пользуясь ФЗ-89, опишите требования к обращению с отходами на объектах общественного питания

4. Составьте правильный алгоритм действий для постановки объекта НВОС на государственный экологический учет:

Заполнение заявления по установленному образцу, определение уровня государственного контроля (федеральный или региональный), подача заявки в орган исполнительной власти в зависимости от уровня контроля, обоснование категории объекта по степени негативного воздействия на окружающую среду, получение свидетельства о постановке объекта на государственный экологический учет.

5. Какие формы статистической отчетности по охране окружающей среды сдают природопользователи в Росстат? Какая ответственность предусмотрена за представление недостоверной информации или в нарушении сроков сдачи этой отчетности?

6. Провести инвентаризацию отходов, образующихся в результате деятельности пекарни. Определите источники образования отходов, виды образующихся отходов, классы их опасности, способы обращения с отходами. Какие требования экологической безопасности должны выполняться при обращении с отходами? Каким образом можно сократить образование отходов, не снижая объема выпускаемой продукции?

3.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Практические работы»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.
Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$БП = k \cdot \max БП$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max БП$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } ОС = \sum БП$$

где $\text{Балл } ОС$ – набранный балл за оценочное средство;

$\sum БП$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Дан последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания (вопросов). Продемонстрировано глубокое понимание сути проблемы, а также умение выявлять причинно-следственные связи и строить на их основе обоснованные выводы.	5	3,70
Задание выполнено полностью.	3	2,22
Логичность и последовательность изложения	2	1,48
Наличие обоснованных выводов и суждений по рассматриваемой проблеме	3	2,22
Наличие полных, аргументированных ответов на заданные вопросы	3	2,22
Способен использовать знания в области экологического права при выполнении заданий	2	1,48
Способен обосновывать решения, направленные на снижение отрицательного влияния производства на окружающую среду, ресурсосберегающие решения	4	2,96

Способен определить направления экологизации производства, направления ресурсосбережения, организовать эффективное использование ресурсов и энергии	3	2,22
Способен осуществлять производственный контроль за качеством производимой продукции и определять требования к ней	2	1,48
ИТОГО	27	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

4. Тестирование

4.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Тестирование»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
Знания
Зависимость качества сырья от экологических условий местности выращивания или произрастания, виды экологического контроля, его задачи и функции, критерии экологического качества продукции и сырья
ПК-17 способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
Знания
принципов рационального природопользования, основных направлений минимизации отходов и энергосбережения, путей снижения водоемкости производств, принципы экологического менеджмента.

4.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Тестирование», характеризующий этап формирования

Задания направлены на формирование знаний в области технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, организации ресурсосберегающего производства, его планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания, способов рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

1. Обучающиеся получают заранее подготовленные листы с тестами.
2. Для более успешного выполнения работы необходимо четко пояснить каждое задание, обратить внимание обучающихся на особенности их выполнения.
3. Правильный ответ обучающийся должен отметить каким-либо значком или записать. Также требуется пояснение правильного ответа в виде 2-3 предложений.
4. Следует особо подчеркнуть, что если обучающийся не может выполнить задание, то нужно пропустить его и выполнять следующее. После выполнения всех заданий, доступных обучающемуся, можно вернуться к тем, которые пока не сделаны.

4.3 Типовые задания оценочного средства «Тестирование»

1. Тестовые задания направлены на проверку знаний в области технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, организации ресурсосберегающего производства, его планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания, способов рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

В результате деятельности объектов общественного питания формируется много загрязненных вод. Биологические методы очистки сточных вод применяют для удаления из стоков:

- а) неорганических веществ;

- б) органических веществ;
- в) тяжелых металлов

2. В результате деятельности объектов общественного питания образуются отходы. На какие классы опасности делятся отходы в зависимости от степени негативного воздействия на окружающую среду?

- а) I класс - высокоопасные отходы;
- II класс - опасные отходы;
- III класс - умеренно опасные отходы;
- IV класс - малоопасные отходы;
- V класс - практически неопасные отходы
- б) I класс - чрезвычайно опасные отходы;
- II класс - высокоопасные отходы;
- III класс - умеренно опасные отходы;
- IV класс - опасные отходы;
- V класс - малоопасные отходы
- в) I класс - чрезвычайно опасные отходы;
- II класс - высокоопасные отходы;
- III класс - умеренно опасные отходы;
- IV класс - малоопасные отходы;
- V класс - практически неопасные отходы
- г) I класс - чрезвычайно опасные отходы;
- II класс - сильноопасные отходы;
- III класс - умеренно опасные отходы;
- IV класс - неопасные отходы

3.

Что понимается под термином "негативное воздействие на окружающую среду" согласно закону "Об охране окружающей среды"?

- а) Воздействие только химических веществ на окружающую среду, при котором не сохраняется биологическое разнообразие
- б) Воздействие хозяйственной и иной деятельности, последствия которой приводят к негативным изменениям качества окружающей среды
- в) Воздействие только хозяйственной деятельности на окружающую среду, при котором не обеспечивается устойчивое функционирование естественных экологических систем
- г) Последствия стихийных бедствий

4. Какие категории должны присваиваться объекту, в зависимости от уровня негативного воздействия на окружающую среду, при включении его в государственный реестр?

- а) I, II, III и IV категории
- б) Только I и II категории
- в) Только I, II и III категории
- г) I, II, III, IV и V категории

5. Согласно закону пирамиды энергии, сформулированному в 1942 году Р. Линдеманоу:

- а) на каждом трофическом уровне экологической пирамиды расходуется в среднем более 10 % энергии;
- б) с одного трофического уровня экологической пирамиды переходит на другой, последующий ее уровень в среднем не более 10% энергии;

в) с верхнего трофического уровня переходит на нижний ее уровень в среднем не более 10% энергии;

г) с каждым трофическим уровнем экологической пирамиды поток энергии увеличивается в среднем на 10%.

6. Что понимается под термином "охрана атмосферного воздуха"?

а) Система мер, осуществляемых только юридическими и физическими лицами в целях улучшения качества атмосферного воздуха и предотвращения его вредного воздействия на окружающую среду

б) Система мер, осуществляемых только органами местного самоуправления, в целях улучшения качества атмосферного воздуха и предотвращения его вредного воздействия на здоровье человека

в) Система мер, осуществляемых органами государственной власти Российской Федерации, органами государственной власти субъектов Российской Федерации, органами местного самоуправления, юридическими и физическими лицами в целях улучшения качества атмосферного воздуха и предотвращения его вредного воздействия на здоровье человека и окружающую среду

г) Система мер, осуществляемых только органами государственной власти Российской Федерации, органами государственной власти субъектов Российской Федерации в целях улучшения качества атмосферного воздуха и предотвращения его вредного воздействия на здоровье человека и окружающую среду

4.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Тестирование»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	1
2	1
3	1
4	1
5	1
6	1
7	1
8	1
9	1
10	1
11	1
12	1
13	1
14	1
15	1
16	1
17	1

18	1
19	1
20	1
ИТОГО	20

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Задание выполнено полностью. Студент показал знания в области технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, организации ресурсосберегающего производства, его планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания, способов рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Задание выполнено частично, но в целом студент овладел знаниями в области технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, организации ресурсосберегающего производства, его планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания, способов рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов. Материал освоен не в полном объеме. Правильных тестовых ответов больше половины.	Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками. Не овладел знаниями в области технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, организации ресурсосберегающего производства, его планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания, способов рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов. Материал освоен не в полном объеме. Правильных тестовых ответов больше половины.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14	Суммарное	Базовый	

баллов	количество баллов по всем показателям		Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	
Знания	
Знает правовые основы природопользования, экологической безопасности и природоохранной деятельности	
Умения	
выбирать нормативно-правовые акты, регламентирующие деятельность, сопровождающуюся негативным воздействием на окружающую среду, определять экологические требования к объектам в зависимости от их категории от степени воздействия на окружающую среду	
Навыки и/или опыт деятельности	
применять нормативные и правовые акты , регламентирующие деятельность, связанную с негативным воздействием на окружающую среду, определять виды ответственности за экологические правонарушения.	
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
Знания	
Зависимость качества сырья от экологических условий местности выращивания или произрастания, виды экологического контроля, его задачи и функции, критерии экологического качества продукции и сырья	
Умения	

определять критерии оценки экологического качества продукции и сырья
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
обоснования и применения показателей для определения экологического качества продукции и сырья
ПК-17 способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
<i>Знания</i>
принципов рационального природопользования, основных направлений минимизации отходов и энергосбережения, путей снижения водоемкости производств, принципы экологического менеджмента.
<i>Умения</i>
Студент должен уметь обеспечивать экологический учет (на примере организации), управлять отходами, разрабатывать планы природоохранных мероприятий.
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Владеет навыками определения объемов образования отходов производства и потребления, определения классов их опасности, планирования деятельности с учетом требований эффективного использования ресурсов
ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
<i>Знания</i>
Студент должен знать: экологические проблемы современного общества, основные направления экологизации производств и продукции.
<i>Умения</i>
Студент должен уметь: устанавливать приоритетные направления и способы экологизации производства продуктов питания, обосновывать технические решения с учетом экологических последствий деятельности.
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Студент должен владеть навыками оценки экологических последствий намечаемой деятельности, определения приоритетных направлений деятельности с учетом требований экологической безопасности и охраны окружающей среды

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

Вопросы и задания к зачету направлены на проверку знаний, умений и навыков в области основ правовых знаний в сфере природопользования, охраны окружающей

среды; экологической безопасности; показателей для определения экологического качества продукции и услуг, ресурсосбережения, экологического учета, рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснования технических решений при разработке технологических процессов производства продукции питания; технических средств и технологии с учетом экологических последствий их применения

Зачет принимается по билетам. Ответ в устной форме. Время на подготовку составляет 20 мин. Время на ответ не более 10 мин. Студент имеет право начать ответ как с первого, так и со второго вопроса.

На зачете разрешается пользоваться материалами, подготовленными студентами за время изучения дисциплины (таблицы, выборка из нормативных документов, результаты практических работ).

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из двух заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Вопрос на понимание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	12	20
Вопрос на понимание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

1. Вопросы направлены на проверку знаний в области источников права в сфере природопользования, охраны окружающей среды; экологической безопасности; показателей для определения экологического качества продукции и сырья, ресурсосбережения, экологического учета, в том числе образующихся отходов, рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; приоритетов в сфере производства продукции питания, технических решений при разработке технологических процессов производства продукции питания; технических средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

Вопросы для оценки знаний теоретического курса

1. Предмет экологии. Цели и задачи в современный период. Этапы становления, вклад ученых в развитие представлений об организации жизни. Структура и основные методы экологии.
2. Представление о физико-химической среде обитания организмов; особенности водной, почвенной, наземно-воздушной и организменной сред.

3. Понятие об экологических факторах, их классификации. Лимитирующее действие факторов окружающей среды. Правило Либиха.
4. Общие закономерности приспособления организмов к условиям жизни. Биоритмы, виды биоритмов.
5. Закон толерантности Шелфорда. Экологическая пластичность вида. Эврибионтные и стенобионтные виды.
6. Особенности комбинированного действия факторов среды обитания на организм.
7. Популяции, их структура. Основные характеристики. Типы популяционной динамики . Популяционные циклы. Управление природными популяциями.
8. Экология сообществ. Структура и состав биоценозов. Пищевые цепи и трофические уровни. Динамика сообществ.
9. Основные типы биотических отношений между организмами.
10. Экологическая ниша вида в экосистеме.
11. Понятие об экосистемах. Основные элементы экосистем. Трофическая структура экосистемы. Перенос загрязняющих веществ по цепям питания
12. Распределение потока энергии в экосистеме. Экологические пирамиды. Круговорот веществ в экосистеме.
13. Природные и антропогенные экосистемы, их особенности и различия.
14. Равновесие в экосистеме. Экологические сукцессии.
15. Понятие биосферы. Основные положения учения В.И. Вернадского о биосфере. Основные направления рационального природопользования.
16. Последствия нерационального природопользования: загрязнение окружающей среды , деградация природно-ресурсного потенциала. Глобальные экологические проблемы современности, их масштабы, причины и следствия.
17. Отходы производства и потребления, их виды. Опасные отходы, их свойства. Обращение с отходами.
18. Экологическая стратегия и политика развития производства. Малоотходные и ресурсосберегающие технологии.
19. Охрана биологического разнообразия. Особо охраняемые природные территории.
20. Экологическое состояние регионов России. Региональные аспекты состояния здоровья населения РФ.
21. Понятие об устойчивом эколого-экономическом развитии. Приоритеты устойчивого развития. Программы устойчивого развития (на примере конкретного региона).
22. Система управления природопользованием в Российской Федерации. Концепция перехода Российской Федерации к устойчивому развитию.
23. Экологическое законодательство в современной России: анализ основополагающих источников.
24. Административные механизмы управления природопользованием в России: экологическое нормирование, лицензирование деятельности, экологическая экспертиза, экологическая сертификация, экологический контроль.
25. Информационное обеспечение природоохранной деятельности в России. Единая государственная система экологического мониторинга.
26. Экономический механизм природопользования в России.
27. Платежи за загрязнение окружающей среды: порядок определения и исчисления.
28. Экологический учет и контроль в организациях. Статистическая отчетность по охране окружающей среды.
29. Международное сотрудничество в области охраны окружающей среды и рационального использования природных ресурсов. 30. Природоохранные конвенции и

межгосударственные соглашения в области охраны природы и природопользования, ратифицированные РФ.

31. Экологический менеджмент. Система международных стандартов ISO 14000.

32. Инструменты экологического менеджмента: экологический аудит, экологическая маркировка, экологический мониторинг и др. Экологическая политика и стратегии фирмы (на примере конкретной компании).

2. Задания направлены на проверку навыков использования основ правовых знаний в сфере природопользования, охраны окружающей среды; экологической безопасности; способности обоснования и применения показателей для определения экологического качества продукции и услуг, способности организовать ресурсосберегающее производство с эффективным экологическим учетом, в том числе образующихся отходов, рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; определения приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснования технических решений при разработке технологических процессов производства продукции питания; технических средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

Вопросы на оценку понимания/умений студента

1. Пользуясь СНиП 2.04.01-85* рассчитайте расход воды для ресторана с количеством посадочных мест - 60.

Количества условных блюд U в час:

$U=2,2 \times n \times m$, где n - количество посадочных мест, m - количество посадок в час (для ресторана - 1,5).

Норма потребления воды на одно условное блюдо - 12л (из них 4 л горячей воды). Какие технические

и организационные решения могут обеспечить более экономное использование воды на объектах общественного питания?

2. Кафе располагается в помещении торгового центра на первом этаже. Образующиеся от деятельности кафе твердые коммунальные отходы накапливаются в контейнере, расположенном рядом со зданием торгового комплекса и принадлежащему владельцу здания ТК. В Роспотребнадзор поступила жалоба от гражданина Петрова, что контейнеры для ТКО располагаются рядом с остановкой общественного транспорта, от них исходит неприятный запах, эксплуатируются без крышки. Кто должен платить штраф за нарушение санитарных требований при обращении с отходами производства и потребления? Какой максимальный штраф может быть наложен на нарушителя?

Пользуясь ФЗ-89, опишите требования к обращению с отходами на объектах общественного питания

3. Составьте пастбищную цепь питания, в которой человек является консументом 2-го порядка. Составьте детритную цепь питания, в которой человек является консументом 2-го порядка. Какой трофический уровень занимает человек в этих цепочках? Приведите примеры вредных веществ, переходящих по цепям питания. Каким образом должны обосновываться нормы содержания вредных веществ в почвах земель сельскохозяйственного назначения?

4. Установите соответствие между источниками загрязнения водных объектов и загрязняющими агентами:

Сельское хозяйство	кислоты, щелочи, нефтепродукты
Бытовые стоки	Биогенные элементы, микроорганизмы,
Промышленные стоки	СПАВы, биогенные элементы.

Предложите мероприятия, обеспечивающие снижение антропогенной нагрузки на природную среду перечисленных объектов. Какие из перечисленных загрязняющих агентов могут содержаться в сточных водах объектов общественного питания? Какие экологические последствия могут быть вызваны этими агентами при сбросе их со сточными водами в водные объекты?

5. Распределите загрязняющие вещества в порядке снижения их токсичности:

хлор (ПДК с.с. 0,03 мг/м³).

бенз(а)пирен (ПДК с.с. 0,000001 мг/м³);

ртуть металлическая (ПДК с.с. 0,0003 мг/м³);

азота диоксид (ПДК с.с. 0,085 мг/м³). Каким образом объекты общественного питания могут оказывать негативное воздействие на атмосферный воздух?

6. «В 1850 году содержание двуоксида углерода в атмосфере составляло 265 частей на миллион. К 1988 году этот показатель вырос до 350 частей, а к 2000 году – до 450 частей. В результате этого средняя температура на планете поднялась на 0,5–0,7 градусов Цельсия».

Объясните причины накопления парниковых газов в атмосфере Земли, возникающие проблемы и пути их решения. Каким образом ужесточение правовых требований в области охраны атмосферы от выбросов парниковых газов может отразиться на конкурентоспособности объектов общепита? Являются ли энергосберегающие технологии одним из подходов решения проблем, связанных с накоплением парниковых газов в атмосфере?

7. Перечислите источники загрязнения атмосферного воздуха в г. Казани. Сопоставьте источник загрязнения воздуха и загрязняющие агенты. К какому классу опасности относятся вредные вещества, поступающие в атмосферный воздух г. Казани? По каким веществам наиболее часто наблюдаются превышения ПДК? Причиной каких патологий могут стать повышенные (по сравнению с нормой) концентрации вредных веществ?

8. Сопоставьте проблему и вид хозяйственной деятельности:

Проблемы: потеря биологического разнообразия, изменение климата, ухудшение качества воды в природных водоемах, ухудшение здоровья населения

Виды деятельности: лесозаготовительные работы, использование гербицидов в сельском хозяйстве, эксплуатация котельных на угольном топливе, разработка месторождений полезных ископаемых в морских акваториях.

9. Перед разработчиками материалов оценки воздействия на окружающую среду (далее ОВОС) поставлена задача: выявить все прямые и косвенные воздействия на окружающую среду при реконструкции трубопровода. Часть трубопровода, подлежащего реконструкции, проходит по дну реки. Какие виды негативных воздействий, и на какие компоненты ОС должны учесть разработчики?

10. Как известно, одной из острых проблем современности является дефицит пресной воды. Распределите водопотребителей (в масштабах мировой экономики) по снижению

водопотребления: сельское хозяйство, ЖКХ, промышленность. Приведите примеры типичных загрязняющих агентов для разных категорий водопользователей. Перечислите стратегии рационального водопользования для каждой категории водопотребителей.

11. Определите приоритетные направления экологической политики для предприятий пищевой промышленности.

Какие факторы влияют на формирование экологической политики организации?

12. Составьте оптимальную схему обращения с опасными отходами на муниципальном уровне (на уровне предприятия).

13. Составьте правильный алгоритм действий для постановки объекта НВОС на государственный экологический учет:

Заполнение заявления по установленному образцу, определение уровня государственного контроля (федеральный или региональный), подача заявки в орган исполнительной власти в зависимости от уровня контроля, обоснование категории объекта по степени негативного воздействия на окружающую среду, получение свидетельства о постановке объекта на государственный экологический учет.

14. В РФ государственный учет водных ресурсов и водопользователей осуществляется не по федеральным округам, а по водным бассейнам. Сколько в РФ выделено водных бассейнов? Зависит ли ставка водного налога от вида водного бассейна? Ответ обоснуйте.

15. Какие формы статистической отчетности по охране окружающей среды сдают природопользователи в Росстат? Какая ответственность предусмотрена за представление недостоверной информации или в нарушении сроков сдачи этой отчетности?

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала.	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется. Затрудняется перечислить

	<p>использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы. Студент перечисляет разные направления экологизации производства, направления ресурсосбережения, верно перечисляет возможные экологические последствия реализуемой деятельности, уверенно анализирует источники права сфере природопользования, охраны окружающей среды; экологической безопасности; обосновывает показатели для определения экологического качества продукции и сырья, разнообразные приемы достижения рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов, знает технические решения при разработке технологических процессов производства продукции питания, обеспечивающих эффективное</p>	<p>Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно. Дает неполный, но верный ответ о возможных стратегиях ресурсосбережения и повышения экологической безопасности производства, источниках экологического, природоресурсного и природоохранного права, экологических последствий применения технических процессов и технологий в сфере общественного питания, влияния экологических условий на качество сырья.</p>	<p>ресурсосберегающие стратегии производства, экологические последствия деятельности, не знает правовых норм природопользования, экологической безопасности, природоохранной деятельности</p>
--	---	---	---

	использование ресурсов и минимизацию отходов ; экологические последствия применения технических средства и технологий		
Вопрос на понимание	<p>Понимает суть поставленной задачи. Дает развернутый и аргументированный ответ на вопрос.</p> <p>Выражает собственное мнение, опираясь на актуальные тенденции в изучаемой сфере. Логически грамотно определяет причинно-следственные связи. Использует для ответа грамотный профессиональный язык. Демонстрирует глубокое понимание основ правовых знаний в сфере природопользования, охраны окружающей среды; экологической безопасности; влияния состояния окружающей среды на качество сырья и продукции, значения и методов обеспечения ресурсосбережения, экологического учета; приоритетов в сфере производства продукции питания, технических решений при разработке технологических процессов производства</p>	<p>Демонстрирует понимание сути задания. Отвечает на поставленный вопрос, ориентируясь на положения теории, а не практики. Не может аргументировать свой ответ. При ответе опирается главным образом на примеры, не пользуясь профессиональным языком.</p> <p>Демонстрирует правильное, но не глубокое понимание основ правовых знаний в сфере природопользования, охраны окружающей среды; экологической безопасности; влияния состояния окружающей среды на качество сырья и продукции, значения и методов обеспечения ресурсосбережения, экологического учета; приоритетов в сфере производства продукции питания, технических решений при разработке технологических процессов производства</p>	<p>Не понимает сути вопроса. Не может высказать собственное мнение, привести примеры. Не отвечает на вопрос, либо высказывает ошибочные суждения . Не понимает значение ресурсосбережения с точки зрения экологических последствий деятельности, экологические последствия хозяйственной деятельности, не понимает правовые механизмы природопользования, экологической безопасности, природоохранной деятельности</p>

	продукции питания; технических средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	продукции питания; технических средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	
--	---	--	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Николайкин, Н.И. Экология [Электронный ресурс] : учебник / Н.И. Николайкин, Н.Е. Николайкина, О.П. Мелехова. — 9-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 615 с. Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=337153>
2. Маринченко, А. В. Экология [Электронный ресурс] : учебник / А. В. Маринченко . - 8-е изд., стер. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 304 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=358220>
3. Пушкарь, В.С. Экология [Электронный ресурс] : учебник/В.С. Пушкарь , ЯкименкоЛ.В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 397 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=329174>

Дополнительная литература

1. Никифоров, Л.Л. Экология [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.Л. Никифоров. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 204 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=337059>
2. Валова (Копылова), В. Д. Экология [Электронный ресурс] : учебник / В. Д. Валова (Копылова), О. М. Зверев. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. - 376 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/1093156>
3. Потапов, А. Д. Экология [Электронный ресурс] : учебник / А.Д. Потапов. — 2-е изд., испр. и доп.— М. : ИНФРА-М, 2019. — 528 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/1009730>
4. Карпенков, С. Х. Экология [Электронный ресурс] : учебник / С. Х. Карпенков. – М. : Логос, 2014. – 400 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=167125>
5. Разумов, В. А. Экология [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. А. Разумов. – М. : НИЦ Инфра-М, 2018. – 296 с. – Режим доступа : [http:// https://new.znanium.com/read?id=305309](http://https://new.znanium.com/read?id=305309)

Периодические издания

1. Экология и промышленность России(<http://www.ecology-kalvis.ru>)
2. XXI век. Техносферная безопасность(http://journals.istu.edu/technosfernaya_bezopastnost/)
3. Экология(<https://sciencejournals.ru>)
4. Экология и охрана труда()
5. Твердые бытовые отходы (<http://www.solidwaste.ru/about.html>)
6. Твердые бытовые отходы (<http://www.solidwaste.ru/about.html>)

Нормативно-правовые акты

1. Федеральный закон «Об охране окружающей среды» от 10.01.2002г. №7-ФЗ (с изменениями и дополнениями от 26.07.2019).
2. Федеральный закон «О внесении изменений в ФЗ «об охране окружающей среды» и отдельные законодательные акты Российской федерации от 21.07.2014 №219-ФЗ
3. Федеральный закон «Об охране атмосферного воздуха» №96-ФЗ от 04.05.99г. (с изменениями и дополнениями от 26.07.2019)
4. Федеральный закон «Об отходах производства и потребления» от 22.05.1998 (ред . От 02 08.2019)
5. Федеральный закон "Об особо охраняемых природных территориях" ФЗ-33 от 14.03.1995
6. ГН 2.1.6.3492-17 Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе городских и сельских поселений

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Научно-практический портал: Экология производства <http://www.ecoindustry.ru/> - режим доступа

2. Федеральная служба по надзору в сфере природопользования /rpn.gov.ru/ - режим доступа

3. Министерство экологии и природных ресурсов РФ <http://www.mnr.gov.ru/> - режим доступа

4. Министерство экологии и природопользования РТ <http://eco.tatarstan.ru/> - режим доступа

5. Декларация природопользователя <http://ivo.garant.ru/#/document/71615458/paragraph/465:4> - режим доступа

6. Федеральное государственное бюджетное учреждение Управление по гидрометеорологии и мониторингу окружающей среды Республики Татарстан <http://www.tatarmeteo.ru/> - режим доступа

7. Федеральный классификационный каталог отходов <https://classinform.ru/fkko-2017.html> - режим доступа

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические материалы для подготовки презентации

Презентация – это систематизированное, упорядоченное и, по возможности, яркое, образное представление чего-либо, привлекающее внимание аудитории.

Рекомендации по дизайну презентации

При оформлении и представлении на экране материалов различного вида можно учитывать следующие рекомендации.

Текстовая информация:

- размер шрифта: 24 – 54 пт (заголовки), 18—36 пт (обычный текст);
- цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;
- тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana). для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем;
- курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Графическая информация.

- рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;
- желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилевого оформления;
- цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда;
- иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;
- если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.

Анимация: анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории.

Звук:

- звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации;
- фоновая музыка не должна отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова

докладчика.

Единое стилевое оформление:

- стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;
- не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более трех цветов и более трех типов шрифта;
- оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;
- все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле.

Содержание и расположение информационных блоков на слайде:

- информационных блоков не должно быть слишком много(3-6);
- рекомендуемый размер одного информационного блока не более 1/2 размера слайда;
- желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;
- ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;
- информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки слева направо;
- наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда;
- логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

В тексте ни в коем случае не должно содержаться орфографических ошибок.

Рекомендации к созданию презентации

1. По содержанию.

На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик.

Текст должен содержать только ключевые фразы (слова), которые докладчик развивает и комментирует устно.

Если презентация имеет характер игры, викторины или какой-либо другой, который требует активного участия аудитории, то на каждом слайде должен быть текст только одного шага, или эти «шаги» должны появляться на экране постепенно.

2. По оформлению.

На первом слайде пишется не только название презентации, но и имена авторов (в ученическом случае - и руководителя проекта), и дата создания.

Каждая прямая цитата, которую комментирует или даже просто приводит докладчик (будь то эпиграф или цитаты по ходу доклада), размещается на отдельном слайде, обязательно с полной подписью автора (имя и фамилия, инициалы и фамилия, но ни в коем случае одна фамилия, исключение – псевдонимы). Допустимый вариант - две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде, но не больше.

Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.

Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны не только соответствовать содержанию, но и учитывать восприятие аудитории. Например, сложные рисованные шрифты часто трудно читаются, тогда как содержание слайда должно восприниматься все сразу одним взглядом.

На каждом слайде выставляется колонтитул, включающий фамилию автора и/или краткое название презентации и год создания. номер слайда.

В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

Правила хорошего тона требуют, чтобы последний слайд содержит выражение благодарности тем, кто прямо или косвенно помогал в работе над презентацией.

Кино и видеоматериалы оформляются титрами, в которых указываются:

- название фильма (репортажа);
- год и место выпуска;
- авторы идеи и сценария;
- руководитель проекта.

Методические рекомендации к лабораторной работе

познавательная деятельность обучающихся под руководством преподавателя, связанная с использованием учебного, научного или производственного оборудования (технических приборов, устройств и др.), с физическим моделированием и проведением экспериментов, направленная в основном на приобретение новых фактических знаний и практических умений.

Это один из видов самостоятельной практической работы обучающихся, имеющих целью помочь практическому освоению научно-теоретических основ изучаемых общепрофессиональных дисциплин, овладению техникой эксперимента, освоению основных методов работы в области профилизации.

Методические рекомендации по подготовке рефератов

Подготовка рефератов направлена на развитие и закрепление у студентов навыков самостоятельного глубокого, творческого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы по актуальным проблемам дисциплины; на выработку навыков и умений грамотно и убедительно излагать материал, четко формулировать теоретические обобщения, выводы и практические рекомендации.

Рефераты должны отвечать высоким квалификационным требованиям в отношении научности содержания и оформления.

Темы рефератов, как правило, посвящены рассмотрению одной проблемы. Объем реферата может быть от 12 до 15 страниц машинописного текста, отпечатанного через 1,5 интервала, а на компьютере через 1 интервал (список литературы и приложения в объем не входят).

Текстовая часть работы состоит из введения, основной части и заключения.

Во введении студент кратко обосновывает актуальность избранной темы реферата, раскрывает конкретные цели и задачи, которые он собирается решить в ходе своего небольшого исследования.

В основной части подробно раскрывается содержание вопроса (вопросов) темы.

В заключении кратко должны быть сформулированы полученные результаты исследования и даны выводы. Кроме того, заключение может включать предложения автора, в том числе и по дальнейшему изучению заинтересовавшей его проблемы.

В список литературы (источников и литературы) студент включает только те документы, которые он использовал при написании реферата.

В приложении (приложения) к реферату могут выноситься таблицы, графики, схемы и другие вспомогательные материалы, на которые имеются ссылки в тексте реферата.

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических

положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном. Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта. Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания для подготовки к тестированию

Тест — это стандартизованное задание, по результатам выполнения которого дается оценка уровня знаний, умений и навыков испытуемого. Педагогический тест определяется как система задач и (или) вопросов определенного содержания, специфической формы, позволяющая качественно оценить структуру и эффективно измерить уровень знаний каждого испытуемого.

Тест состоит из тестовых (контрольных) заданий и правильных (образцовых) ответов к ним.

Тест может содержать задания по одной дисциплине (гомогенный тест), по определенному набору или циклу дисциплин (тест для комплексной оценки знаний студентов, гетерогенный тест).

В зависимости от цели тестирования (текущий контроль знаний, итоговый контроль знаний, оценка остаточных знаний и др.) и формы теста разрабатывается план раскладки

задач и вопросов в тестовые задания. Формализация учебного материала и составление тестовых заданий — наиболее ответственные и сложные этапы составления тестов. После составления тестовых заданий преподаватель оформляет правильный ответ.

Формы тестовых заданий

Существуют разные формы тестовых заданий:

— задания закрытой формы, в которых студенты выбирают правильный ответ изданного набора ответов к тексту задания;

— задания открытой формы, требующие при выполнении самостоятельного формулирования ответа;

— задания на соответствие, выполнение которых связано с установлением соответствия между элементами двух множеств;

— задания на установление правильной последовательности, в которых от студента требуется указать порядок действий или процессов, перечисленных преподавателем.

Некоторые формы можно разделить на виды. Например, для закрытой формы можно выделить задания с двумя, тремя и большим числом выборочных ответов. Выбор формы задания зависит от целей тестирования и от содержания контролируемого материала. Предложенные четыре формы тестовых заданий являются основными, но при этом не исключается применение других форм.

Можно выделить ряд общих требований, предъявляемых к тестовым заданиям;

— каждое задание имеет свой порядковый номер, установленный согласно объективной оценке трудности задания и выбранной стратегии тестирования;

— задание формулируется в логической форме высказывания, которое становится истинным или ложным в зависимости от ответа студента;

— к разработанному заданию прилагается правильный ответ;

— для каждого задания приводится правило оценивания, позволяющее интерпретировать ответ студента как правильный или неправильный;

на выполнение одной задачи (вопроса) тестового задания у студента должно уходить не более 2-5 мин.

В дополнение к основным общим требованиям существует еще ряд других, обусловленных спецификой выбранной тестовой формы.

Задания закрытой формы. В задании можно выделить основную часть утверждения, содержащую постановку проблемы, и готовые ответы, сформулированные преподавателем. Среди ответов правильным обычно бывает только один, хотя не исключаются и другие варианты. Число неправильных ответов определяется видом задания, обычно оно не превышает пяти.

В дополнение к общим имеется еще ряд требований к заданиям закрытой формы:

— в тексте задания должна быть устранена всякая двусмысленность или неясность формулировок;

— в основную часть задания следует включать как можно больше слов, оставляя для ответа не более двух-трех наиболее важных, ключевых слов для данной проблемы;

— частота выбора одного и того же номера места для правильного ответа в различных заданиях теста должна быть примерно одинакова, либо номер места для правильного ответа выбирается в случайном порядке;

— из числа неправильных исключаются ответы, вытекающие один из другого.

Задания закрытой формы имеют как достоинства, так и недостатки. Их преимущества связаны с быстротой тестирования и с простотой подсчета баллов. Среди недостатков обычно отмечают эффект угадывания, характерный для слабо подготовленных студентов при ответах на наиболее трудные задания теста.

Задания закрытой формы сопровождаются инструкцией: «Обведите номер правильного ответа». В случае компьютерной выдачи заданий используют инструкцию: «Введите номер правильного ответа».

Задания открытой формы. При ответе на открытое задание студент вписывает пропущенное слово, формулу или число вместо прочерка. В том случае, если это возможно, после прочерка указываются единицы измерения.

Прочерк ставится на месте ключевого термина, знание которого является существенным для контролируемого материала.

Задания на соответствие. В этих заданиях преподаватель проверяет знание связей между элементами двух множеств. Слева обычно приводятся элементы данного множества, справа — элементы, подлежащие выбору. Число элементов второго множества может превышать число данных.

К заданиям предлагается стандартная инструкция, состоящая из двух слов: «Установите соответствие».

Как и в заданиях закрытой формы, наибольшие трудности при разработке связаны с подбором правдоподобных избыточных элементов во втором множестве. Эффективность задания будет существенно снижена, если неправдоподобные элементы легко различаются студентами.

Задания на установление правильной последовательности.

Тестовые задания четвертой формы предназначены для оценивания уровня владения последовательностью действий, процессов, вычислений и т.д.

В задании приводятся в произвольном порядке действия или процессы, связанные с определенной задачей. Студент должен установить правильный порядок действий и указать его с помощью цифр в специально определенном для этого месте.

Стандартная инструкция к заданиям четвертой формы: «Установите правильную последовательность».

Задания на установление правильной последовательности действий обладают определенными преимуществами при разработке комплексных тестов, так как они удобны для оценки уровня профессиональной подготовки студентов, непосредственно связанной с их будущей деятельностью.

При выборе формы тестового задания необходимо помнить, что каждой дисциплине присуще свое собственное содержание, отличное от других. Поэтому нет и не может быть единых рекомендаций для правильного выбора формы. Многие здесь зависят от мастерства преподавателя, от его опыта и умения разрабатывать задания теста.

Процесс тестовых измерений предельно стандартизируется: все инструкции к одной форме даются одними и теми же словами:

заранее разработанная система подсчета баллов применяется ко всем испытуемым студентам одинаково;

все испытуемые отвечают на задания одинаковой сложности.

Методические указания по подготовке к зачету

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Зачет – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Зачет дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени. Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного

процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий. На зачете студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех

или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного

решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
-----------------	--------------------------	-----------------

edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
База данных государственной статистики Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru/	Содержит основные социально-экономические показатели России. представлены электронные версии официальных публикаций; данные официальной статистической информации о социальном, экономическом, демографическом и экологическом положении страны.
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Мониторинг загрязнения окружающей среды РТ	http://www.tatarmeteo.ru/ru/monitoring-okruzhayushhej-sredy/	Комплексная лаборатория мониторинга окружающей среды (КЛМС) проводит систематические наблюдения за состоянием и загрязнением окружающей природной среды с использованием современных методов и приборов экоаналитического контроля,
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Федеральный классификационный каталог отходов	http://kod-fkko.ru/	Федеральный классификационный каталог отходов — это список отходов, содержащий в себе классифицированную и структурированную информацию по видам наименования и определения класса опасности для любого вида мусора.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование;	

доска; компьютер или ноутбук.
Лабораторные занятия
Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий; простое оборудование: специализированная учебная мебель, доска; Сложное оборудование: Лабораторное оборудование: – микроскопы биноккулярные МИКРОМЕД 2-20, микроскоп для преподавателя с фотокамерой МИКМЕД-6, аквадистиллятор АДЭа-4-СПБ, шкаф сушильный SNOOL, Термостат ТС-1/20 СПУ, мешалка магнитная 6-ти местная ПЭ-0135, перемешивающее устройство ПЭ-0034, Весы GX-600, иономер-рН-метр ЭКСПЕРТ, шкаф ламинарный, холодильник Веко, шкаф вытяжной без подвода воды 1200x900x2300 керамика, стерилизатор воздушный медицинский ГП20СПУ; особо сложное оборудование: телевизор, ноутбук.
Групповые и индивидуальные консультации
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.
Текущий контроль, промежуточная аттестация
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)
СРС
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Индивидуальное обучение – выстраивание обучающихся собственных образовательных траекторий на основе формирования индивидуальных учебных планов и программ с учетом интересов и предпочтений обучающихся.
2. Интерактивная форма проведения лекционных и практических занятий мозговой штурм – форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. Применяется в случаях, когда решается малоизученная проблема или требуется найти нетривиальное решение
3. Интерактивная форма проведения практических занятий Case-study – анализ реальных проблемных ситуаций, имевших (хотя бы гипотетически) место в соответствующей области профессиональной деятельности, и поиск вариантов лучших решений
4. Интерактивная форма проведения практических занятий работа в малых группах – форма работы, дающая возможность каждому участнику по-участвовать в решении проблемы, попрактиковать навыки сотрудничества и межличностного общения

5. Информационные технологии – обучение в электронной образовательной среде с целью расширения доступа к образовательным ресурсам, увеличения контактного взаимодействия с преподавателем, построения индивидуальных траекторий подготовки и объективного контроля и мониторинга знаний обучающихся

6. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)

7. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ИНФОРМАТИКА**

**Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**профиль
Технология организации ресторанного дела**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Фатхуллина А.А., Шевченко Д.В.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель – формирование у студентов глубоких теоретических и практических знаний по основам дисциплины «Информатика», необходимых для выработки информационной культуры и формирования логического мышления, получение студентами устойчивых навыков работы на персональном компьютере (ПК) с использованием современных информационных технологий и вычислительной техники, обучение студентов основам работы с приложениями пакета Microsoft Office 2010 на компьютерном практикуме.

Задача дисциплины «Информатика»:

- ознакомление студентов с основными положениями теории информации, системами сбора, передачи и накопления информации,
- техническим устройством ПК, программными средствами реализации информационных процессов, протекающих в организационной сфере.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные

специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
 центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры,
 освоившие программу бакалавриата:

- научно-исследовательская
- организационно-управленческая
- проектная
- маркетинговая
- производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся,
 установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
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
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-7	Знания	Знает основные способы самоорганизации, основные источники информации в области Информатики
	Умения	умеет самоорганизовываться и самообучаться, используя дополнительные источники информации. Уметь применять профессиональную терминологию по дисциплине
	Навыки и/или опыт деятельности	владеет навыками самообучения и самоорганизации. Владеть навыками подготовки отчетов по выполненным практическим работам по дисциплине
ОПК-1	Знания	

		Знает осуществление поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
	Умения	Умеет применять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
	Навыки и/или опыт деятельности	Имеет навыки применять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ПК-2	Знания	Современных информационных технологий и баз данных в своей предметной области
	Умения	Управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, и также использования ППП для расчета технологических параметров оборудования
	Навыки и/или опыт деятельности	Работы с сетевыми компьютерными технологиями и базами данных

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина ИНФОРМАТИКА имеет код Б1.Б.11, относится к дисциплинам (модулям) базовой части Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина ИНФОРМАТИКА предусмотрена учебным планом в 1, 2 семестрах обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Форма промежуточной аттестации: зачёт в 1 семестре, экзамен во 2 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	1 семестр	2 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	10	12	22
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4	8
в т. ч. занятия семинарского типа	6	6	12
в т.ч. консультация		2	2
Самостоятельная работа обучающихся	58	88	146
Промежуточная аттестация	4	8	12
в т. ч. зачет	4		4
в т. ч. экзамен		8	8
ИТОГО	72	108	180

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Раздел 1. Понятие экономической информации

Тема 1. Понятие экономической информации, общая характеристика процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации

Предмет информатики. Сферы применения информационных технологий и компьютерной техники. История развития вычислительной техники. Смена поколения ЭВМ. Организация и представление данных в компьютере. Единицы измерения количества информации. Кодовая таблица символов (ASCII-коды и UNICODE). Организация хранения и доступа к информации на компьютере. Файлы и файловая структура (файлы, папки, файловая структура). Настройка вида и изменение характера и способа представления информации в основных окнах Windows 7

Раздел 2. Информационные процессы

Тема 2. Информационные процессы

Общая характеристика информационных процессов. Сбор данных. Передача данных. Хранение данных. Обработка данных.

Раздел 3. Технические и программные средства реализации информационных процессов

Тема 3. Технические и программные средства реализации информационных процессов

Аппаратное обеспечение информационной технологии. Устройство персонального компьютера. Основные характеристики ПК. Типы памяти и запасающие устройства ПК (внутренняя (микропроцессорная, регистровая кэш-память, основная) и виртуальная память; накопители на оптических и магнитооптических дисках). Таблицы размещения файлов (FAT – таблицы). Файловые системы. Средства обслуживания дисков.

Раздел 4. Инструментарии решения функциональных и вычислительных задач

Тема 4. Инструментарии решения функциональных и вычислительных задач

Классификация программных продуктов. Операционные системы и операционные оболочки (ОС и операционная файловая оболочка). Особенности операционных систем семейства Windows (версии ОС Windows, основные характеристики Windows NT, особенности Windows 7).

Раздел 5. Программное обеспечение ЭВМ

Тема 5. Программное обеспечение ЭВМ

Прикладное программное обеспечение (ППП: проблемно-ориентированные, методо-ориентированные, автоматизированного проектирования, программные средства мультимедиа, интеллектуальные системы, искусственный интеллект, офисные ППП, настольные издательские системы, ППП общего назначения). Особенности пакета MS Office 2013. Основные элементы интерфейса Windows и MS Office. Отличия MS Office 2013 от предыдущих версий. Новые возможности приложений общего назначения в пакете MS Office 2013.

Основные функции текстовых редакторов. Блокнот. Текстовый процессор WordPad. Назначение и функциональные особенности текстового процессора Word. Запуск программы MS Word. Создание документа. Шаблоны. Использование документов, созданных в других редакторах и в более ранних версиях MS Word. Сохранение файлов. Окно программы MS Word 2013. Структура страницы документа Word на экране. Режимы отображения документа Word на экране (разметка страницы, обычный, Web-документ, структура, схема документа, во весь экран, предварительный просмотр). Настройка экрана Word 2013.

Основные элементы текстового документа. Основные операции с текстом. Ввод и редактирование текста. Копирование, перемещение и удаление

фрагмента текста. Форматирование документа Word. Форматирование символов. Форматирование абзацев. Использование табуляции. Работа со списками. Работа с многоколоночным текстом. Работа со стилями (оформления абзаца или символов).

Работа с полями Word. Форматирование страниц и документа Word в целом . Работа с разделами документа. Вставка номеров страниц. Добавление колонтитулов. Вставка буквицы. Вставка закладок. Вставка сносок. Вставка названий и перекрестных ссылок. Добавление гиперссылок. Формирование оглавления и список иллюстраций. Электронные и печатные формы. Печать документов.

Создание таблиц Word. Создание в Word электронных таблиц и импорт таблиц из других приложений. Новые возможности для работы с таблицами в версиях Word 2013. Ввод данных, редактирование и форматирование таблиц. Работа с таблицей Word, как с базой данных. Вычисления в таблицах Word 2013.

Создание и размещение иллюстраций. Создание и редактирование иллюстраций средствами встроенного графического редактора MS Office 2013. Привязка иллюстраций (рисунков). Работа с коллекцией клипов.

Создание и редактирование диаграмм. Способы интеграции разнородных объектов. Отображение иллюстраций в документах MS Office 2013.

Средства автоматизации работы с документами. Операции поиска и замены . Проверка правописания. Автозамена, автотекст, автозавершение и автоформат. Макрокоманды (макросы). Слияние документов. Средства коллективной работы над документами (создание главного и вложенного документов; возможность добавления и просмотра примечаний или скрытого текста; работа в режиме записи исправлений; сохранение и использование нескольких версий документа).

Возможности программы PowerPoint 2013. Запуск и завершение работы программы PowerPoint. Окно программы PowerPoint 2013. Режимы отображения и работы с презентацией (обычный, область-структура, область-слайды, область заметок-страницы заметок, сортировщик слайдов). Способы создания презентаций (с помощью Мастера автосодержания, на основе шаблонов, на основе пустой презентации). Образцы PowerPoint. Изменение вида презентации с помощью образцов. Ввод и редактирование текста. Добавление в презентацию объектов. Вставка примечаний. Итоговый слайд. Слайд повестки дня. Произвольные показы. Создание гиперссылок. Добавление управляющих кнопок. Настройка эффектов перехода слайдов. Анимация содержимого слайдов. Настройка, просмотр и хронометраж презентации в режиме показ слайдов. Представление презентации. Скрытые слайды. Вывод презентации на печать. Правило разработки и представления презентаций.

Функциональные возможности табличного процессора MS Excel 2013. Окно MS Excel 2013. Основные понятия MS Excel. Структура электронной таблицы. Адреса ячеек. Настройка экрана MS Excel. Отображение рабочего листа на экране. Разбиение на страницы. Закрепление областей. Настройка параметров страницы. Печать электронной таблицы. Режимы работы табличного процессора.

Создание документа Excel. Работа с шаблонами и стилями. Виды курсора в Excel. Выделение фрагментов и перемещение по таблице. Изменение ширины столбцов и высоты строк. Ввод и редактирование данных.

Добавление ячеек, строк, столбцов и листов. Операции удаления и очистки. Операции перемещения, копирования и вставки. Средства автоматизации ввода и редактирования данных. Заполнение ячеек. Использование маркера автозаполнения. Типы данных в ячейках электронной таблицы (символьные, числовые, дата и время).

Формулы в MS Excel 2013. Функции в MS Excel (математические, статистические, финансовые, текстовые, логические). Форматирование данных. Условное форматирование. Транспонирование таблицы Excel. Коллективная работа над документами в Excel (работа с исправлениями и примечаниями к ячейкам электронной таблицы). Создание и редактирование диаграмм в документе Excel 2013.

Анализ и обработка данных электронной таблицы. Автоматические вычисления. Сообщение Excel 2013 об ошибках и меры их устранения. Поиск зависимых и влияющих ячеек. Поиск ошибок на рабочем листе. Работа с электронной таблицей как с базой данных. Сортировка данных. Фильтрация (выборка) данных из списка (с использованием автофильтра и расширенного фильтра). Работа с таблицами в режиме формы данных. Поиск информации в Excel. Поиск записей в списке с помощью формы. Автоматическое вычисление общих и промежуточных итогов. Консолидация данных.

Раздел 6. Основы алгоритмизации и технологии программирования

Тема 6. Основы алгоритмизации и технологии программирования

Понятие моделирования. Этапы решения задачи (постановка задачи; создание математической модели процесса и выбор метода ее решения; понятие информационной модели; разработка (выбор и адаптация) алгоритма; понятие алгоритма и его свойства; способы описания алгоритмов; тестирование и отладка программы; характер программных ошибок).
Программирование на языке высокого уровня

Раздел 7. Основы информационных систем. Базы данных

Тема 7. Основы информационных систем. Базы данных

Понятие информационной системы, ее функции. Классификация баз данных

(БД). Модели данных. Первичный ключ, его свойства. Проектирование БД (анализ предметной области, собственно проектирование). Типичные операции над БД. Проектирование средствами Access (таблицы, формы, запросы, отчеты).

Раздел 8. Компьютерные сети

Тема 8. Компьютерные сети

Назначение и классификация компьютерных сетей. Локальные и глобальные сети. Типы сетей. Топология сетей (шины, звезда, кольцо, ячеистая). Сетевые компоненты (кабели, платы, беспроводная среда). Понятие сетевого стандарта. Сетевой протокол. Среда клиент-сервер. Адресация в Интернет. Варианты доступа в Интернет. Система адресации URL. Поиск в Интернете (индексированные каталоги, тематические списки ссылок, поисковые машины, поиск по индексу, мета-поисковые системы, онлайн-энциклопедии и справочники).

Раздел 9. Основы и методы защиты информации

Тема 9. Основы и методы защиты информации

Защита документов в приложениях пакета MS Office. Защита документов MS Office 2013 от заражения макровирусами. Защита информации в электронных таблицах Excel 2013.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (1 семестр)

Раздел 1. Понятие экономической информации

1	Понятие экономической информации, общая характеристика процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации	0	0	0	4	4
---	---	---	---	---	---	---

Раздел 2. Информационные процессы

2	Информационные процессы	0	0	0	4	4
---	-------------------------	---	---	---	---	---

Раздел 3. Технические и программные средства реализации информационных процессов

3	Технические и программные средства реализации информационных процессов	2	2	0	10	14
---	--	---	---	---	----	----

Раздел 4. Инструментарии решения функциональных и вычислительных задач

4	Инструментарии решения функциональных и вычислительных задач	2	4	0	10	16
---	--	---	---	---	----	----

Раздел 5. Программное обеспечение ЭВМ

5	Программное обеспечение ЭВМ	0	0	0	30	30
	Зачёт					4

2 этап (2 семестр)

Раздел 6. Основы алгоритмизации и технологии программирования

6	Основы алгоритмизации и технологии программирования	2	4	0	48	54
---	---	---	---	---	----	----

Раздел 7. Основы информационных систем. Базы данных

7	Основы информационных систем . Базы данных	2	2	0	30	34
---	--	---	---	---	----	----

Раздел 8. Компьютерные сети

8	Компьютерные сети	0	0	0	5	5
---	-------------------	---	---	---	---	---

Раздел 9. Основы и методы защиты информации

9	Основы и методы защиты информации	0	0	0	5	5
	Консультация					2
	Экзамен					8
	Итого	8	12	0	146	180

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16143>

1. Конспект лекций
2. Методические указания к практическим занятиям
3. Методические указания для самостоятельной работы
4. Методические указания по выполнению контрольных работ

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	<p>МАТЕМАТИКА ФИЗИКА ИНФОРМАТИКА МЕХАНИКА ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ КУЛЬТУРА РЕЧЕВОГО ОБЩЕНИЯ ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА ЭТИКА И КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ ИНФОКОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ</p>
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	<p>ЭКОНОМИКА ФИЗИКА ИНФОРМАТИКА КУЛЬТУРА РЕЧЕВОГО ОБЩЕНИЯ ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА ЭТИКА И КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ</p>

	<p>ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ ИНФОКОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ</p>
<p>ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>	<p>ИНФОРМАТИКА ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>

В рамках дисциплины ИНФОРМАТИКА указанные компетенции формируются и оцениваются на двух этапах, соответствующих семестрам изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость
Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	1,54	3,08
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных)	3	2,31	6,92

работ)			
ИТОГО			10

Этап 2. Второй семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	1,54	3,08
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	3	2,31	6,92
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	24,00	40,00
Тест	12,00	20,00

Этап 2. Второй семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	24,00	40,00
Реферат	12,00	20,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоённости компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;
 $\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

$\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоённой, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;

$\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	Базовый уровень	Может перечислить основные способы самоорганизации и самообучения, использует в работе дополнительные	От 60 до 70 баллов

		источники информации, перечисляет основные источники информации в области Информатики, демонстрирует владение профессиональной терминологией. Владеет типовыми навыками подготовки отчетов по выполненным практическим работам по дисциплине.	
	Повышенный уровень	Использует в работе принципы самоорганизации и самообучения. Использует дополнительные источники информации, самообучается и повышает навык в самоорганизации. Перечисляет и характеризует основные источники информации в области Информатики, демонстрируя свободное владение профессиональной терминологией. Владеет навыками подготовки отчетов по выполненным практическим работам по дисциплине.	Более 70 баллов
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	Базовый уровень	Знает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиотечной культуры. Умеет применять основные информационно-коммуникационные технологии для их решения. Имеет навыки базовых требований информационной безопасности в своей профессиональной деятельности.	От 60 до 70 баллов

	Повышенный уровень	Знает современные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиотечной культуры. Умеет применять эффективные информационно-коммуникационные технологии для их решения . Имеет навыки современных требований информационной безопасности в своей профессиональной деятельности.	Более 70 баллов
ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Базовый уровень	Знает базовое приложение MS Access. Умеет управлять информацией с использованием данного приложения. Имеет навыки работы в компьютерных сетях.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знает современные информационные технологии и базы данных . Умеет управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности. Имеет навыки работы в компьютерных сетях и с базами данных.	Более 70 баллов

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	40	ОК-7, ОПК-1, ПК-2

Тест	20	ОК-7, ОПК-1, ПК-2
Промежуточная аттестация		
Зачёт	40	ОК-7, ОПК-1, ПК-2

1. Тест

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Тест»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
<i>Знания</i>	
Знает основные способы самоорганизации, основные источники информации в области Информатики	
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
<i>Знания</i>	
Знает осуществление поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
<i>Знания</i>	
Современных информационных технологий и баз данных в своей предметной области	

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Тест», характеризующий этап формирования

Используя способность к самоорганизации и самообразованию, владение профессиональной терминологией, типовыми навыками подготовки отчетов по выполненным практическим работам по дисциплине, знания по осуществлению поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, умения представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием, прикладных программ деловой сферы деятельности, а также сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт пр производстве продуктов питания студенту необходимо выполнить тест.

В варианте вопроса теста необходимо выбрать один или несколько правильных ответов

1.3 Типовые задания оценочного средства «Тест»

1. Используя способность к самоорганизации и самообразованию, владение профессиональной терминологией, типовыми навыками подготовки отчетов по выполненным практическим работам по дисциплине, знания по осуществлению поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, умения представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием, прикладных программ деловой сферы деятельности, а также сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт пр производстве продуктов питания выполните тест

Тема НТЗ: Понятие информации. Общая характеристика процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации

1. Информатика это...

А) совокупность дисциплин, изучающих свойства информации, а также способы представления, накопления, обработки и передачи информации с помощью технических средств

Б) дисциплина, изучающая основу информации, а также закономерности представления, накопления, обработки и передачи информации с помощью технических средств

В) совокупность дисциплин, объясняющих свойства информации и способы представления, накопления, обработки и передачи информации

Г) совокупность дисциплин прикладной информатики

2. Основопологающим понятием (ядром) информатики является

А) совокупность конкретных технических и программных средств для работы с информацией

Б) технические средства для работы с информацией

В) программные средства для работы с информацией

Г) совокупность конкретных технических и программных средств для представления информации

3. Новая информационная технология это

А) информационная технология, использующая персональные компьютеры и телекоммуникационные средства

Б) процесс переработки информации

В) информационная технология, использующая персональные компьютеры

Г) информационная технология, использующая телекоммуникационные средства

4. В информатике не изучаются

А) алгоритмические

Б) физические

В) технические

Г) программные

5. Установите соответствие между системами счисления и их основаниями

1. Позиционная – основание – число используемых в ней цифр

2. Непозиционная – основание – специфическое сочетание символов

3. Двоичная – основание 2

4. Десятеричная – основание 10

6. Вставьте правильное слово

Единицей измерения компьютерной информации служит 8-битовое число
(байт)

7. Установите соответствие между единицами информации и значениями в байтах

1. 1 Кб (Килобайт) – 1024 байта

2. 1 Мб (Мегабайт) – 1024 Кб

3. 1 Гб (Гигабайт) – 1024 Мб

4. 1 Тб (Терабайт) – 1024 Гб

8. Выберите вариант, в котором объемы памяти расположены в порядке возрастания

А) 9 бит, 2 байта, 18 бит, 1020 байт, 1 Кбайт

Б) 2 байта, 9 бит, 18 бит, 1 Кбайт, 1020 байт

В) 1 Кбайт, 9 бит, 2 байта, 18 бит, 1020 байт

Г) 9 бит, 18 бит, 2 байта, 1020 байт, 1 Кбайт

9. Установите порядок запуска таблицы символов UNICODE

ПУСК Все программы Стандартные Служебные Таблица символов

10. Вставьте правильное слово

Вся информация в персональном компьютере хранится в
(файлах)

11. Выберите правильный ответ

Файл это

А) Однородная по своему назначению и имеющая имя совокупность информации

Б) Поименованная область на диске

В) Информация, хранящаяся на диске

Г) Совокупность информации

12. Вставить правильные слова

Имя файла состоит из двух частей: и, которые отделены точкой
(имени, имя, расширения, расширение)

13. Установите соответствие между файлами и расширениями шаблонов

Исполняемые (командные) файлы – (*.exe, *.com, *.bat)

Файлы текстовых документов – (*.txt, *.doc)

Графические файлы – (*.bmp, *.tiff, *.pcx, *.jpg, *.cdr)

Файлы электронных таблиц – (*.xls)

Файлы баз данных – (*.mdb)

Файлы презентаций – (*.pps, *.ppt)

14. Вставьте правильное слово

Ассоциированный (связанный) файл – документ, при открытии которого автоматически запускается связанное с ним

(приложение)

15. Вставьте правильное слово

Каталог (директория) это поименованная группа

(файлов)

16. Вставьте правильное слово

Папка это группа, объединенных по какому-либо критерию

(файлов)

17. Файловая структура определяет

А) совокупность файлов и взаимосвязей между ними

- Б) емкость диска
 В) физические особенности носителя
 Г) число секторов на диске
18. Порядок записи полного имени (адреса) файла
1. Имя диска (с двоеточием)
 2. Путь – последовательность имен папок, разделенных символом обратная косая черта \ (обратная слэш)
 3. имя файла (через разделитель \)
19. Правильная запись полного имени файла в операционной системе Windows имеет вид:
- А) С:\Факультет\Группа\Студент.doc
 - Б) С\Факультет\Группа\Студент.doc
 - В) С:Факультет-Группа-Студент.doc
 - Г) С:/Факультет/Группа/Студент.doc
20. Выберите одно правильное слово
- Папки (каталоги) образуют структуру
- А) иерархическую
 - Б) реляционную
 - В) сетевую
 - Г) циклическую

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Тест»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия к выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня к от 71 до 100	Показатель базового уровня к от 60 до 70	Показатель неосвоенности к меньше 60
<p>Дан последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания (вопросов). Продемонстрировано глубокое понимание сути проблемы, а также умение выявлять причинно-следственные связи и строить на их основе обоснованные выводы. Тест выполнен на повышенный уровень, т.к. в результате выполнения работы студент показал, что - использует в работе принципы самоорганизации и самообучения. Использует дополнительные источники</p>	<p>Дан последовательный ответ на поставленный вопросы. Продемонстрировано понимание основной сути проблемы. В ответе могут присутствовать негрубые ошибки. Тест выполнен на базовый уровень, т.к. в результате выполнения работы студент показал, что - знает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиотечной культуры. - знает базовое приложение MS Access.</p>	<p>Ответ на поставленное задание (вопросы) отсутствует, либо дан только частично. Нет понимания сути рассматриваемой проблемы. Имеются грубые ошибки в изложении. Тест выполнен ниже базового уровня, т.к. в результате выполнения работы студент показал, что - не знает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиотечной культуры. - не знает базовое приложение MS Access.</p>

<p>информации, самообучается и повышает навык в самоорганизации.</p> <p>Перечисляет и характеризует основные источники информации в области Информатики, демонстрируя свободное владение профессиональной терминологией.</p> <p>- знает современные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиотечной культуры.</p> <p>- знает современные информационные технологии и базы данных.</p>		
--	--	--

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания

	по всем показателям		компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
--	---------------------	--	--

2. Контрольная работа

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	
<i>Знания</i>	
Знает основные способы самоорганизации, основные источники информации в области Информатики	
<i>Умения</i>	
умеет самоорганизовываться и самообучаться, используя дополнительные источники информации. Уметь применять профессиональную терминологию по дисциплине	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
владеет навыками самообучения и самоорганизации. Владеть навыками подготовки отчетов по выполненным практическим работам по дисциплине	
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	
<i>Знания</i>	
Знает осуществление поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	
<i>Умения</i>	
Умеет применять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Имеет навыки применять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
Знания	
Современных информационных технологий и баз данных в своей предметной области	
Умения	
Управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, и также использования ППП для расчета технологических параметров оборудования	
Навыки и/или опыт деятельности	
Работы с сетевыми компьютерными технологиями и базами данных	

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

Используя способность к самоорганизации и самообразованию, владение профессиональной терминологией, типовыми навыками подготовки отчетов по выполненным практическим работам по дисциплине, знания по осуществлению поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, умения представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием, прикладных программ деловой сферы деятельности, а также сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт пр производстве продуктов питания студенту необходимо в своей работе использовать приложение MS Excel для создания таблицы данных и ее обработке по формулам

2.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

1. Используя способность к самоорганизации и самообразованию, владение профессиональной терминологией, типовыми навыками подготовки отчетов по выполненным практическим работам по дисциплине, знания по осуществлению поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, умения представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием, прикладных программ деловой сферы деятельности, а также сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт пр производству

продуктов питания выполните задание

1. Напечатать текст в соответствии с образцом

Английский языковой центр

Школа ELS была основана в 1962 году, и является некоммерческим образовательным учреждением. За много лет своей успешной деятельности школа ELS стала одним из лидирующих лингвистических центров Великобритании, ежегодно принимающим на обучение учащихся более чем из 40 стран мира.

Школа ELS признана Британским Советом и является членом ARELS – Ассоциации аккредитованных школ английского языка в Великобритании.

Для того, чтобы обучаться в данной школе, Вам необходимы следующие документы:

- заграничный паспорт;
- справка с места учебы;
- справка о доходах или выписка с лицевого счета.

2. Используя способность к самоорганизации и самообразованию, владение профессиональной терминологией, типовыми навыками подготовки отчетов по выполненным практическим работам по дисциплине, знания по осуществлению поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, умения представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием, прикладных программ деловой сферы деятельности, а также сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт пр производстве продуктов питания выполните задание

2. Создать диаграмму динамики роста печатного издания в зависимости от временного периода

Месяц Январь Февраль Март Апрель Май Июнь Июль Август

Цена издания 32 35 38 36 42 45 40 38

3. Используя способность к самоорганизации и самообразованию, владение профессиональной терминологией, типовыми навыками подготовки отчетов по выполненным практическим работам по дисциплине, знания по осуществлению поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, умения представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием, прикладных программ деловой сферы деятельности, а также сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт пр производстве продуктов питания выполните задание

3. Напечатать таблицу в последнем столбце вычислить в последнем столбце произведение количества на цену товара, а в последней строке – общую стоимость всей продукции. Применить к таблице автоформат.

Наименование Кол-во Цена за шт. Стоимость

Атлас 5 55 275,00

Карта 15 23 345,00

Глобус 6 133 798,00

Компас 14 80 1 120,00

Сумма 2 538,00

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа

»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	10
2	16
3	14
ИТОГО	40

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
<p>Задание выполнено полностью.</p> <p>Контрольная работа выполнена на повышенный уровень, т.к. в результате выполнения работы студент показал, что</p> <ul style="list-style-type: none">- использует в работе принципы самоорганизации и самообучения. Использует дополнительные источники информации, самообучается и повышает навык в самоорганизации. <p>Перечисляет и характеризует основные источники информации в области Информатики, демонстрируя свободное владение профессиональной терминологией.</p> <ul style="list-style-type: none">- владеет навыками подготовки отчетов по выполненным практическим работам по дисциплине.- знает современные задачи профессиональной	<p>Задание выполнено не полностью, своевременно. В задании допущены ошибки</p> <p>Контрольная работа выполнена на базовый уровень, т.к. в результате выполнения работы студент показал, что</p> <ul style="list-style-type: none">- может перечислить основные способы самоорганизации и самообучения, использует в работе дополнительные источники информации, перечисляет основные источники информации в области Информатики, демонстрирует владение профессиональной терминологией.- владеет типовыми навыками подготовки отчетов по выполненным практическим работам по дисциплине.- знает стандартные задачи	<p>Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками.</p> <p>Контрольная работа выполнена ниже базового уровня, т.к. в результате выполнения работы студент показал, что</p> <ul style="list-style-type: none">- не знает устройство ПК и основные принципы работы составляющих его компонент.- не умеет работать в качестве пользователя ПК, используя программные средства общего назначения.- не понимает приемы базовой антивирусной защиты и способы защиты информации от несанкционированного доступа.- не знает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиотечной культуры.

<p>деятельности на основе информационной и библиотечной культуры.</p> <ul style="list-style-type: none"> - умеет применять эффективные информационно-коммуникационные технологии для их решения. - имеет навыки современных требований информационной безопасности в своей профессиональной деятельности. - знает современные информационные технологии и базы данных. - умеет управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности. - имеет навыки работы в компьютерных сетях и с базами данных. 	<p>профессиональной деятельности на основе информационной и библиотечной культуры.</p> <ul style="list-style-type: none"> - умеет применять основные информационно-коммуникационные технологии для их решения. - имеет навыки базовых требований информационной безопасности в своей профессиональной деятельности. - знает базовое приложение MS Access. - умеет управлять информацией с использованием данного приложения. - имеет навыки работы в компьютерных сетях. 	<ul style="list-style-type: none"> - не умеет применять основные информационно-коммуникационные технологии для их решения. - не имеет навыки базовых требований информационной безопасности в своей профессиональной деятельности. - не знает базовое приложение MS Access. - не умеет управлять информацией с использованием данного приложения. - не имеет навыки работы в компьютерных сетях.
--	---	---

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания

	по всем показателям		компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
--	---------------------	--	--

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 2
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Реферат	20	ОК-7, ОПК-1, ПК-2
Контрольная работа	40	ОК-7, ОПК-1, ПК-2
Промежуточная аттестация		
Экзамен	40	ОК-7, ОПК-1, ПК-2

1. Контрольная работа

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Знания
Знает основные способы самоорганизации, основные источники информации в области Информатики
Умения
умеет самоорганизовываться и самообучаться, используя дополнительные источники информации. Уметь применять профессиональную терминологию по дисциплине
Навыки и/или опыт деятельности
владеет навыками самообучения и самоорганизации. Владеть навыками подготовки отчетов по выполненным практическим работам по дисциплине

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
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
<i>Знания</i>	
Знает осуществление поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	
<i>Умения</i>	
Умеет применять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Имеет навыки применять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
<i>Знания</i>	
Современных информационных технологий и баз данных в своей предметной области	
<i>Умения</i>	
Управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, и также использования ППП для расчета технологических параметров оборудования	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Работы с сетевыми компьютерными технологиями и базами данных	

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

Используя способность к самоорганизации и самообразованию, знания по осуществлению поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, умения представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием, прикладных программ деловой сферы деятельности, а также сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, способностью

изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт пр производстве продуктов питания студенту необходимо выполнить контрольную работу после прохождения нескольких тем.

Цель контрольной работы заключается в закреплении знаний и умений по форматированию текста документа, построению диаграммы или графика, используя табличные данные и несложные вычисления в таблице по формулам. Студент должен выполнить задание, набрав не менее 60% баллов в заданной контрольной работе.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

1. Используя способность к самоорганизации и самообразованию, знания по осуществлению поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, умения представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием, прикладных программ деловой сферы деятельности, а также сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт пр производстве продуктов питания выполните задание

Заполнить таблицы, вставляя формулы в закрашенных ячейках таблицы. Примечание. В столбце «Оценка» должно быть одно из слов на основе следующего анализа значений в столбце «Округленное среднее»:

- 1)Менее 3 – Неудовлетворительно
- 2)Ровно 3 – Удовлетворительно
- 3)Ровно 4 – Хорошо
- 4)Ровно 5 – Отлично

В столбцах «Оценка 1», «Оценка 2», «Оценка 3» могут быть произвольные данные.

2. Используя способность к самоорганизации и самообразованию, знания по осуществлению поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, умения представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием, прикладных программ деловой сферы деятельности, а также сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт пр производстве продуктов питания выполните задание

Заполнить таблицу учета рабочего времени и заработной платы. Примечание. Для определения «Лучшего работника» использовать функцию ЕСЛИ. В столбцах «Ставка за 1 час», «Отработано часов» могут быть произвольные данные.

3. Используя способность к самоорганизации и самообразованию, знания по осуществлению поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, умения представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием, прикладных программ деловой сферы деятельности, а также сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт пр производстве продуктов питания выполните задание

Построить диаграмму по последнему столбцу таблицы.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа

»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	10
2	16
3	14
ИТОГО	40

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
<p>Задание выполнено полностью.</p> <p>Контрольная работа выполнена на повышенный уровень, т.к. в результате выполнения работы студент показал, что</p> <ul style="list-style-type: none"> - использует в работе принципы самоорганизации и самообучения. Использует дополнительные источники информации, самообучается и повышает навык в самоорганизации. <p>Перечисляет и характеризует основные источники информации в области Информатики, демонстрируя свободное владение профессиональной терминологией.</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеет навыками подготовки отчетов по выполненным практическим работам по дисциплине. - знает современные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиотечной культуры. - умеет применять 	<p>Задание выполнено не полностью, своевременно. В задании допущены ошибки</p> <p>Контрольная работа выполнена на базовый уровень, т.к. в результате выполнения работы студент показал, что</p> <ul style="list-style-type: none"> - знает устройство ПК и основные принципы работы составляющих его компонент. - умеет работать в качестве пользователя ПК, используя программные средства общего назначения. - понимает приемы базовой антивирусной защиты и способы защиты информации от несанкционированного доступа. - знает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиотечной культуры. - умеет применять основные информационно-коммуникационные 	<p>Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками.</p> <p>Контрольная работа выполнена ниже базового уровня, т.к. в результате выполнения работы студент показал, что</p> <ul style="list-style-type: none"> - не знает устройство ПК и основные принципы работы составляющих его компонент. - не умеет работать в качестве пользователя ПК, используя программные средства общего назначения. - не понимает приемы базовой антивирусной защиты и способы защиты информации от несанкционированного доступа. - не знает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиотечной культуры. - не умеет применять основные информационно-коммуникационные технологии для их решения.

<p>эффективные информационно-коммуникационные технологии для их решения.</p> <ul style="list-style-type: none"> - имеет навыки современных требований информационной безопасности в своей профессиональной деятельности. - знает современные информационные технологии и базы данных. - умеет управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности. - имеет навыки работы в компьютерных сетях и с базами данных. 	<p>технологии для их решения.</p> <ul style="list-style-type: none"> - имеет навыки базовых требований информационной безопасности в своей профессиональной деятельности. - знает базовое приложение MS Access. - умеет управлять информацией с использованием данного приложения. - имеет навыки работы в компьютерных сетях. 	<ul style="list-style-type: none"> - не имеет навыки базовых требований информационной безопасности в своей профессиональной деятельности. - не знает базовое приложение MS Access. - не умеет управлять информацией с использованием данного приложения. - не имеет навыки работы в компьютерных сетях.
--	--	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям,

			предъявляемым к оценочному средству
--	--	--	-------------------------------------

2. Реферат

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Реферат»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
<i>Знания</i>	
Знает основные способы самоорганизации, основные источники информации в области Информатики	
<i>Умения</i>	
умеет самоорганизовываться и самообучаться, используя дополнительные источники информации. Уметь применять профессиональную терминологию по дисциплине	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
владеет навыками самообучения и самоорганизации. Владеть навыками подготовки отчетов по выполненным практическим работам по дисциплине	
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
<i>Знания</i>	
Знает осуществление поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	
<i>Умения</i>	
Умеет применять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Имеет навыки применять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
<i>Знания</i>	
Современных информационных технологий и баз данных в своей предметной области	

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Реферат»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
Умения	
Управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, и также использования ППП для расчета технологических параметров оборудования	
Навыки и/или опыт деятельности	
Работы с сетевыми компьютерными технологиями и базами данных	

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Реферат», характеризующий этап формирования

Используя способность к самоорганизации и самообразованию, знания по осуществлению поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, умения представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием, прикладных программ деловой сферы деятельности, а также сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт пр производстве продуктов питания студенту необходимо написать реферат по выбранной теме, используя основную и дополнительную литературу

2.3 Типовые задания оценочного средства «Реферат»

1. Используя способность к самоорганизации и самообразованию, знания по осуществлению поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, умения представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием, прикладных программ деловой сферы деятельности, а также сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт пр производстве продуктов питания выполните реферат
ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ ПО ПРЕДМЕТУ «ИНФОРМАТИКА»

1. Антивирусные программы для защиты приложений MS Office.
2. Языки программирования высокого уровня. Их классификация.
3. Функции MS Excel, необходимые для работы менеджера (управленца). Примеры решения задач с помощью функций.
4. Макросы в офисных приложениях ОС Windows 7 (на примере MS Excel и Access).
5. Методология проектирования БД в СУБД Access. На примере многотабличных БД для

- туристического бизнеса.
6. Работа менеджера-пользователя в сети.
 7. Защита документов в MS Word, MS Excel, MS Access от заражения макровирусами.
 8. Защита информации в электронных таблицах MS Excel и в СУБД MS Access.
 9. Современные антивирусные средства.
 10. Решение задач менеджера по туристическому бизнесу в приложении MS Excel.
 11. Решение задач менеджера по туристическому бизнесу в СУБД MS Access.
 12. Решение задач линейного программирования в приложении MS Excel.
 13. Использование макросов СУБД Access в управленческой деятельности. Пример создания макроса.
 14. Язык программирования VBA для приложений MS Office.
 15. Архиваторы.
 16. Автоматическое вычисление общих и промежуточных итогов в приложении MS Excel. Консолидация данных.
 17. Обзор различных методов защиты информации.
 18. Программы для создания Web-страниц.
 19. Создание Web-страниц в MS Word 2013.
 20. Обработка табличной информации с помощью сводных таблиц средствами MS Excel.
 21. Табличные вычисления в MS Excel.
 22. Использование языка VBA в MS Excel.
 23. Использование языка VBA в MS Access.
 24. Вопросы и тесты по предмету «Информатика» (ОС Windows 7).
 25. Вопросы и тесты по предмету «Методы оптимизации» (Линейное программирование).
 26. Вопросы и тесты по предмету «Методы оптимизации» (Нелинейное программирование).
 27. Использование Adobe Photoshop для обработки графических объектов в профессиональной деятельности менеджера.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Реферат»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия к выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня к от 71 до 100	Показатель базового уровня к от 60 до 70	Показатель неосвоенности к меньше 60
Реферат выполнен на повышенный уровень, т.к. в результате выполнения работы студент показал, что - использует в работе принципы самоорганизации и самообучения. Использует дополнительные источники информации, самообучается и повышает навык в самоорганизации. Перечисляет и характеризует	Реферат выполнен на базовый уровень, т.к. в результате выполнения работы студент показал, что - может перечислить основные способы самоорганизации и самообучения, использует в работе дополнительные источники информации, перечисляет основные источники информации в	Реферат выполнен ниже базового уровня и отправлен на доработку, т.к. в результате выполнения работы студент показал, что - не может перечислить основные способы самоорганизации и самообучения, использует в работе дополнительные источники информации, перечисляет основные

<p>основные источники информации в области Информатики, демонстрируя свободное владение профессиональной терминологией.</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеет навыками подготовки отчетов по выполненным практическим работам по дисциплине. - знает современные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиотечной культуры. - умеет применять эффективные информационно-коммуникационные технологии для их решения. - имеет навыки современных требований информационной безопасности в своей профессиональной деятельности. - знает современные информационные технологии и базы данных. - умеет управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности. - имеет навыки работы в компьютерных сетях и с базами данных. 	<p>области Информатики, демонстрирует владение профессиональной терминологией.</p> <ul style="list-style-type: none"> - знает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиотечной культуры. - умеет применять основные информационно-коммуникационные технологии для их решения. - имеет навыки базовых требований информационной безопасности в своей профессиональной деятельности. - знает базовое приложение MS Access. - умеет управлять информацией с использованием данного приложения. - имеет навыки работы в компьютерных сетях. 	<p>источники информации в области Информатики, демонстрирует владение профессиональной терминологией.</p> <ul style="list-style-type: none"> - не знает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиотечной культуры. - не умеет применять основные информационно-коммуникационные технологии для их решения. - не имеет навыки базовых требований информационной безопасности в своей профессиональной деятельности. - не знает базовое приложение MS Access. - не умеет управлять информацией с использованием данного приложения. - не имеет навыки работы в компьютерных сетях.
--	---	--

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

max OC – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Знания
Знает основные способы самоорганизации, основные источники информации в области Информатики
Умения
умеет самоорганизовываться и самообучаться, используя дополнительные источники информации. Уметь применять профессиональную терминологию по дисциплине
Навыки и/или опыт деятельности
владеет навыками самообучения и самоорганизации. Владеть навыками подготовки отчетов по выполненным практическим работам по дисциплине

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
Знания
Знает осуществление поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
Умения
Умеет применять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
Навыки и/или опыт деятельности
Имеет навыки применять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
Знания
Современных информационных технологий и баз данных в своей предметной области
Умения
Управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, и также использования ППП для расчета технологических параметров оборудования
Навыки и/или опыт деятельности
Работы с сетевыми компьютерными технологиями и базами данных

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

Используя способность к самоорганизации и самообразованию, знания по осуществлению поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, умения представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием, прикладных программ деловой сферы деятельности, а также сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт пр производству продуктов питания студенту необходимо дать развернутый ответ на вопрос в билете и выполнить задание на заданную тему

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из двух заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	12	20
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

1. Используя способность к самоорганизации и самообразованию, владение профессиональной терминологией, типовыми навыками подготовки отчетов по выполненным практическим работам по дисциплине, знания по осуществлению поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, умения представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием, прикладных программ деловой сферы деятельности, а также сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт пр производству продуктов питания ответьте на теоретический вопрос билета.

Вопрос на проверку знания

1. Основные характеристики компьютера – конфигурация. Краткое описание характеристик. Техника безопасности в компьютерной лаборатории.
2. Файл. Имя файла (DOS и Windows). Иерархическая организация файловой структуры. Правила формирования файловой структуры. Операции с файлами (документами) и каталогами (папками). Атрибуты файла.
3. Основные характеристики компьютера – конфигурация. Классификация внешней памяти ПК.
4. Устройства, подключаемые к ПК. Назначение их. Клавиатура. Группы клавиш. Назначение групп клавиш. Назначение клавиш.
5. Технология обработки текста и графики: текстовый и графический редакторы, сканирование, тиражирование. Размещение текста на странице. Форматирование страницы.
6. Понятие документа и текста, правила набора, редактирования и обработки. Форматирование абзаца. Этапы работы над документом.
7. Структура и объекты окна текстового редактора Word. Включение и выключение некоторых объектов (панелей инструментов, линейки и т. д.).
8. Редактирование документа. Способы копирования и перемещения фрагментов текста.

Приемы редактирования.

9. Оформление документа. Форматирование страницы, абзаца, символа.

10. Текстовый редактор Word. Таблица. Формула.

11. Технология обработки числовых данных: электронные таблицы – определение.

Структура электронных таблиц. Ввод чисел, формул и текста. Абсолютная и относительная ссылка. Редактирование содержимого ячеек.

12. Электронные таблицы. Форматирование ячеек. Форматирование данных.

Копирование и перемещение данных. Вычисления по формулам. Примеры некоторых функций.

13. Технология хранения, поиска и сортировки информации: базы данных. Определение.

Основные понятия (объекты). Системы управления базами данных. Структура базы данных.

14. Интернет – определение. WWW. Домен. Способы соединения доменов. Браузер.

Способы поиска информации в Интернет. Адреса. Поисковые машины.

15. Информационные революции. Информационное общество. Информатизация.

Понятие информации. Информатика – предмет, объект. Знание. Данные

16. Фундаментальные основы информатики. Структура предметной области – современная концепция.

17. Предмет информатики. Персональный компьютер – определение. Основные блоки ПК. История создания ПК.

18. Технология хранения, поиска и сортировки информации: базы данных. Определение.

Основные понятия (объекты). Системы управления базами данных. Структура базы данных.

2. Используя способность к самоорганизации и самообразованию, владение профессиональной терминологией, типовыми навыками подготовки отчетов по выполненным практическим работам по дисциплине, знания по осуществлению поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, умения представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием, прикладных программ деловой сферы деятельности, а также сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт пр производстве продуктов питания выполните практическое задание билета.

1. Задание по MS Word (создание макроса).

2. Задание по MS Excel (функция СУММПРОИЗВ).

3. Задание по MS Excel (произведение матриц).

4. Задание по MS Word (использование формул).

5. Задание по MS Word (использование автосуммирования).

6. Задание по MS Word (создание точечной диаграммы – графика).

7. Задание по MS Word (создание диаграммы).

8. Задание по MS Word (создание точечной диаграммы – графика).

9. Задание по MS Word (вычисление в таблице).

10. Задание по MS Word (использование табуляторов).

11. Задание по MS Word (создание таблицы).

12. Задание по MS Word (создание макроса).

13. Задание по MS Word (создание формулы).

14. Задание по MS Word (использование шаблона).

15. Задание по MS Word (форматирование диаграммы).
16. Задание (создание шаблона)
17. Задание по MS WORD (создание оглавления).
18. Задание по MS Word (слияние документов).
19. Задание по MS Power Point (создание презентации).
20. Задание по MS Word (форматирование текста).
21. Задание по MS Word (форматирование таблицы)
22. Задание по MS Word (форматирование точечной диаграммы).

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы. Студент ответил теоретический вопрос на повышенный уровень, т.к. в результате ответа он продемонстрировал, что - использует в работе принципы самоорганизации и самообучения. Использует дополнительные	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно. Студент ответил теоретический вопрос на базовый уровень, т.к. в результате ответа он продемонстрировал, что - знает устройство	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется. Студент ответил теоретический вопрос ниже базового уровня, т.к. в результате ответа он продемонстрировал, что - не знает устройство ПК и основные принципы работы составляющих его компонент. - не умеет работать в качестве пользователя ПК, используя программные средства общего назначения. - не понимает приемы базовой антивирусной защиты и способы защиты информации от

	<p>источники информации, самообучается и повышает навык в самоорганизации. Перечисляет и характеризует основные источники информации в области Информатики, демонстрируя свободное владение профессиональной терминологией.</p> <p>- владеет навыками подготовки отчетов по выполненным практическим работам по дисциплине. - знает современные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиотечной культуры. - умеет применять эффективные информационно-коммуникационные технологии для их решения. - имеет навыки современных требований информационной безопасности в своей профессиональной деятельности. - знает современные информационные технологии и базы данных. - умеет управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы</p>	<p>ПК и основные принципы работы составляющих его компонент. - умеет работать в качестве пользователя ПК, используя программные средства общего назначения. - понимает приемы базовой антивирусной защиты информации от несанкционированного доступа. - знает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиотечной культуры. - умеет применять основные информационно-коммуникационные технологии для их решения. - имеет навыки базовых требований информационной безопасности в своей профессиональной деятельности. - знает базовое приложение MS Access. - умеет управлять информацией с использованием данного приложения. - имеет навыки работы в компьютерных сетях.</p>	<p>несанкционированного доступа. - не знает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиотечной культуры. - не умеет применять основные информационно-коммуникационные технологии для их решения. - не имеет навыки базовых требований информационной безопасности в своей профессиональной деятельности. - не знает базовое приложение MS Access. - не умеет управлять информацией с использованием данного приложения. - не имеет навыки работы в компьютерных сетях.</p>
--	---	---	--

	деятельности. - имеет навыки работы в компьютерных сетях и с базами данных.		
Практическое задание	<p>Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы. Студент выполнил практическое задание на повышенный уровень, т.к. в результате работы он продемонстрировал, что - использует в работе принципы самоорганизации и самообучения. Использует дополнительные источники информации, самообучается и повышает навык в самоорганизации. Перечисляет и характеризует основные источники информации в области Информатики,</p>	<p>Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе . Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно. Студент выполнил практическое задание на базовый уровень, т. к. в результате работы он продемонстрировал, что - знает устройство ПК и основные принципы работы составляющих его компонент. - умеет работать в качестве пользователя ПК, используя программные средства общего назначения. - понимает приемы</p>	<p>Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется. Студент выполнил практическое задание ниже базового уровня , т.к. в результате работы он продемонстрировал, что - не знает устройство ПК и основные принципы работы составляющих его компонент. - не умеет работать в качестве пользователя ПК, используя программные средства общего назначения. - не понимает приемы базовой антивирусной защиты и способы защиты информации от несанкционированного доступа. - не знает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиотечной культуры. - не умеет применять основные</p>

	<p>демонстрируя свободное владение профессиональной терминологией. - владеет навыками подготовки отчетов по выполненным практическим работам по дисциплине. - знает современные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиотечной культуры. - умеет применять эффективные информационно-коммуникационные технологии для их решения. - имеет навыки современных требований информационной безопасности в своей профессиональной деятельности. - знает современные информационные технологии и базы данных. - умеет управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности. - имеет навыки работы в компьютерных сетях и с базами данных.</p>	<p>базовой антивирусной защиты и способы защиты информации от несанкционированного доступа. - знает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиотечной культуры. - умеет применять основные информационно-коммуникационные технологии для их решения. - имеет навыки базовых требований информационной безопасности в своей профессиональной деятельности. - знает базовое приложение MS Access. - умеет управлять информацией с использованием данного приложения. - имеет навыки работы в компьютерных сетях.</p>	<p>информационно-коммуникационные технологии для их решения. - не имеет навыки базовых требований информационной безопасности в своей профессиональной деятельности. - не знает базовое приложение MS Access. - не умеет управлять информацией с использованием данного приложения. - не имеет навыки работы в компьютерных сетях.</p>
--	---	---	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 2

1. Экзамен

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства « Экзамен»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Знания
Знает основные способы самоорганизации, основные источники информации в области Информатики
Умения
умеет самоорганизовываться и самообучаться, используя дополнительные источники информации. Уметь применять профессиональную терминологию по дисциплине
Навыки и/или опыт деятельности
владеет навыками самообучения и самоорганизации. Владеть навыками подготовки отчетов по выполненным практическим работам по дисциплине

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
Знания
Знает осуществление поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
Умения
Умеет применять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
Навыки и/или опыт деятельности
Имеет навыки применять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
Знания
Современных информационных технологий и баз данных в своей предметной области
Умения
Управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, и также использования ППП для расчета технологических параметров оборудования
Навыки и/или опыт деятельности
Работы с сетевыми компьютерными технологиями и базами данных

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Экзамен», характеризующий этап формирования

Используя способность к самоорганизации и самообразованию, знания по осуществлению поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, умения представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием, прикладных программ деловой сферы деятельности, а также сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт пр производстве продуктов питания студенту необходимо дать развернутый ответ на вопрос в билете и выполнить задание на заданную тему

На экзамене студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Теоретический вопрос
3. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	6	10
Теоретический вопрос	6	10
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Экзамен»

1. Используя способность к самоорганизации и самообразованию, знания по осуществлению поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, умения представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием, прикладных программ деловой сферы деятельности, а также сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт пр производстве продуктов питания ответьте на теоретический вопрос билета.

Вопрос на проверку знания

1. Основные характеристики компьютера – конфигурация. Краткое описание характеристик. Техника безопасности в компьютерной лаборатории.
2. Файл. Имя файла (DOS и Windows). Иерархическая организация файловой структуры. Правила формирования файловой структуры. Операции с файлами (документами) и каталогами (папками). Атрибуты файла.
3. Основные характеристики компьютера – конфигурация. Классификация внешней памяти ПК.
4. Устройства, подключаемые к ПК. Назначение их. Клавиатура. Группы клавиш. Назначение групп клавиш. Назначение клавиш.
5. Технология обработки текста и графики: текстовый и графический редакторы, сканирование, тиражирование. Размещение текста на странице. Форматирование страницы.
6. Понятие документа и текста, правила набора, редактирования и обработки. Форматирование абзаца. Этапы работы над документом.
7. Структура и объекты окна текстового редактора Word. Включение и выключение

- некоторых объектов (панелей инструментов, линейки и т. д.).
8. Редактирование документа. Способы копирования и перемещения фрагментов текста. Приемы редактирования.
9. Оформление документа. Форматирование страницы, абзаца, символа.
10. Текстовый редактор Word. Таблица. Формула.
11. Технология обработки числовых данных: электронные таблицы – определение. Структура электронных таблиц. Ввод чисел, формул и текста. Абсолютная и относительная ссылка. Редактирование содержимого ячеек.
12. Электронные таблицы. Форматирование ячеек. Форматирование данных. Копирование и перемещение данных. Вычисления по формулам. Примеры некоторых функций.
13. Технология хранения, поиска и сортировки информации: базы данных. Определение. Основные понятия (объекты). Системы управления базами данных. Структура базы данных.
14. Интернет – определение. WWW. Домен. Способы соединения доменов. Браузер. Способы поиска информации в Интернет. Адреса. Поисковые машины.
15. Информационные революции. Информационное общество. Информатизация. Понятие информации. Информатика – предмет, объект. Знание. Данные
16. Фундаментальные основы информатики. Структура предметной области – современная концепция.
17. Предмет информатики. Персональный компьютер – определение. Основные блоки ПК. История создания ПК.
18. Технология хранения, поиска и сортировки информации: базы данных. Определение. Основные понятия (объекты). Системы управления базами данных. Структура базы данных.
2. Используя способность к самоорганизации и самообразованию, знания по осуществлению поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, умения представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием, прикладных программ деловой сферы деятельности, а также сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт при производстве продуктов питания ответьте на теоретический вопрос билета.
- Вопрос на проверку знания 1. Информационные процессы. Технические и программные средства для реализации информационных процессов. Кодирование информации. Единицы емкости памяти.
2. Основные характеристики компьютера – конфигурация. Краткое описание характеристик. Техника безопасности в компьютерной лаборатории.
3. Файл. Имя файла (DOS и Windows). Иерархическая организация файловой структуры. Правила формирования файловой структуры. Операции с файлами (документами) и каталогами (папками). Атрибуты файла.
4. Основные характеристики компьютера – конфигурация. Классификация внешней памяти ПК.
5. Устройства, подключаемые к ПК. Назначение их. Клавиатура. Группы клавиш. Назначение групп клавиш. Назначение клавиш.
6. Понятие документа и текста, правила набора, редактирования и обработки.

Форматирование абзаца. Этапы работы над документом.

7.Технология обработки текста и графики: текстовый и графический редакторы, сканирование, тиражирование. Размещение текста на странице. Форматирование страницы.

8.Структура и объекты окна текстового редактора Word. Включение и выключение некоторых объектов (панелей инструментов, линейки и т. д.).

9.Редактирование документа. Способы копирования и перемещения фрагментов текста. Приемы редактирования.

10.Оформление документа. Форматирование страницы, абзаца, символа.

11.Текстовый редактор Word. Таблица. Формула.

12.Технология обработки числовых данных: электронные таблицы – определение. Структура электронных таблиц. Ввод чисел, формул и текста. Абсолютная и относительная ссылка. Редактирование содержимого ячеек.

13.Электронные таблицы. Форматирование ячеек. Форматирование данных. Копирование и перемещение данных. Вычисления по формулам. Примеры некоторых функций.

14.Технология хранения, поиска и сортировки информации: базы данных. Определение. Основные понятия (объекты). Системы управления базами данных. Структура базы данных.

15.Интернет – определение. WWW. Домен. Способы соединения доменов. Браузер. Способы поиска информации в Интернет. Адреса. Поисковые машины.

16.Структура и объекты окна текстового редактора Word. Включение и выключение некоторых объектов (панелей инструментов, линейки и т. д.).

17.Редактирование документа. Способы копирования и перемещения фрагментов текста . Приемы редактирования.

18.Информационные модели. Информационные объекты и связи. Примеры информационных моделей (базы данных, искусственный интеллект, базы знаний).

19.Основы алгоритмизации и технологии программирования. Понятие алгоритма и его свойства. Способы описания алгоритмов. Основные алгоритмические конструкции (линейная, разветвляющаяся, циклическая).

20.Понятие «язык программирования». Языки программирования высокого уровня.

21.Основы и методы защиты информации. Классификация угроз информационной безопасности. Определение и классификация вирусов. Способы защиты от вирусов.

22.Основы и методы защиты информации. Классификация угроз информационной безопасности. Определение и классификация вирусов. Способы защиты от вирусов.

3. Используя способность к самоорганизации и самообразованию, знания по осуществлению поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, умения представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием, прикладных программ деловой сферы деятельности, а также сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт пр производству продуктов питания выполните задание.

Практическое задание

1.Задание на C++ (полный условный оператор IF (условие) ELSE).

2.Задание по MS Excel (функция СУММПРОИЗВ).

- 3.Задание по MS Excel (произведение матриц).
- 4.Задание по MS Excel (использование формул).
- 5.Задание по MS Excel (использование автосуммирования).
- 6.Задание по MS Excel (создание точечной диаграммы – графика).
- 7.Задание по MS Excel (создание диаграммы).
- 8.Задание по MS Excel (создание точечной диаграммы – графика).
- 9.Задание по MS Excel (использование автофильтра).
- 10.Задание по MS Excel (использование автофильтра).
- 11.Задание по MS Excel (использование расширенного фильтра).
- 12.Задание по MS Excel (использование расширенного фильтра).
- 13.Задание по MS Excel (использование функции ЕСЛИ).
- 14.Задание по MS Excel (использование функции ЕСЛИ).
- 15.Задание на C++ (полный условный оператор IF (условие) ELSE).
- 16.Задание на C++ (полный условный оператор IF (условие) ELSE).
- 17.Задание на C++ (оператор цикла с параметром FOR).
- 18.Задание по решению задачи (блок-схема).
- 19.Задание по решению задачи (блок-схема).
- 20.Задание по MS Access (создание структуры БД).
- 21.Задание по MS Access (создание структуры БД).
- 22.Задание по MS Access (создание структуры БД).

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Экзамен»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы. Студент	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется. Студент ответил теоретический вопрос ниже базового уровня, т.к. в результате ответа он продемонстрировал, что - не знает устройство ПК и основные принципы работы составляющих

	<p>ответил теоретический вопрос на повышенный уровень, т.к. в результате ответа он продемонстрировал, что - знает устройство ПК и основные принципы работы составляющих его компонент. - уверенно работает в качестве пользователя ПК, используя программные средства общего и специализированного назначения. - понимает приемы расширенной антивирусной защиты информации и способы защиты информации от несанкционированного доступа. - знает современные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиотечной культуры. - умеет применять эффективные информационно-коммуникационные технологии для их решения. - имеет навыки современных требований информационной безопасности в своей профессиональной деятельности. - знает современные информационные технологии и базы</p>	<p>описательный характер. Научная терминология используется недостаточно. Студент ответил теоретический вопрос на базовый уровень, т. к. в результате ответа он продемонстрировал, что - знает устройство ПК и основные принципы работы составляющих его компонент. - умеет работать в качестве пользователя ПК, используя программные средства общего назначения. - понимает приемы базовой антивирусной защиты информации от несанкционированного доступа. - знает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиотечной культуры. - умеет применять основные информационно-коммуникационные технологии для их решения. - имеет навыки базовых требований информационной безопасности в своей профессиональной деятельности. - знает базовое приложение MS Access. - умеет</p>	<p>его компонент. - не умеет работать в качестве пользователя ПК, используя программные средства общего назначения. - не понимает приемы базовой антивирусной защиты и способы защиты информации от несанкционированного доступа. - не знает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиотечной культуры. - не умеет применять основные информационно-коммуникационные технологии для их решения. - не имеет навыки базовых требований информационной безопасности в своей профессиональной деятельности. - не знает базовое приложение MS Access. - не умеет управлять информацией с использованием данного приложения. - не имеет навыки работы в компьютерных сетях.</p>
--	---	---	---

	<p>данных. - умеет управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности. - имеет навыки работы в компьютерных сетях и с базами данных.</p>	<p>управлять информацией с использованием данного приложения. - имеет навыки работы в компьютерных сетях.</p>	
<p>Теоретический вопрос</p>	<p>Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы. Студент ответил вопрос на понимание на повышенный уровень , т.к. в результате ответа он продемонстрировал, что - знает устройство ПК и основные принципы работы составляющих его компонент. - уверенно работает в качестве пользователя ПК, используя программные средства общего и</p>	<p>Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе . Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно. Студент ответил вопрос на понимание на базовый уровень, т. к. в результате ответа он продемонстрировал, что - знает устройство ПК и основные принципы работы составляющих его компонент. - умеет</p>	<p>Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется. Студент ответил вопрос на понимание ниже базового уровня , т.к. в результате ответа он продемонстрировал, что - не знает устройство ПК и основные принципы работы составляющих его компонент. - не умеет работать в качестве пользователя ПК, используя программные средства общего назначения. - не понимает приемы базовой антивирусной защиты и способы защиты информации от несанкционированного доступа. - не знает стандартные задачи профессиональной</p>

	<p>специализированного назначения. - понимает приемы расширенной антивирусной защиты информации и способы защиты информации от несанкционированного доступа. - знает современные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиотечной культуры. - умеет применять эффективные информационно-коммуникационные технологии для их решения. - имеет навыки современных требований информационной безопасности в своей профессиональной деятельности. - знает современные информационные технологии и базы данных. - умеет управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности. - имеет навыки работы в компьютерных сетях и с базами данных.</p>	<p>работать в качестве пользователя ПК, используя программные средства общего назначения. - понимает приемы базовой антивирусной защиты информации от несанкционированного доступа. - знает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиотечной культуры. - умеет применять основные информационно-коммуникационные технологии для их решения. - имеет навыки базовых требований информационной безопасности в своей профессиональной деятельности. - знает базовое приложение MS Access. - умеет управлять информацией с использованием данного приложения. - имеет навыки работы в компьютерных сетях.</p>	<p>деятельности на основе информационной и библиотечной культуры. - не умеет применять основные информационно-коммуникационные технологии для их решения. - не имеет навыки базовых требований информационной безопасности в своей профессиональной деятельности. - не знает базовое приложение MS Access. - не умеет управлять информацией с использованием данного приложения. - не имеет навыки работы в компьютерных сетях.</p>
Практическое задание	<p>Задание выполнено полностью. Приведены все необходимые формулы, проведены требуемые расчеты,</p>	<p>Задание выполнено не полностью. Приведены необходимые формулы, при проведении расчетов</p>	<p>Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих</p>

	<p>сделаны соответствующие выводы, записан полный ответ. Студент выполнил практическое задание на повышенный уровень, т.к. в результате работы он продемонстрировал, что - знает устройство ПК и основные принципы работы составляющих его компонент. - уверенно работает в качестве пользователя ПК, используя программные средства общего и специализированного назначения. - понимает приемы расширенной антивирусной защиты информации и способы защиты информации от несанкционированного доступа. - знает современные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиотечной культуры. - умеет применять эффективные информационно-коммуникационные технологии для их решения. - имеет навыки современных требований информационной безопасности в своей профессиональной</p>	<p>допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя. Студент выполнил практическое задание на базовый уровень, т.к. в результате работы он продемонстрировал, что - знает устройство ПК и основные принципы работы составляющих его компонент. - умеет работать в качестве пользователя ПК, используя программные средства общего назначения. - понимает приемы базовой антивирусной защиты информации от несанкционированного доступа. - знает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиотечной культуры. - умеет применять основные информационно-коммуникационные технологии для их решения. - имеет навыки базовых требований информационной безопасности в своей профессиональной деятельности. - знает базовое приложение MS Access. - умеет</p>	<p>указаний преподавателя. Студент выполнил практическое задание ниже базового уровня, т.к. в результате работы он продемонстрировал, что - не знает устройство ПК и основные принципы работы составляющих его компонент. - не умеет работать в качестве пользователя ПК, используя программные средства общего назначения. - не понимает приемы базовой антивирусной защиты информации от несанкционированного доступа. - не знает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиотечной культуры. - не умеет применять основные информационно-коммуникационные технологии для их решения. - не имеет навыки базовых требований информационной безопасности в своей профессиональной деятельности. - не знает базовое приложение MS Access. - не умеет управлять</p>
--	---	--	--

	<p>деятельности. - знает современные информационные технологии и базы данных. - умеет управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности. - имеет навыки работы в компьютерных сетях и с базами данных.</p>	<p>управлять информацией с использованием данного приложения. - имеет навыки работы в компьютерных сетях.</p>	<p>информацией с использованием данного приложения. - не имеет навыки работы в компьютерных сетях.</p>
--	--	---	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Каймин, В.А Информатика [Электронный ресурс] : учебник/ В.А.Каймин, 6-е изд

. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 285 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=234903>

2. Яшин, В. Н. Информатика: программные средства персонального компьютера [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. Н. Яшин. – М. : НИЦ ИНФРА-М, 2018. – 236 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=302916>

Дополнительная литература

1. Гуриков, С.Р. Информатика [Электронный ресурс] : учебник / С.Р. Гуриков. — М . : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 463 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=340149>

2. Информатика [Электронный ресурс] : учеб. пособие / под ред. Б.Е. Одинцова, А.Н . Романова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М. : Вузовский учебник : НИЦ Инфра-М, 2012. – 410 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=152232>

3. Безручко, В. Т. Информатика (курс лекций) [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.Т. Безручко. — М.: ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 432 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1036598>

4. Безручко, В. Т. Компьютерный практикум по курсу «Информатика» [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.Т. Безручко. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 368 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=337180>

5. Новожилов, О. П. Информатика [Электронный ресурс] : учебник / О. П. Новожилов. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 619 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/406583>

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Официальный сервер органов государственной власти Российской Федерации - режим доступа <http://www.gov.ru>

2. Российская государственная библиотека - режим доступа <http://www.rsl.ru/>

3. Российская газета - режим доступа <https://rg.ru>

4. Официальный интернет-портал правовой информации - режим доступа <http://pravo.gov.ru>

5. Право.ru: законодательство, судебная система, новости и аналитика - режим доступа <https://pravo.ru>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Групповая консультация

Разъяснение является основным содержанием данной формы занятий, наиболее сложных вопросов изучаемого программного материала. Цель – максимальное приближение обучения к практическим интересам с учетом имеющейся информации и является результативным материалом закрепления знаний.

Групповая консультация проводится в следующих случаях:

- когда необходимо подробно рассмотреть практические вопросы, которые были недостаточно освещены или совсем не освещены в процессе лекции;
- с целью оказания помощи в самостоятельной работе (написание рефератов, выполнение курсовых работ, сдача экзаменов, подготовка конференций);

- если студенты самостоятельно изучают нормативный, справочный материал, инструкции, положения;

Методические материалы для подготовки презентации

Презентация – это систематизированное, упорядоченное и, по возможности, яркое, образное представление чего-либо, привлекающее внимание аудитории.

Рекомендации по дизайну презентации

При оформлении и представлении на экране материалов различного вида можно учитывать следующие рекомендации.

Текстовая информация:

- размер шрифта: 24 – 54 пт (заголовок), 18—36 пт (обычный текст);
- цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;
- тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana). для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем;
- курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Графическая информация.

- рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;
- желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилевого оформления;
- цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда;
- иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;
- если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.

Анимация: анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории.

Звук:

- звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации;
- фоновая музыка не должна отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика.

Единое стилевое оформление:

- стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;
- не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более трех цветов и более трех типов шрифта;
- оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;
- все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле.

Содержание и расположение информационных блоков на слайде:

- информационных блоков не должно быть слишком много(3-6);
- рекомендуемый размер одного информационного блока не более 1/2 размера слайда;
- желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст,

- графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;
- ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;
- информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки слева направо;
- наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда;
- логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

В тексте ни в коем случае не должно содержаться орфографических ошибок.

Рекомендации к созданию презентации

1. По содержанию.

На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик.

Текст должен содержать только ключевые фразы (слова), которые докладчик развивает и комментирует устно.

Если презентация имеет характер игры, викторины или какой-либо другой, который требует активного участия аудитории, то на каждом слайде должен быть текст только одного шага, или эти «шаги» должны появляться на экране постепенно.

2. По оформлению.

На первом слайде пишется не только название презентации, но и имена авторов (в учебном случае - и руководителя проекта), и дата создания.

Каждая прямая цитата, которую комментирует или даже просто приводит докладчик (будь то эпиграф или цитаты по ходу доклада), размещается на отдельном слайде, обязательно с полной подписью автора (имя и фамилия, инициалы и фамилия, но ни в коем случае одна фамилия, исключение – псевдонимы). Допустимый вариант - две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде, но не больше.

Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.

Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны не только соответствовать содержанию, но и учитывать восприятие аудитории. Например, сложные рисованные шрифты часто трудно читаются, тогда как содержание слайда должно восприниматься все сразу одним взглядом.

На каждом слайде выставляется колонтитул, включающий фамилию автора и/или краткое название презентации и год создания. номер слайда.

В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

Правила хорошего тона требуют, чтобы последний слайд содержит выражение благодарности тем, кто прямо или косвенно помогал в работе над презентацией.

Кино и видеоматериалы оформляются титрами, в которых указываются:

- название фильма (репортажа);
- год и место выпуска;
- авторы идеи и сценария;
- руководитель проекта.

Методические рекомендации по подготовке рефератов

Подготовка рефератов направлена на развитие и закрепление у студентов навыков самостоятельного глубокого, творческого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы по актуальным проблемам дисциплины; на выработку навыков и умений грамотно и убедительно излагать материал, четко формулировать теоретические обобщения, выводы и практические рекомендации.

Рефераты должны отвечать высоким квалификационным требованиям в отношении

научности содержания и оформления.

Темы рефератов, как правило, посвящены рассмотрению одной проблемы. Объем реферата может быть от 12 до 15 страниц машинописного текста, отпечатанного через 1,5 интервала, а на компьютере через 1 интервал (список литературы и приложения в объем не входят).

Текстовая часть работы состоит из введения, основной части и заключения.

Во введении студент кратко обосновывает актуальность избранной темы реферата, раскрывает конкретные цели и задачи, которые он собирается решить в ходе своего небольшого исследования.

В основной части подробно раскрывается содержание вопроса (вопросов) темы.

В заключении кратко должны быть сформулированы полученные результаты исследования и даны выводы. Кроме того, заключение может включать предложения автора, в том числе и по дальнейшему изучению заинтересовавшей его проблемы.

В список литературы (источников и литературы) студент включает только те документы, которые он использовал при написании реферата.

В приложении (приложения) к реферату могут выноситься таблицы, графики, схемы и другие вспомогательные материалы, на которые имеются ссылки в тексте реферата.

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной

работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические указания для подготовки к тестированию

Тест — это стандартизованное задание, по результатам выполнения которого дается оценка уровня знаний, умений и навыков испытуемого. Педагогический тест определяется как система задач и (или) вопросов определенного содержания, специфической формы, позволяющая качественно оценить структуру и эффективно измерить уровень знаний каждого испытуемого.

Тест состоит из тестовых (контрольных) заданий и правильных (образцовых) ответов к ним.

Тест может содержать задания по одной дисциплине (гомогенный тест), по определенному набору или циклу дисциплин (тест для комплексной оценки знаний студентов, гетерогенный тест).

В зависимости от цели тестирования (текущий контроль знаний, итоговый контроль знаний, оценка остаточных знаний и др.) и формы теста разрабатывается план раскладки задач и вопросов в тестовые задания. Формализация учебного материала и составление тестовых заданий — наиболее ответственные и сложные этапы составления тестов.

После составления тестовых заданий преподаватель оформляет правильный ответ.

Формы тестовых заданий

Существуют разные формы тестовых заданий:

— задания закрытой формы, в которых студенты выбирают правильный ответ изданного набора ответов к тексту задания;

— задания открытой формы, требующие при выполнении самостоятельного формулирования ответа;

— задания на соответствие, выполнение которых связано с установлением соответствия между элементами двух множеств;

— задания на установление правильной последовательности, в которых от студента требуется указать порядок действий или процессов, перечисленных преподавателем.

Некоторые формы можно разделить на виды. Например, для закрытой формы можно выделить задания с двумя, тремя и большим числом выборочных ответов. Выбор формы задания зависит от целей тестирования и от содержания контролируемого материала. Предложенные четыре формы тестовых заданий являются основными, но при этом не исключается применение других форм.

Можно выделить ряд общих требований, предъявляемых к тестовым заданиям;

— каждое задание имеет свой порядковый номер, установленный согласно объективной оценке трудности задания и выбранной стратегии тестирования;

— задание формулируется в логической форме высказывания, которое становится истинным или ложным в зависимости от ответа студента;

— к разработанному заданию прилагается правильный ответ;

— для каждого задания приводится правило оценивания, позволяющее интерпретировать ответ студента как правильный или неправильный;

на выполнение одной задачи (вопроса) тестового задания у студента должно уходить не более 2-5 мин.

В дополнение к основным общим требованиям существует еще ряд других, обусловленных спецификой выбранной тестовой формы.

Задания закрытой формы. В задании можно выделить основную часть утверждения,

содержащую постановку проблемы, и готовые ответы, сформулированные преподавателем. Среди ответов правильным обычно бывает только один, хотя не исключаются и другие варианты. Число неправильных ответов определяется видом задания, обычно оно не превышает пяти.

В дополнение к общим имеется еще ряд требований к заданиям закрытой формы:

— в тексте задания должна быть устранена всякая двусмысленность или неясность формулировок;

— в основную часть задания следует включать как можно больше слов, оставляя для ответа не более двух-трех наиболее важных, ключевых слов для данной проблемы;

– частота выбора одного и того же номера места для правильного ответа в различных заданиях теста должна быть примерно одинакова, либо номер места для правильного ответа выбирается в случайном порядке;

– из числа неправильных исключаются ответы, вытекающие один из другого.

Задания закрытой формы имеют как достоинства, так и недостатки. Их преимущества связаны с быстротой тестирования и с простотой подсчета баллов. Среди недостатков обычно отмечают эффект угадывания, характерный для слабо подготовленных студентов при ответах на наиболее трудные задания теста.

Задания закрытой формы сопровождаются инструкцией: «Обведите номер правильного ответа». В случае компьютерной выдачи заданий используют инструкцию: «Введите номер правильного ответа».

Задания открытой формы. При ответе на открытое задание студент вписывает пропущенное слово, формулу или число вместо прочерка. В том случае, если это возможно, после прочерка указываются единицы измерения.

Прочерк ставится на месте ключевого термина, знание которого является существенным для контролируемого материала.

Задания на соответствие. В этих заданиях преподаватель проверяет знание связей между элементами двух множеств. Слева обычно приводятся элементы данного множества, справа — элементы, подлежащие выбору. Число элементов второго множества может превышать число данных.

К заданиям предлагается стандартная инструкция, состоящая из двух слов: «Установите соответствие».

Как и в заданиях закрытой формы, наибольшие трудности при разработке связаны с подбором правдоподобных избыточных элементов во втором множестве. Эффективность задания будет существенно снижена, если неправдоподобные элементы легко различаются студентами.

Задания на установление правильной последовательности.

Тестовые задания четвертой формы предназначены для оценивания уровня владения последовательностью действий, процессов, вычислений и т.д.

В задании приводятся в произвольном порядке действия или процессы, связанные с определенной задачей. Студент должен установить правильный порядок действий и указать его с помощью цифр в специально определенном для этого месте.

Стандартная инструкция к заданиям четвертой формы: «Установите правильную последовательность».

Задания на установление правильной последовательности действий обладают определенными преимуществами при разработке комплексных тестов, так как они удобны для оценки уровня профессиональной подготовки студентов, непосредственно связанной с их будущей деятельностью.

При выборе формы тестового задания необходимо помнить, что каждой дисциплине

присуще свое собственное содержание, отличное от других. Поэтому нет и не может быть единых рекомендаций для правильного выбора формы. Многие здесь зависят от мастерства преподавателя, от его опыта и умения разрабатывать задания теста.

Процесс тестовых измерений предельно стандартизируется: все инструкции к одной форме даются одними и теми же словами:

заранее разработанная система подсчета баллов применяется ко всем испытуемым студентам одинаково;

все испытуемые отвечают на задания одинаковой сложности.

Методические указания для подготовки контрольной работы

Контрольная работа — средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Контрольная работа должна быть выполнена в текстовом редакторе в формате, совместимом с Word. Текст набирается шрифтом Times New Roman размером (кеглем) 12 пт. строчным, без выделения, с выравниванием по ширине; поля страницы; верхнее и нижнее 20 мм, левое не меньше 20 мм, правое 10 мм. Первая страница — титульная, должна иметь название, Ф. И. О. студента-автора, номер группы и курса. Последняя страница — источники информации.

Контрольную работу необходимо оформить и предоставить в виде отчета, который должен содержать следующие элементы:

- 1) титульный лист;
- 2) тема и цель работы, задание (полностью);
- 3) постановка задачи, методы решения;
- 4) результаты работы;
- 5) выводы;
- 6) список литературы.

Методические указания для подготовки реферата

Реферат - краткое изложение содержания документа или его части, научной работы, включающее основные фактические сведения и выводы, необходимые для первоначального ознакомления с источниками и определения целесообразности обращения к ним.

Современные требования к реферату — точность и объективность в передаче сведений, полнота отображения основных элементов как по содержанию, так и по форме.

Цель реферата — не только сообщить о содержании реферируемой работы, но и дать представление о вновь возникших проблемах соответствующей отрасли науки.

В учебном процессе реферат представляет собой краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания книги, учения, научного исследования и т.п. Иначе говоря, это доклад на определенную тему, освещающий ее вопросы на основе обзора литературы и других источников.

Основные этапы работы над рефератом. В организационном плане написание реферата — процесс, распределенный во времени по этапам. Все этапы работы могут быть сгруппированы в три основные: подготовительный, исполнительский и заключительный. Подготовительный этап включает в себя поиски литературы по определенной теме с использованием различных библиографических источников; выбор литературы в конкретной библиотеке; определение круга справочных пособий для последующей работы по теме.

Исполнительский этап включает в себя чтение книг (других источников), ведение записей прочитанного.

Заключительный этап включает в себя обработку имеющихся материалов и написание реферата, составление списка использованной литературы.

Написание реферата. Определен список литературы по теме реферата. Изучена история вопроса по различным источникам, составлены выписки, справки, планы, тезисы, конспекты. Первоначальная задача данного этапа — систематизация и переработка знания. Систематизировать полученный материал — значит привести его в определенный порядок, который соответствовал бы намеченному плану работы.

Структура реферата

1. Введение.

Введение это вступительная часть реферата, предвещающая текст. Оно должно содержать следующие элементы:

- а) очень краткий анализ научных, экспериментальных или практических достижений в той области, которой посвящен реферат;
- б) общий обзор опубликованных работ, рассматриваемых в реферате;
- в) цель данной работы;
- г) задачи, требующие решения.

Объем введения при объеме реферата, который мы определили (10—15 страниц), — 1,2 страницы.

2. Основная часть.

В основной части реферата студент дает письменное изложение материала по предложенному плану, используя материал из источников. В этом разделе работы формулируются основные понятия, их содержание, подходы к анализу, существующие в литературе, точки зрения на суть проблемы, ее характеристики.

В соответствии с поставленной задачей делаются выводы и обобщения. Очень важно не повторять, не копировать стиль источников, а выработать свой собственный, который соответствует характеру реферируемого материала.

3. Заключение.

Заключение подводит итог работы. Оно может включать повтор основных тезисов работы, чтобы акцентировать на них внимание читателей (слушателей), содержать общий вывод, к которому пришел автор реферата, предложения по дальнейшей научной разработке вопроса и т.п. Здесь уже никакие конкретные случаи, факты, цифры не анализируются.

Заключение по объему, как правило, должно быть меньше введения.

4. Список использованных источников.

В строго алфавитном порядке размещаются все источники независимо от формы и содержания: официальные материалы, монографии и энциклопедии, книги и документы, журналы, брошюры и газетные статьи.

Методические указания по подготовке к зачету

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Зачет — это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Зачет дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый — систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй — подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной

подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий. На зачете студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с

учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания по подготовке к экзамену

Контроль и оценка знаний, умений и навыков студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Экзамен – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На экзамене проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Экзамен дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса.

Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

Ограниченность времени для непосредственной подготовки к экзамену требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях.

Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к экзамену является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий.

На экзамене студенту предлагается билет, содержащий вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками.

От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение

материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10
АСТЕР	Программа, позволяющая создать несколько рабочих мест на базе одного системного блока

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	

Автоматизированные рабочие места с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет».
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.
Специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)
специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук. Автоматизированные рабочие места с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет»
<i>СРС</i>
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Информационные технологии – обучение в электронной образовательной среде с целью расширения доступа к образовательным ресурсам, увеличения контактного взаимодействия с преподавателем, построения индивидуальных траекторий подготовки и объективного контроля и мониторинга знаний обучающихся
2. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
3. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
МЕХАНИКА**

**Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**профиль
Технология организации ресторанного дела**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижекамск-2020

Программа разработана:
Мунипов Р.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Механика» является формирование у студентов знаний в области определения надежности механических приводов, способов их расчета которые необходимы для успешного освоения других общепрофессиональных и специальных дисциплин последующей вузовской подготовки. Задачей дисциплины является формирование следующих компетенций у студентов:

- знание современного состояния надежности конструкций;
- понимание места механики в ряду научно-технических направлений;
- умение применять знаний механики для определения конструктивных элементов приводов.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
продукция питания различного назначения;
методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
технологическое оборудование;
сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

научно-исследовательская
 организационно-управленческая
 проектная
 маркетинговая
 производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-7	Знания	правил и приемов самообразования и самоорганизации
	Умения	разрабатывать и реализовывать индивидуальную траекторию самообразования и самоорганизации.
	Навыки и/или опыт деятельности	технологиями организации процесса самоорганизации и самообразования
ОПК-2	Знания	механизмов оборудования в технологическом процессе производства продукции питания
	Умения	описывать механизмы оборудования в технологическом процессе производства продукции питания.
	Навыки и/или опыт деятельности	применения практических основ механики в технологическом процессе производства продукции питания

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина МЕХАНИКА имеет код Б1.Б.12, относится к дисциплинам (модулям) базовой части Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции

и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина МЕХАНИКА предусмотрена учебным планом в 3, 4 семестрах обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Форма промежуточной аттестации: зачёт в 3 семестре, экзамен в 4 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	3 семестр	4 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	10	12	22
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4	8
в т. ч. занятия семинарского типа	6	6	12
в т.ч. консультация		2	2
Самостоятельная работа обучающихся	58	88	146
Промежуточная аттестация	4	8	12
в т. ч. зачет	4		4
в т. ч. экзамен		8	8
ИТОГО	72	108	180

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Раздел 1. механика (теоретическая механика)

Тема 1. Пространственная система сил

Приведение системы сил к простейшему виду. Равновесие произвольной системы сил. Центр тяжести.

Тема 2. Статика твердого тела. Плоская система сил.

Параллельные силы. Произвольная плоская система сил. Силы трения.

Тема 3. Кинематика точки.

Траектория и уравнения движения точки. Скорость точки. Ускорение точки.

Тема 4. Плоское движение твердого тела.

Уравнение движение плоской фигуры. Скорости точек твердого тела. Ускорение точек твердого тела.

Тема 5. Движение твердого тела.

Движение твердого тела. Пространственная ориентация. Формулы Эйлера.

Тема 6. Сложное движение точки.

Уравнения движений точки. Сложение скоростей точки. Сложение ускорений точки.

Тема 7. Динамика материальной точки.

Дифференциальные уравнения движений. Работа и мощность. Колебательное движение. Относительное движение.

Раздел 2. механика (сопротивление материалов, детали машин)

Тема 1. Основные положения.

Внешние и внутренние силы. Напряжения. Растяжение и сжатие. Закон Гука. Срез и смятие. кручение. Изгиб.

Тема 2. Механические испытания.

Разрывная машина. Механические характеристики. Предельные и допускаемые напряжения.

Тема 3. Передачи.

Общие сведения о передачах. Фрикционные передачи. Зубчатые передачи. Цилиндрические передачи. Конические передачи. Червячные передачи. Ременные передачи. Цепные передачи.

Тема 4. Валы и оси.

Валы и оси. Опорные поверхности валов. ступенчатые валы. Предварительный расчет валов. Расчет валов по сложному сопротивлению.

Тема 5. Подшипники.

Подшипники качения. Подшипники скольжения. Расчет подшипников на долговечность. Расчет подшипников в режиме жидкостного трения.

Тема 6. Разъемные соединения.

Резьбовые соединения. Шпоночные соединения. Шлицевые соединения.

Тема 7. Неразъемные соединения.

Заклепочные соединения. Сварные соединения.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (3 семестр)

Раздел 1. механика (теоретическая механика)

1	Пространственная система сил	0	2	0	10	12
2	Статика твердого тела. Плоская система сил.	2	0	0	8	10
3	Кинематика точки.	2	2	0	8	12
4	Плоское движение твердого тела.	0	0	0	8	8
5	Движение твердого тела.	0	2	0	8	10
6	Сложное движение точки.	0	0	0	8	8
7	Динамика материальной точки.	0	0	0	8	8
	Зачёт					4

2 этап (4 семестр)

Раздел 2. механика (сопротивление материалов, детали машин)

1	Основные положения.	0	0	0	12	12
2	Механические испытания.	2	2	0	12	16
3	Передачи.	2	0	0	12	14
4	Валы и оси.	0	0	0	12	12
5	Подшипники.	0	0	0	12	12
6	Разъемные соединения.	0	0	0	12	12
7	Неразъемные соединения.	0	0	0	12	12
	Контрольная работа	0	4	0	4	8
	Консультация					2
	Экзамен					8
	Итого	8	12	0	146	180

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16144>

1. Конспект лекций
2. Методические указания для контрольных работ
3. Методические указания для практических работ и самостоятельной работы

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	МАТЕМАТИКА ФИЗИКА ИНФОРМАТИКА МЕХАНИКА ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ КУЛЬТУРА РЕЧЕВОГО ОБЩЕНИЯ ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА ЭТИКА И КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ ИНФОКОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов	МЕХАНИКА ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ,

производства продукции питания различного назначения	ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
--	---

В рамках дисциплины МЕХАНИКА указанные компетенции формируются и оцениваются на двух этапах, соответствующих семестрам изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	1,54	3,08
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	3	2,31	6,92
ИТОГО			10

Этап 2. Второй семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	1,54	3,08
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	3	2,31	6,92
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Доклад	18,00	30,00
Контрольная работа	12,00	20,00
Практическая работа	3,00	5,00
Тест	3,00	5,00

Этап 2. Второй семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	12,00	20,00
Практические работы	12,00	20,00
Тест	12,00	20,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап

изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоения компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этапизуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

$\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

$\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;

\sum Балл(К/ Дисц/ Этап изуч) – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	Базовый уровень	Знает основные правила, приемы и технологии самоорганизации и самообразования. Умеет разрабатывать, частично способен реализовывать индивидуальную траекторию самообразования и самообразования. Владеет технологиями организации процесса самоорганизации и самообразования.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знает основные правила, приемы и технологии самоорганизации и самообразования для соблюдения качества выпускаемой продукции. Умеет разрабатывать, частично способен реализовывать индивидуальную траекторию самообразования и самообразования при производственных проблемах.	Более 70 баллов

		Владеет способами планирования, организации и самоконтроля деятельности.	
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Базовый уровень	Знает механизмы оборудования в технологическом процессе производства продукции питания. Умеет описывать механизмы оборудования в технологическом процессе производства продукции питания. Владеет навыками практического применения основ механики в технологическом процессе производства продукции питания.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знает современные технологические процессы производства продукции питания различного назначения. Умеет определять и описывать механизмы оборудования в технологическом процессе производства продукции питания. Владеет навыками практического применения основ механики в технологическом процессе производства продукции питания, разработки конструкции и технологического маршрута изготовления зубчатого колеса для пищевого аппарата.	Более 70 баллов

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1

Оценивание освоённости компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Практическая работа	5	ОК-7
Контрольная работа	20	ОК-7
Тест	5	ОК-7
Доклад	30	ОК-7
Промежуточная аттестация		
Зачёт	40	ОК-7

1. Тест

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Тест»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Знания
правил и приемов самообразования и самоорганизации

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Тест», характеризующий этап формирования

Тест предусматривает вопросы/задания, на которые студент должен дать один или несколько вариантов правильного ответа из предложенного списка ответов, применяя принципы планирования, организации и самоконтроля деятельности.

Задание: перечень вопросов, соответствующих содержанию дисциплины.

Тест выполняется студентом в течение учебного занятия самостоятельно. Тестирование как форма письменного контроля позволяет дать оценку знаниям в условиях отсутствия помощи со стороны преподавателя.

Тест состоит из 20 вопросов

1.3 Типовые задания оценочного средства «Тест»

1. Студент проявил принципы планирования, организации и самоконтроля деятельности.

Тема № 1. Реакции опор

(Задания с кратким ответом (целое число))

Вопрос № 1.1

При освобождении объекта равновесия от связей реакции опор имеют различное количество неизвестных составляющих. Если опорой является невесомая нерастяжимая гибкая связь, то запишите число, которое соответствует числу составляющих реакции данной опоры...

Варианты ответов: 1, 2, 3, 4

Вопрос № 1.2

При освобождении объекта равновесия от связей реакции опор имеют различное количество неизвестных составляющих. Если опорой является цилиндрический шарнир , то запишите число, которое соответствует числу составляющих реакции данной опоры...

Варианты ответов: 1, 2, 3, 4

Вопрос № 1.3

При освобождении объекта равновесия от связей реакции опор имеют различное количество неизвестных составляющих. Если опорой является сферический шарнир для плоской задачи, то запишите число, которое соответствует числу составляющих реакции данной опоры...

Варианты ответов: 1, 2, 3, 4

Вопрос № 1.4

При освобождении объекта равновесия от связей реакции опор имеют различное количество неизвестных составляющих. Если опорой является скользящая заделка для плоской задачи, то запишите число, которое соответствует числу составляющих реакции данной опоры...

Варианты ответов: 1, 2, 3, 4

Вопрос № 1.5

При освобождении объекта равновесия от связей реакции опор имеют различное количество неизвестных составляющих. Если опорой является подвижный шарнир, то запишите число, которое соответствует числу составляющих реакции данной опоры...

Варианты ответов: 1, 2, 3, 4

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Тест»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	1
2	1
3	1
4	1
5	1
ИТОГО	5

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Задание выполнено полностью. Студент проявил принципы планирования, организации и самоконтроля	Задание выполнено частично. Материал освоен не в полном объеме. Студент проявил принципы	Не представлены ответы на тестовые задание.

деятельности.	самоконтроля деятельности.
---------------	----------------------------

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 3 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 3 до 3.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 3.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Доклад

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Доклад»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Знания
правил и приемов самообразования и самоорганизации

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Доклад», характеризующий этап формирования

Студенту предоставляется перечень тем доклада, выбирая которые, он самостоятельно находит и читает дополнительную литературу по дисциплине. В докладе по конкретной проблеме студент проводит исследование, применяя принципы планирования, организации и самоконтроля деятельности.

Темы доклада, как правило, посвящены рассмотрению одной проблемы. Объем доклада может быть от 7 до 10 страниц машинописного текста, отпечатанного через 1,5 интервала

, а на компьютере через 1 интервал (список литературы и приложения в объем не входят).
Текстовая часть работы состоит из основной части и заключения.

В основной части подробно раскрывается содержание вопроса темы.

В заключении кратко должны быть даны выводы.

В список литературы (источников и литературы) студент включает только те документы, которые он использовал при написании доклада.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Доклад»

1. Студент проявил принципы планирования, организации и самоконтроля деятельности.

Пример вопросов по коллоквиума

1. Разработка кинематических схем нагрузки на балку.
2. Опыт разработки шарнирных опор конструкций.
3. Опыт нахождения подвижных систем.
4. Особенности крепления балки к стене.
5. Особенности перемещения рамных конструкций.
6. Определение реакций идеальных связей аналитическим способом.
7. Определите основные характеристики реакций в опорах.
8. Дайте определение следующим понятиям: сила, момент силы, изгибающий момент, напряжения.
9. Определение опорных реакций балки на двух опорах при действии вертикальных нагрузок
10. Определение положения центра тяжести сечения.
11. По какой методике необходимо рассчитать реакции в опорах вала для проверки прочности изделия
12. Используя знания этапов жизненного цикла изделия, определить прочность вала механизма вращения с изменением нагрузки на изделие до определенного значения силы.
13. Используя способность к самообразованию определить для балки с заданным номинальным размером, типы реакций, дать схему расположения эпюр вала.
14. Используя программный продукт Excel, построить эпюру реакции вала для заданных нагрузок
15. Опишите организацию труда на предполагаемом пищевом производстве, если придется изменить конструкцию механизмов переработки продукции.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Доклад»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	1
2	1
3	1
4	1
5	1
6	1

7	1
8	1
9	1
10	1
11	1
12	1
13	1
14	1
15	1
16	1
17	1
18	1
19	1
20	1
21	1
22	1
23	1
24	1
25	1
26	1
27	1
28	1
29	1
30	1
ИТОГО	30

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Задание выполнено полностью. Студент проявил принципы планирования, организации и самоконтроля деятельности.	Задание выполнено не полностью. Присутствуют содержательные ошибки, которые могут быть исправлены при помощи преподавателя. Материал освоен не в полном объеме. Студент проявил принципы самоконтроля деятельности.	Не представлено задание

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

3. Практическая работа

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Практическая работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Знания
правил и приемов самообразования и самоорганизации
Умения
разрабатывать и реализовывать индивидуальную траекторию самообразования и самоорганизации.

3.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Практическая работа», характеризующий этап формирования

В практической работе, выполняя задание, студент применяет принципы планирования, организации и самоконтроля деятельности.

Практическая работа должна быть выполнена с помощью компьютера через 1,5 интервала; формат текста:

Word for Windows – 97/2000. Формат страницы: А4 (210 x 297 мм). Шрифт: размер (кегель)

– 14; тип – Times New Roman. Страницы контрольной работы нумеруются арабскими цифрами внизу посередине. Каждая страница должна иметь поля шириной: верхнее – 20 мм; нижнее – 20 мм; правое – 10 мм; левое – 30 мм
Все графические построения и диаграммы оформлены в программном продукте Excel.

3.3 Типовые задания оценочного средства «Практическая работа»

1. Студент проявил принципы планирования, организации и самоконтроля деятельности.

Пример вопросов по практическим занятиям

1. Определение реакций идеальных связей аналитическим способом.
2. Определите основные характеристики реакций в опорах.
3. Дайте определение следующим понятиям: сила, момент силы, изгибающий момент, напряжения.
4. Определение опорных реакций балки на двух опорах при действии вертикальных нагрузок
5. Определение положения центра тяжести сечения.
3. По какой методике необходимо рассчитать реакции в опорах вала для проверки прочности изделия
4. Используя знания этапов жизненного цикла изделия, определить прочность вала механизма вращения с изменением нагрузки на изделие до определенного значения силы.
5. Используя способность к самообразованию определить для балки с заданным номинальным размером, типы реакций, дать схему расположения эпюр вала.
6. Используя программный продукт Excel, построить эпюру реакции вала для заданных нагрузок

3.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Практическая работа»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия k выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня k от 71 до 100	Показатель базового уровня k от 60 до 70	Показатель неосвоенности k меньше 60
Дан последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания (вопросов). Студент проявил принципы планирования, организации и самоконтроля деятельности.	Принимает участие в работе группы, участвует в обсуждениях. Понимает суть рассматриваемой проблемы, может высказать типовое суждение по вопросу, отвечает на вопросы участников. Студент проявил принципы самоконтроля деятельности.	Ответ на поставленное задание (вопросы) отсутствует, либо дан только частично. Имеются грубые ошибки в изложении.

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл ОС – балл за оценочное средство;
 k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;
 $\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.
 Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 3 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 3 до 3.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 3.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

4. Контрольная работа

4.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Знания
правил и приемов самообразования и самоорганизации
Навыки и/или опыт деятельности
технологиями организации процесса самоорганизации и самообразования

4.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

В контрольной работе, выполняя задание, студент применяет принципы планирования, организации и самоконтроля деятельности.

Контрольная работа состоит из 2 заданий.

Первое задание предполагает расчет по определению характеристик силовых.

Во втором задании необходимо дать определение двум предложенным понятиям из курса «Механики».

Контрольная работа выполняется студентом в течение учебного занятия самостоятельно.

Контрольная работа как форма письменного контроля позволяет дать оценку знаниям и умениям студентов в условиях отсутствия помощи со стороны преподавателя.

Номер варианта контрольной работы выбирается по последней цифре номера зачетной книжки студента. (09-9вариант, 19 -19 вариант)

4.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

1. Студент проявил принципы планирования, организации и самоконтроля деятельности.

Запишите формулы для расчета главного вектора пространственной системы сходящихся сил.

Целью задания является определение силовых факторов для балок при взаимодействии системы сходящихся сил.

Для консольных, шарнирно опертых балок требуется:

1)определить реакции опор;

2).Запишите формулу для расчета главного вектора пространственной системы произвольно расположенных сил.

Напишите аналитические выражения внутренних силовых систем расположенных сил по участкам и вычислить их значения в характерных точках (начало и конец участков, а где требуется - в промежуточном сечении

3).Запишите формулу для расчета главного момента пространственной системы сил. Построить эпюры поперечной силы и изгибающего момента для консольной балки

2. Изучите и напишите аналитические выражения внутренних силовых систем расположенных сил по участкам и вычислить их значения в характерных точках (начало и конец участков, а где требуется - в промежуточном сечении

3.Изучите и запишите формулу для расчета главного момента пространственной системы сил. Самостоятельно постройте эпюры поперечной силы и изгибающего момента для консольной балки

4.Изучите и запишите систему уравнений равновесия пространственной системы сил. Самостоятельно определите все экстремальные значения внутренних силовых факторов.

4.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	5
2	5
3	10
ИТОГО	20

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Задание выполнено полностью. Студент проявил принципы планирования, организации и самоконтроля деятельности.	Задание выполнено частично. Материал освоен не в полном объеме. Студент проявил принципы самоконтроля деятельности.	Не представлено задание

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 2
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	20	ОК-7
Тест	20	ОК-7
Практические работы	20	ОК-7, ОПК-2
Промежуточная аттестация		
Экзамен	40	ОК-7, ОПК-2

1. Контрольная работа

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Знания
правил и приемов самообразования и самоорганизации
Умения
разрабатывать и реализовывать индивидуальную траекторию самообразования и самоорганизации.
Навыки и/или опыт деятельности
технологиями организации процесса самоорганизации и самообразования

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

Контрольная работа состоит из заданий.

Первое задание предполагает расчет по определению характеристик силовых.

Во втором задании необходимо дать определение предложенным понятиям из курса «Механики».

Контрольная работа выполняется студентом в течение учебного занятия самостоятельно.

Контрольная работа как форма письменного контроля позволяет дать оценку знаниям и умениям студентов в условиях отсутствия помощи со стороны преподавателя.

В контрольной работе, выполняя задание, студент применяет принципы планирования, организации и самоконтроля деятельности.

Номер варианта контрольной работы выбирается по последней цифре номера зачетной книжки студента. (09-9вариант, 19 -19 вариант)

Контрольная работа должна быть выполнена с помощью компьютера через 1,5 интервала;

формат текста:

Word for Windows – 97/2000. Формат страницы: А4 (210 x 297 мм). Шрифт: размер (кегель) – 14; тип – Times New Roman. Страницы контрольной работы нумеруются арабскими цифрами внизу посередине. Каждая страница должна иметь поля шириной: верхнее – 20 мм; нижнее – 20 мм; правое – 10 мм; левое – 30 мм

Все графические построения и диаграммы оформлены в программном продукте Excel.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

1. Студент проявил принципы планирования, организации и самоконтроля деятельности.

Вопросы контрольных работ.

1. Расчет привода бетономешалки

2. Расчет привода элеватора

3. По какой методике должен рассчитываться размер зубчатого колеса привода элеватора

4. Используя знания этапов жизненного цикла изделия, определить прочность распорной втулки механизма вращения изготовленного из сплава СЧ40 с изменением нагрузки на изделие до определенного значения силы.

5. Используя способность к самообразованию определить для сопряжения типа вал-отверстие с заданным номинальным размером, тип посадки, в программном продукте Excel построить схему расположения полей допусков. 6. Определить допуск на обработку вала, годность изготовленных валов по нормативным документам и справочникам с классификацией и назначением деталей машин

6. Используя программный продукт Excel, построить диаграмму распределения нагрузки на вал изготовленного из сплава заданного значения.

7. Предложите современные материалы для совершенствования технологических процессов изготовления продуктов питания.

8. Как изменятся габаритные размеры механизмов для пищевой промышленности, если изменить прочность материала при проектировании деталей.

9. Приведите пример совершенствования технологического процесса производства продуктов с учетом совершенствования механизмов производства.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа

»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	5
2	5
3	10
ИТОГО	20

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Задание выполнено полностью. Студент проявил принципы планирования, организации и самоконтроля деятельности.	Задание выполнено не полностью, частично. Студент проявил принципы самоконтроля деятельности.	Не представлено задание

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Тест

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Тест»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Знания
правил и приемов самообразования и самоорганизации

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Тест», характеризующий этап формирования

Тест – совокупность стандартизированных заданий, результат выполнения которых позволяет измерить знания испытуемого.

Задание: перечень вопросов, соответствующих содержанию дисциплины.

Тест выполняется студентом в течение учебного занятия самостоятельно. Тестирование как форма письменного контроля позволяет дать оценку знаниям в условиях отсутствия помощи со стороны преподавателя.

Тест предусматривает вопросы/задания, на которые студент должен дать один или несколько вариантов правильного ответа из предложенного списка ответов, применяя принципы планирования, организации и самоконтроля деятельности.

Тест состоит из 20 вопросов

2.3 Типовые задания оценочного средства «Тест»

1. Студент проявил принципы планирования, организации и самоконтроля деятельности.

Определить число зубьев ведущего колеса, если передаточное отношение пары зубчатых колес 3,15; модуль зацепления 2,5 мм; межосевое расстояние 120 мм.

2. Какое основное преимущество цепных передач по сравнению с зубчатыми?

3. Выбрать основные достоинства фрикционных передач.

4. За счет чего достигается самоторможение в резьбе?

5. Выбрать формулу для проверочного расчета соединения призматической стандартной шпонкой.

6. Студент проявил высокие знания в показателях компетенции: способность к самоорганизации и самообразованию, способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Тест»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	1
2	1
3	1
4	1
5	1
6	1
7	1
8	1
9	1
10	1
11	1

12	1
13	1
14	1
15	1
16	1
17	1
18	1
19	1
20	1
ИТОГО	20

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Задание выполнено полностью. Студент проявил принципы планирования, организации и самоконтроля деятельности.	Задание выполнено не полностью. Присутствуют содержательные ошибки, которые могут быть исправлены при помощи преподавателя. Студент проявил принципы самоконтроля деятельности.	Не представлено задание

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное	Повышенный	

	количество баллов по всем показателям		Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
--	---------------------------------------	--	---

3. Практические работы

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Практические работы»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	
<i>Умения</i>	
разрабатывать и реализовывать индивидуальную траекторию самообразования и самоорганизации.	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
технологиями организации процесса самоорганизации и самообразования	
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	
<i>Знания</i>	
механизмов оборудования в технологическом процессе производства продукции питания	
<i>Умения</i>	
описывать механизмы оборудования в технологическом процессе производства продукции питания.	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
применения практических основ механики в технологическом процессе производства продукции питания	

3.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Практические работы», характеризующий этап формирования

Практические работы проводятся в течении семестра по представленным темам. На практических работах студентами самостоятельно решаются практические задания, применяя принципы планирования, организации и самоконтроля деятельности, используя знания механизмов оборудования в технологическом процессе производства продукции питания, описывая их. В заданиях отражаются практические основы механики.

3.3 Типовые задания оценочного средства «Практические работы»

1. Студент выполняет практическое задание на практических работах, применяя принципы планирования, организации и самоконтроля деятельности, использует знания механизмов оборудования в технологическом процессе производства продукции питания, описывает их. В заданиях отражает практические основы механики.

Практические работы проводятся по следующим темам:

1. Плоская система произвольно расположенных сил.
2. Определение реакций в опорах балочных систем.
3. Центр тяжести.
4. Определение координаты центра тяжести сечения.
5. Метод разделения на простые части.

Практические задания:

1. Определить реакции идеальных связей аналитическим способом.
2. Определить основные характеристики реакций в опорах.
3. Дать определение следующим понятиям: сила, момент силы, изгибающий момент, напряжение.
4. Определить опорные реакции балки на двух опорах при действии вертикальных нагрузок.
5. Определить положения центра тяжести сечения.
6. Определить методику расчета реакции в опорах вала для проверки прочности изделия.
7. Используя знания этапов жизненного цикла изделия, определить прочность распорной втулки механизма вращения изготовленного из сплава заданного материала с изменением нагрузки на изделие до определенного значения силы.
8. Определить для балки с заданным номинальным размером, типы реакций, дать схему расположения эпюр вала. Определить механические свойства материала вала, годность изготовленных валов по нормативным документам и справочникам с классификацией и назначением деталей машин.
9. Используя программный продукт Excel, построить диаграмму надежности вала изготовленного из сплава заданного значения для заданных нагрузок.
10. Разработать конструкцию и технологический маршрут изготовления зубчатого колеса для пищевого аппарата.

3.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Практические работы»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия k выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня k от 71 до 100	Показатель базового уровня k от 60 до 70	Показатель неосвоенности k меньше 60
<p>Дан последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания (вопросов). Продемонстрировано глубокое понимание сути проблемы, а также умение выявлять причинно-следственные связи и строить на их основе обоснованные выводы.</p>	<p>Принимает участие в работе группы, участвует в обсуждениях. Понимает суть рассматриваемой проблемы, может высказать типовое суждение по вопросу, отвечает на вопросы участников. Но выступление недостаточно аргументировано и последовательно, возможно несоблюдение регламента</p>	<p>Не принимает участия в работе группы, не высказывает никаких суждений, не выступает от имени группы; демонстрирует полную неосведомленность по сути изучаемой проблемы.</p>

Студент применил принципы планирования, организации и самоконтроля деятельности и продемонстрировал знания механизмов оборудования в технологическом процессе производства продукции питания, сумел их описать и применил практические основы механики.	выступления. Студент применил принципы самоконтроля деятельности и частично продемонстрировал знания механизмов оборудования в технологическом процессе производства продукции питания, сумел их описать и применил практические основы механики.	
---	---	--

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Знания
правил и приемов самообразования и самоорганизации
Умения
разрабатывать и реализовывать индивидуальную траекторию самообразования и самоорганизации.
Навыки и/или опыт деятельности
технологиями организации процесса самоорганизации и самообразования

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

Студент допускается к зачету, если выполнил все задания текущей аттестации семестра. Зачет проходит устно по билетам, содержащим 1 теоретический вопрос и 1 практическое задание. Вопросы к зачету даются заранее. При подготовке к зачету студент должен изучить рекомендуемые материалы по дисциплине. На зачете дается время для подготовки к ответу. В ответе должны прослеживаться принципы планирования, организации и самоконтроля студента.

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из двух заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	12	20
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

1. Студент проявил принципы планирования, организации и самоконтроля деятельности.

Типовые вопросы для зачета..

Вопросы для зачета

1. Основные понятия и определения статики. Аксиомы статики.
2. Связи и их классификация. Виртуальные (возможные) перемещения. Идеальные связи .
3. Теорема Кенига. Кинетическая энергия твердого тела при различных видах его движения.
4. Теорема о трех непараллельных силах.
5. Простейшие связи и их реакции.
6. Теоремы о количестве и моменте количества движения механической системы
7. Основные задачи статики.
8. Теоремы о количестве и моменте количества движения механической системы.
9. Теорема о движении центра масс.
10. Момент силы относительно точки. Момент силы относительно оси.
11. Связь между моментами силы относительно оси и произвольной точки этой оси.
12. Теорема о движении центра масс.
13. Элементарная и полная работа силы. Работа внутренних сил системы.
14. Главный вектор и главный момент системы сил.
15. Пара сил. Момент пары.
16. Вычисление работы сил, приложенных к твердому телу, при различных видах его движения.
17. Понятие о механической системе. Внешние и внутренние силы.
18. Теорема о приведении произвольной системы сил к заданному центру.
19. Теоремы об операциях с парами сил и их эквивалентности.
20. Кинетическая энергия материальной точки и механической системы.
21. Кинетическая энергия твердого тела при различных видах его движения.
22. Задачи кинематики точки. Способы задания движения точки.
23. Уравнения равновесия для произвольной системы сил в пространстве и на плоскости .
24. Принцип Даламбера для системы материальных точек.
25. Моменты инерции некоторых однородных тел.
26. Задачи кинематики точки. Способы задания движения точки.

27. Скорость и ускорение точки при различных способах задания ее движения. Частные случаи движения точки.
28. Центр масс механической и центробежные моменты инерции.
29. Поступательное движение твердого тела. Теорема о траекториях, скоростях и ускорениях точек твердого тела при поступательном движении.
30. Неинерциальные системы отсчета. Уравнения относительного движения. Переносная и кориолисова силы инерции.

Вопросы умения/навыки для зачета

1. Уравнения движения точки в проекциях на оси естественного трехгранника. Основные задачи динамики материальной точки.
2. Вращение твердого тела вокруг неподвижной оси.
3. Уравнения движения, угловая скорость и угловое ускорение тела. Скорость и ускорение точки тела при его вращательном движении.
4. Основные понятия динамики. Инерциальные системы отсчета. Аксиомы динамики (законы механики Ньютона).
5. Основные определения. Относительное и абсолютное движения точки. Переносное движение.
6. Сложение поступательных движений твердого тела. Сложение вращений твердого тела вокруг пересекающихся и параллельных осей.
7. Задание плоского движения твердого тела. Разложение плоского движения на поступательное и вращательное движения.
8. Теорема Кориолиса о сложении ускорений. Ускорение Кориолиса.
9. Аксиомы статики. Теорема о трех непараллельных силах.
10. Скорость и ускорение точки при различных способах задания ее движения.
11. Основные модели механики. Материальная точка, абсолютно твердое тело, нерастяжимая нить, стержень.
12. Определение силы. Свойства. Примеры. Классификация сил. Распределенные силы..
13. Связи и их реакции. Аксиома связей.
14. Система сходящихся сил.
15. Сложение сходящихся сил
16. Геометрический способ сложения сил. Равнодействующая сходящихся сил.
17. Разложение сил. Проекция силы на ось и на плоскость
18. Момент силы относительно центра (точки) и оси.
19. Равновесие системы сходящихся сил.
20. Трение. Причина трения скольжения.

21. Центр параллельных сил.
 22. Центр тяжести твердого тела.
23. Траектория движения точки.
 24. Определение ускорения точки при координатном способе задания движения.
25. Ускорения точек при поступательном движении твердого тела.
 26. Угловая скорость и угловое ускорение.
27. Определение ускорения точек вращающегося тела.
 28. Определение сил по заданному движению и движения по заданной системе сил
29. Определить требуемую мощность P_1 электродвигателя по заданным значениям нагрузки.
 30. Определить момент силы относительно центра по заданным значениям

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Студент проявил принципы планирования, организации и самоконтроля деятельности. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Студент проявил принципы самоконтроля деятельности. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.
Практическое задание	Задание выполнено полностью. Студент проявил принципы планирования, организации и	Задание выполнено не полностью. Студент проявил принципы самоконтроля деятельности.	Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с

	самоконтроля деятельности. Приведены все необходимые формулы, проведены требуемые расчеты, сделаны соответствующие выводы, записан полный ответ.	Приведены необходимые формулы, при проведении расчетов допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя.	помощью наводящих указаний преподавателя.
--	--	--	---

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 2

1. Экзамен

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Экзамен»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Знания
правил и приемов самообразования и самоорганизации
Умения
разрабатывать и реализовывать индивидуальную траекторию самообразования и самоорганизации.
Навыки и/или опыт деятельности
технологиями организации процесса самоорганизации и самообразования
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
Знания
механизмов оборудования в технологическом процессе производства продукции питания
Умения
описывать механизмы оборудования в технологическом процессе производства продукции питания.
Навыки и/или опыт деятельности
применения практических основ механики в технологическом процессе производства продукции питания

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Экзамен», характеризующий этап формирования

1. Выполнить задания текущей аттестации семестра.
2. Подготовиться по теоретическим вопросам к экзамену, представленным в разделе Типовые задания

Экзамен проходит устно по билетам, содержащим 2 теоретических вопроса и 1 практическое.

На экзамене студент, отвечая на вопросы, применяет принципы планирования, организации и самоконтроля деятельности, использует знания механизмов оборудования в технологическом процессе производства продукции питания, описывает их. Во время ответа на вопросы отражает практические основы механики.

На экзамене студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Теоретический вопрос
3. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	6	10
Теоретический вопрос	6	10
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Экзамен»

1. На экзамене студент, отвечая на вопросы, применяет принципы планирования, организации и самоконтроля деятельности, использует знания механизмов оборудования в технологическом процессе производства продукции питания, описывает их. Во время ответа на вопросы отражает практические основы механики.

Экзаменационные вопросы

Билет №1

1. Цилиндрические передачи с косыми и шевронными зубьями. Параметры зубчатых колес, силы в зацеплении.
2. Основные модели механики. Материальная точка, абсолютно твердое тело, нерастяжимая нить, стержень.
3. Рассчитать, используя программный продукт Excel, длину вала при нагрузке $F=3000$ н, изготовленного из сплава сталь 45..

Билет № 2

по дисциплине механика

1. Конические передачи. Достоинства, область применения. Материал передач.
2. Определение силы. Свойства. Примеры. Классификация сил. Распределенные силы..
3. Определить расчетный модуль m цилиндрического архимедова червяка, если диаметр вершин витков $d=30$ мм, коэффициент диаметра червяка $q=10$

Билет № 3

по дисциплине механика

1. Геометрическое скольжение в червячной передаче. К.П.Д. червячной передачи. Тепловой расчет червячной передачи.
2. Связи и их реакции. Аксиома связей.
3. Используя знания этапов жизненного цикла изделия, определить прочность зубчатого колеса из сплава сталь 40 с изменением нагрузки на изделие до $F=4000\text{н}$.

Билет № 4

по дисциплине механика

1. Геометрические параметры червячного колеса. Силы в зацеплении червячной передачи.
2. Сложение сил. Система сходящихся сил.
3. Определить общий КПД редуктора, если известны мощность на ведущем валу ($P_1=4,5\text{ кВт}$), вращающий моменты и частота вращения на ведомом валу ($T_2=410\text{ Н м}$, $n_2=100\text{ об/мин}$).

Билет № 5

по дисциплине механика

1. Эвольвентное зацепление. Эвольвента. Основная окружность. Геометрические характеристики зубчатого зацепления: начальная окружность, шаг, модуль, угол зацепления, высота зуба, толщина зуба.
2. Геометрический способ сложения сил. Равнодействующая сходящихся сил.
3. Определить межосевое расстояние червячной передачи, если известны модуль $m=1,75\text{ мм}$, коэффициент диаметра червяка $q=14$

Билет № 6

по дисциплине механика

1. Зубчатые передачи. Достоинства и недостатки. Теорема зацепления. Эвольвентный профиль.
2. Разложение сил. Проекция силы на ось и на плоскость.
3. Определить диаметр вершин зубьев d_a прямозубого цилиндрического колеса, если число его зубьев $z=38$, а модуль зацепления $m=1,75$

Билет № 7

по дисциплине механика

1. Критерии работоспособности деталей машин. Прочность. Допускаемые напряжения.
2. Момент силы относительно центра (точки) и оси.
3. Рассчитать, используя программный продукт Excel, длину вала при нагрузке $F=1500\text{н}$, изготовленного из сплава сталь СЧ40..

Билет № 8

по дисциплине механика

1. Косозубая цилиндрическая передача. Применение. Достоинства и недостатки.
2. Равновесие системы сходящихся сил.
3. Определить частоту вращения n_3 тихоходного вала, если известны угловая скорость быстроходного вала (70 1/с) и числа зубьев колес $z_1=20$, $z_2=50$, $z_3=22$, $z_4=44$

Билет № 9

по дисциплине механика

1. Машина. Деталь. Узел. Механизм. Требования к машинам и механизмам
2. Трение. Причина трения скольжения.
3. Определить межосевое расстояние косозубой цилиндрической передачи, если окружной модуль зацепления $mt=2,6 \text{ мм}$, а числа зубьев колес $z_1=20$ и $z_2=80$

Билет № 10

по дисциплине механика

1. Силы в ременной передаче. Напряжение в ремне.
2. Центр параллельных сил. Центр тяжести твердого тела.
3. Определить P_2 на тихоходном валу редуктора, если его общий КПД, равный $0,95$ и известны вращающий момент ($T_1=30 \text{ Н м}$) и частота вращений быстроходного вала ($n_1=630 \text{ об/мин}$).

Билет № 11

по дисциплине механика

1. Система ЕСДП. Квалитет, единица допуска, допуск. Обозначения полей допусков и посадок.
2. Способы задания движения точки. Траектория точки
3. Используя анализ конструкции вала, определить прочность изделия с изменением нагрузки до $F=1500 \text{ н}$

Билет № 12

по дисциплине механика ,

1. Понятие посадки. Посадки с зазором, с натягом, переходные. Назначение посадок.
2. Вектор ускорения точки. Определение ускорения точки при координатном способе задания движения.
3. Определить окружное усилие F_t на ведомом шкиве ременной передачи, если известны мощность $P_1=7,3 \text{ кВт}$ на ведущем валу, КПД передачи ($0,96$), диаметр $D_2=200 \text{ мм}$ и частота вращения ведомого шкива ($n_2=500 \text{ об/мин}$).

Билет № 13

по дисциплине механика

1.Единая система допусков и посадок гладких соединений. Свободные и сопрягаемые размеры. Номинальные, действительные и предельные размеры. Верхнее и нижнее предельные отклонения, допуск, поле допуска.

2. Скорости и ускорения точек при поступательном движении твердого тела.

3.Тихоходный вал червячного редуктора имеет угловую скорость $2,5 \text{ 1/с}$. Определить частоту вращения n_1 вала червяка, если известно число витков червяка $z_1=2$ и число зубьев колеса $z_2=6$

Билет № 14

по дисциплине механика

1.Понятия: стандарт, унификация, взаимозаменяемость, коэффициент стандартизации деталей.

2. Вращательное движение твердого тела. Угловая скорость и угловое ускорение.

3.Определить диаметр d делительной окружности прямозубого цилиндрического колеса , если диаметр вершин зубьев $d_a=110 \text{ мм}$, а число зубьев колеса $z=20$

Билет № 15

по дисциплине механика

1.Геометрические параметры червяка. Формы червяков. Расчет червяка. Материал червяка.

2. Скорости и ускорения точек вращающегося тела.

3.Определить вращающий момент T_2 на тихоходном валу редуктора, зная частоту его вращения $n_2=240 \text{ об/мин}$, мощность на ведущем валу $P_1=6 \text{ кВт}$ и общий КПД редуктора равный $0,94$

Билет № 16

по дисциплине механика

1.Червячная передача: назначение, достоинства и недостатки. Варианты расположения червяков в червячных редукторах.

2.Плоскопараллельное движение твердого тела. Уравнения плоскопараллельного движения. Разложение движения на поступательное и вращательное.

3.Быстроходный вал двухступенчатого зубчатого редуктора имеет частоту вращения $n_1=720 \text{ об/мин}$. Определить угловую скорость тихоходного вала, если известны числа зубьев колес редуктора $z_1=20$, $z_2=60$, $z_3=20$, $z_4=80$

Билет № 17

по дисциплине механика

1. Силы в зацеплении прямозубой цилиндрической передачи.
2. Сложное движение точки. Относительное, переносное и абсолютное движения.
3. Определить модуль m шаг p зацепления прямого цилиндрического колеса, если число зубьев его $z=48$, а диаметр вершин зубьев $d_a=250$ мм

Билет № 18

по дисциплине механика

1. Назначение опор. Подшипники качения: достоинства и недостатки, область применения. Материалы подшипников качения
2. Сложение ускорений при сложном движении точки. Теорема Кориолиса.
3. Определить общий КПД редуктора, если мощность на ведущем валу $P_1=4$ кВт, вращающий момент $T_2=400$ Н м и частота вращения на ведомом валу $n_2=80$ об/мин

Билет № 19

по дисциплине механика

1. Степени свободы. Формула Чебышева.
2. Первая и вторая задачи динамики (Определение сил по заданному движению и движения по заданной системе сил).
3. Определить требуемую мощность P_1 электродвигателя, соединенного с редуктором муфтой, если общий КПД редуктора $0,9$. Частота вращения ведомого вала $n_2=100$ об/мин и вращающий момент $T_2=180$ Н м.

Билет № 20

по дисциплине механика

1. Понятия: звено, кинематическая пара, кинематическая цепь, механизм. Высшие и низшие кинематические пары.
2. Уравнения движения точки. Прямолинейное движение.
3. Быстроходный вал двухступенчатого зубчатого редуктора имеет частоту вращения $n_1=750$ об/мин. Определить угловую скорость тихоходного вала, если известны числа зубьев колес редуктора $z_1=20$, $z_2=50$, $z_3=24$, $z_4=48$.

Билет № 21

по дисциплине механика

1. Шпоночные, шлицевые и штифтовые соединения. Призматические шпонки. Расчет призматической шпонки. Разновидности шлицевых соединений.
2. Количество движения, момент количества движения и кинетическая энергия точки.
3. Определить вращающийся момент T_1 на ведущем валу червячного редуктора, если заданы его общий КПД ($0,75$), мощность на валу колеса ($P_2=15$ кВт) и частота вращения вала червяка ($n_2=400$ об/мин).

Билет № 22

по дисциплине механика

1. Материалы цилиндрических и конических зубчатых колес. Выбор материала. Термическая обработка.
2. Работа силы, мощность.
3. Определить требуемую мощность P электродвигателя, соединенного с редуктором муфтой, если общий КПД редуктора и муфты равен 0,96. Частота вращения и вращающий момент на ведомом валу заданы ($n_2=200$ об/мин, $T_2=250$ Н м).

Билет № 23

по дисциплине механика

1. Понятия: стандарт, унификация, взаимозаменяемость, коэффициент стандартизации деталей.
2. Масса системы. Центр масс.
3. Определить диаметр d делительной окружности прямозубого цилиндрического колеса, если диаметр вершин зубьев $d_a=110$ мм, а число зубьев колеса $z=20$.

Билет № 24

по дисциплине механика

1. Цилиндрическая прямозубая передача. Применение. Достоинства и недостатки. Силы в зацеплении прямозубой цилиндрической передачи.
2. Закон сохранения движения центра масс.
3. Используя анализ конструкции вала, определить прочность изделия с изменением нагрузки до $F=1500$ н

Билет № 25

по дисциплине механика

1. Червячная передача. Расчет червяка на прочность. Виды поломок зубьев червячного колеса. Варианты расположения червяков в червячных редукторах. Схемы червячных редукторов. Конструкции опор червяка.
2. Закон сохранения механической энергии.
3. Быстроходный вал двухступенчатого зубчатого редуктора имеет частоту вращения $n_1=720$ об/мин. Определить угловую скорость тихоходного вала, если известны числа зубьев колес редуктора $z_1=20$, $z_2=60$, $z_3=20$, $z_4=80$.

Билет № 26

по дисциплине механика

1. Червячная передача. Расчет червяка на прочность. Виды поломок зубьев червячного колеса. Варианты расположения червяков в червячных редукторах. Схемы червячных редукторов. Конструкции опор червяка.
2. Количество движения, момент количества движения и кинетическая энергия точки.
3. Определить вращающийся момент T_1 на ведущем валу червячного редуктора, если заданы его общий КПД (0,75), мощность на валу колеса ($P_2=15$ кВт) и частота вращения вала червяка ($n_2=400$ об/мин).

Билет № 27

по дисциплине механика

Понятия: звено, кинематическая пара, кинематическая цепь, механизм. Высшие и низшие кинематические пары.

2. Уравнения движения точки. Прямолинейное движение.
3. Быстроходный вал двухступенчатого зубчатого редуктора имеет частоту вращения $n_1=720$ об/мин. Определить угловую скорость тихоходного вала, если известны числа зубьев колес редуктора $z_1=20$, $z_2=60$, $z_3=20$, $z_4=80$.

Билет № 28

по дисциплине механика

1. Назначение опор. Подшипники качения: достоинства и недостатки, область применения. Материалы подшипников качения
2. Сложение ускорений при сложном движении точки. Теорема Кориолиса
3. Определить общий КПД редуктора, если мощность на ведущем валу $P_1=4$ кВт, вращающий момент $T_2=400$ Н м и частота вращения на ведомом валу $n_2=80$ об/мин

Билет № 29

по дисциплине механика

1. Материалы цилиндрических и конических зубчатых колес. Выбор материала. Термическая обработка.
2. Масса системы. Центр масс.
3. Определить требуемую мощность P электродвигателя, соединенного с редуктором муфтой, если общий КПД редуктора и муфты равен 0,96. Частота вращения и вращающий момент на ведомом валу заданы ($n_2=200$ об/мин, $T_2=250$ Н м).

Билет № 30

по дисциплине механика

1. Понятия: стандарт, унификация, взаимозаменяемость, коэффициент стандартизации деталей..
2. Закон сохранения механической энергии.
3. Определить диаметр d делительной окружности прямозубого цилиндрического колеса, если диаметр вершин зубьев $d_a=110$ мм, а число зубьев колеса $z=20$.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Экзамен»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Студент проявил принципы планирования, организации и самоконтроля деятельности. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Студент проявил принципы самоконтроля деятельности. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Студент проявил принципы планирования, организации и самоконтроля деятельности. Материал изложен в	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Студент проявил принципы самоконтроля деятельности. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен.	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология

	<p>определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.</p>	<p>Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.</p>	<p>терминология не используется.</p>
<p>Практическое задание</p>	<p>Задание выполнено полностью. Студент продемонстрировал знания механизмов оборудования в технологическом процессе производства продукции питания, сумел их описать и применил практические основы механики. Приведены все необходимые формулы, проведены требуемые расчеты, сделаны соответствующие выводы, записан полный ответ.</p>	<p>Задание выполнено не полностью. Студент частично продемонстрировал знания механизмов оборудования в технологическом процессе производства продукции питания, сумел их описать и применил практические основы механики. Приведены необходимые формулы, при проведении расчетов допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя.</p>	<p>Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя.</p>

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Бабецкий, В. И. Механика [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. И. Бабецкий, О. Н. Третьякова. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 190 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/438763>

2. Основы механики [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С.Ф. Яцун [и др.] — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 248 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=335565>

Дополнительная литература

1. Синенко, Е.Г. Механика [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.Г. Синенко, О.В. Конищева. - Краснояр.: СФУ, 2015. - 236 с.– Режим доступа <https://new.znaniium.com/read?id=62246>

2. Бурчак, Г.П. Теоретическая механика [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г.П. Бурчак, Л.В. Винник. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 271 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=303109>

3. Кирсанов, М. Н. Теоретическая механика. Сборник задач [Электронный ресурс] : учеб. пособие / М. Н. Кирсанов. – М. : НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 430 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=137563>

4. Варданян, Г.С. Прикладная механика: применение методов теории подобия и анализа размерностей к моделированию задач механики деформируемого твердого тела [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г.С.Варданян . - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 174 с. – Режим доступа <https://new.znanium.com/read?id=225395>

5. Цивильский, В. Л. Теоретическая механика [Электронный ресурс] : учебник / В.Л. Цивильский, - 5-е изд., перераб. и доп. - М.:КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 368 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=328618>

Периодические издания

1. Проблемы теории и практики управления(<http://uftp.ru>)
2. Менеджмент в России и за рубежом(<http://www.mevriz.ru/>)

Нормативно-правовые акты

1. "Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих" (утв. Постановлением Минтруда России от 21.08.1998 N 37)

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Elibrary - режим доступа <https://elibrary.ru>
2. База нормативных документов и ГОСТов - режим доступа <http://standartgost.ru/>
3. Журнал «Популярная механика» - режим доступа <http://www.popmech.ru/>
4. Международный научно-технический журнал «Механика машин, механизмов и материалов» - режим доступа <http://mmmm.by/ru/the-main>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Групповая консультация

Разъяснение является основным содержанием данной формы занятий, наиболее сложных вопросов изучаемого программного материала. Цель – максимальное приближение обучения к практическим интересам с учетом имеющейся информации и является результативным материалом закрепления знаний.

Групповая консультация проводится в следующих случаях:

- когда необходимо подробно рассмотреть практические вопросы, которые были недостаточно освещены или совсем не освещены в процессе лекции;
- с целью оказания помощи в самостоятельной работе (написание рефератов, выполнение курсовых работ, сдача экзаменов, подготовка конференций);
- если студенты самостоятельно изучают нормативный, справочный материал, инструкции, положения;

Методические рекомендации по подготовке рефератов

Подготовка рефератов направлена на развитие и закрепление у студентов навыков самостоятельного глубокого, творческого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы по актуальным проблемам дисциплины; на выработку навыков и умений грамотно и убедительно излагать материал, четко формулировать теоретические обобщения, выводы и практические рекомендации.

Рефераты должны отвечать высоким квалификационным требованиям в отношении научности содержания и оформления.

Темы рефератов, как правило, посвящены рассмотрению одной проблемы. Объем реферата может быть от 12 до 15 страниц машинописного текста, отпечатанного через

1,5 интервала, а на компьютере через 1 интервал (список литературы и приложения в объем не входят).

Текстовая часть работы состоит из введения, основной части и заключения.

Во введении студент кратко обосновывает актуальность избранной темы реферата, раскрывает конкретные цели и задачи, которые он собирается решить в ходе своего небольшого исследования.

В основной части подробно раскрывается содержание вопроса (вопросов) темы.

В заключении кратко должны быть сформулированы полученные результаты исследования и даны выводы. Кроме того, заключение может включать предложения автора, в том числе и по дальнейшему изучению заинтересовавшей его проблемы.

В список литературы (источников и литературы) студент включает только те документы, которые он использовал при написании реферата.

В приложении (приложения) к реферату могут выноситься таблицы, графики, схемы и другие вспомогательные материалы, на которые имеются ссылки в тексте реферата.

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса. Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические указания по подготовке к занятиям семинарского типа

Для расширения и углубления знаний обучающихся по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Целью занятий семинарского типа является:

- проверка уровня понимания обучающимися вопросов, рассмотренных на лекциях и в учебной литературе, степени и качества усвоения обучающимися программного материала;
- формирование и развитие умений, навыков применения теоретических знаний в реальной практике, анализа профессионально-прикладных ситуаций;
- восполнение пробелов в пройденной теоретической части курса и оказания помощи в его освоении.

Обучающийся должен изучить основную литературу по теме занятия семинарского типа и источники из списка дополнительной литературы, используемые для расширения объема знаний по теме, интернет-ресурсы.

Методические указания по подготовке к зачету

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Зачет – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Зачет дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени. Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий. На зачете студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно

иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания по подготовке к экзамену

Контроль и оценка знаний, умений и навыков студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Экзамен – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На экзамене проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Экзамен дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса.

Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

Ограниченность времени для непосредственной подготовки к экзамену требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях.

Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к экзамену является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий.

На экзамене студенту предлагается билет, содержащий вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками.

От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие

затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
--	-----------------

Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.

Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи	http://www.ion.ru/	Содержит базу данных по наноматериалам, химическому составу продуктов питания РФ, справочники блюд и кулинарных изделий, методические документы.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование; доска; переносная магнитная доска; компьютеры с подключением к сети "Интернет", набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
Специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование; доска; компьютеры с программным обеспечением и подключением к сети "Интернет", магнитная доска.	
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>	
Специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование; доска, доска переносная магнитная; компьютеры с программным обеспечением и подключение к сети Интернет.	
<i>СРС</i>	
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.	

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Индивидуальное обучение – выстраивание обучающихся собственных образовательных траекторий на основе формирования индивидуальных учебных планов и программ с учетом интересов и предпочтений обучающихся.
2. Интерактивная форма проведения лекционных и практических занятий мозговой штурм – форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. Применяется в случаях, когда решается малоизученная проблема или требуется найти нетривиальное решение
3. Информационные технологии – обучение в электронной образовательной среде с целью расширения доступа к образовательным ресурсам, увеличения контактного взаимодействия с преподавателем, построения индивидуальных траекторий подготовки и объективного контроля и мониторинга знаний обучающихся
4. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
5. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
БИОХИМИЯ**

**Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль Технология организации ресторанного**

**профиль
Технология организации ресторанного дела**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Нуриева Э.Н.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является:

- изучений теоретических основ биохимии;
- ознакомление с основными направлениями развития биохимии;

Задачами дисциплины является:

- усвоить классификации, основы строения, физические и химические свойства биологических структур живых систем: белков, липидов, углеводов, минеральных веществ, витаминов, ферментов и гормонов;
- приобрести представления об основных сырьевых источниках биологических веществ и путях их превращений в организме;
- приобрести представления о взаимосвязи обмена белков, углеводов и жиров в организме человека и регуляции обмена веществ на различных уровнях организма.
- сформировать навыки подготовки и проведения экспериментов в биологической химии;
- сформировать знания для глубокого понимания химических процессов, происходящих не только в живых организмах, но и в пищевом сырье при его хранении и переработке.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой

продукции питания;
 технологическое оборудование;
 сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
 центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

- научно-исследовательская
- организационно-управленческая
- проектная
- маркетинговая
- производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты
-----------------	------------------------

ОК-9	Знания	приемы оказания первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;
	Умения	формулировать выводы, анализировать приемы первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
	Навыки и/или опыт деятельности	способность использовать приемы оказания первой помощи в лаборатории;
ОПК-3	Знания	технологического контроля качества производимой продукции и услуг установленным нормам, современные достижения отечественной и зарубежной науки в области химии,
	Умения	описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции.
	Навыки и/или опыт деятельности	Навыками количественных расчетов состава вещества по результатам измерений, способность осуществлять контроль качества и услуг производимой продукции.
ПК-1	Знания	основные методы разделения и анализа компонентов белков, жиров и углеводов в биологических системах, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции
	Умения	обосновать технико-химические требования к ведению технологического процесса, контроля полупродуктов и готового продукта, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
	Навыки и/или опыт деятельности	способами и приемами работы в биохимической лаборатории, способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов
ПК-24	Знания	классификацию ферментов и витаминов, их основные функции в организме и способы их получения, классификацию ферментов и витаминов, их основные функции в организме и способы их получения, методы исследования
	Умения	осуществлять постановку и проведение эксперимента
	Навыки и/или опыт деятельности	методами научных исследований, способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-25	Знания	классификацию, строение и основные функции биологических структур живых систем, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Умения	изучать научно-техническую информацию;

	Навыки и/или опыт деятельности	владеть методами анализа информационных источников, способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-26	Знания	объекты и методы изучения биохимии, статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.
	Умения	оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций
	Навыки и/или опыт деятельности	Методами анализа и обработки первичного экспериментального материала, способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина БИОХИМИЯ имеет код Б1.Б.13, относится к дисциплинам (модулям) базовой части Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина БИОХИМИЯ предусмотрена учебным планом в 4 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен в 4 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	4 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	14	14
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4
в т. ч. занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	6	6
в т. ч. в форме лабораторных работ	2	2
в т.ч. консультация	2	2
Самостоятельная работа обучающихся	122	122
Промежуточная аттестация	8	8
в т. ч. экзамен	8	8
ИТОГО	144	144

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Предмет и задачи курса биохимии Биологические структуры живых систем

Роль обмена веществ в явлениях жизни. Биофильные элементы. Жизненно необходимые элементы. Примесные элементы. Некоторые особенности углерода, важные для живых организмов.

Биополимеры живых организмов: белки, полисахариды, нуклеиновые кислоты.

Тема 2. Белки и их биологические свойства

Роль белковых веществ в явлениях жизни. Аминокислотный состав белков. Незаменимые аминокислоты. Роль аминокислот в обмене веществ. Пептиды, распространение в природе, участие в обмене веществ. Принципы структурной организации белков. Первичная структура белка. Вторичная структура белка: характеристика α -спирали, структура складчатого слоя. Третичная и четвертичная структуры белковой молекулы. Физико-химические характеристики белков. Величина и форма белковой молекулы. Денатурация белков. Классификация белков. Методы выделения белков.

Тема 3. Нуклеиновые кислоты

Нуклеиновые кислоты. Первичная структура нуклеиновых кислот. Азотистые основания и нуклеотиды. Полинуклеотиды. Комплементарность

азотистых оснований и ее роль в структурной организации и функционировании нуклеиновых кислот. ДНК как носитель генетической информации

Тема 4. Ферменты

Химическая природа ферментов. Классификация ферментов. Особенности строения ферментов. Получение ферментов. Применение ферментов. Ферментативный катализ. Активность ферментов, специфичность действия ферментов. Влияние температуры на ферментативный катализ. Ингибиторы и активаторы ферментов.

Тема 5. Витамины

Общие особенности витаминов. Авитаминозы как болезни пищевой недостаточности. Гипервитаминозы. Классификация витаминов. Жирорастворимые витамины, их характеристики. Биологические эффекты жирорастворимых витаминов. Водорастворимые витамины, их характеристики. Биологические эффекты водорастворимых витаминов. Роль витаминов в обмене веществ. Аскорбиновая кислота и способы ее сохранения в пищевых продуктах. Значение фолиевой кислоты для кроветворных органов и слизистой оболочки кишечника.

Тема 6. Углеводы

Классификация углеводов: моносахариды, олигосахариды, полисахариды. Гомополисахариды: крахмал, гликоген, целлюлоза. Основные функции простых и сложных углеводов. Обмен углеводов в организме человека.

Тема 7. Липиды

Классификация липидов: омыляемые и неомыляемые липиды. Биологические функции липидов. Жирные кислоты. Незаменимые жирные кислоты. Структура липидов.

Тема 8. Гормоны

Биологическая роль гормонов, динамика их поступления в организм. Химическое строение гормонов. Биосинтез гормонов. Промышленное производство гормонов.

Тема 9. Биологическое окисление. Катаболизм пищевых веществ в организме

Дыхание. Брожение: спиртовое, молочнокислое, маслянокислое. Процессы, сопровождающие дыхание растительного сырья. Три стадии дыхания. Энергия дыхания. Первый этап катаболизма полисахаридов. Первый этап катаболизма жиров. Первый этап катаболизма белков. Этапы образования энергии из основных пищевых источников.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуча-ся	Всего

1 этап (4 семестр)

1	Предмет и задачи курса биохимии Биологические структуры живых систем	0	0	0	8	8
2	Белки и их биологические свойства	1	0	2	10	13
3	Нуклеиновые кислоты	0	0	0	8	8
4	Ферменты	0	2	0	24	26
5	Витамины	1	0	0	16	17
6	Углеводы	1	0	0	16	17
7	Липиды	0	0	0	14	14
8	Гормоны	0	2	0	12	14
9	Биологическое окисление. Катаболизм пищевых веществ в организме	1	2	0	14	17
	Консультация					2
	Экзамен					8
	Итого	4	6	2	122	144

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16145>

1. Методические указания по выполнению лабораторных работ "Биохимия"
2. Конспект лекции.
3. Методические указания для самостоятельной работе студентов по дисциплине ««Основы биохимии»».
4. Задания для организации самостоятельной работы студентов по дисциплине "Биохимия"

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	ЭКОЛОГИЯ БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

	<p>БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО- ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ДЕМЕТАЛЛИЗАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА</p>

	ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	ФИЗИКА БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно- техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	БИОХИМИЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ СФЕРЕ

	ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	МАТЕМАТИКА ФИЗИКА БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ ДЕМЕТАЛЛИЗАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ

В рамках дисциплины БИОХИМИЯ указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных

в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

**Расчет баллов за посещаемость
Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины**

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного	2	1,00	2,35

типа			
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	3	1,76	5,29
Занятия семинарского типа в форме лабораторных работ	1	2,35	2,353
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Доклад с презентацией	18,00	30,00
Отчёт по лабораторным работам	18,00	30,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этапизуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;
 $\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;
 $\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной

средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;
 $\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Базовый уровень	Знать: - классификацию, строение и основные функции биологических структур живых систем; - основные методы разделения и анализа компонентов белков, жиров и углеводов в биологических системах; - классификацию ферментов и особенности ферментного катализа; - методы защиты в условиях чрезвычайных ситуации; - приемы оказания первой помощи. Уметь: - оценивать состояние ферментативного комплекса пищевого сырья; ;	От 60 до 70 баллов

		<ul style="list-style-type: none"> - анализировать и обрабатывать первичный экспериментальный материал; - анализировать методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способами и приемами работы в лаборатории, - способностью использовать приемы оказания первой помощи 	
	Повышенный уровень	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию, строение и основные функции биологических структур живых систем; - основные методы разделения и анализа компонентов белков, жиров и углеводов в биологических системах; - классификацию ферментов и особенности ферментного катализа; - классификацию и основные функции витаминов; - классификацию, способы получения и применения гормонов; - методы защиты в условиях чрезвычайных ситуации; - приемы оказания первой помощи. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать и обрабатывать первичный экспериментальный материал; - анализировать и оценивать методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; - оценивать достоверность полученных данных, 	Более 70 баллов

		<p>формулировать выводы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способами и приемами работы в лаборатории, - методами анализа информационных источников об оказании первой помощи; - способностью использовать приемы оказания первой помощи. 	
<p>ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p>	<p>Базовый уровень</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -химические превращения органических веществ, протекающих на производстве пищевых продуктов. - анализировать и обрабатывать первичный экспериментальный материал; -методы осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценивать состояние ферментативного комплекса пищевого сырья ; - осуществлять постановку и проведение эксперимента ; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -методами анализа информационных источников; -методами научных исследований; -способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества 	<p>От 60 до 70 баллов</p>

		производимой продукции и услуг установленным нормам	
	Повышенный уровень	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -химические превращения органических веществ, протекающих на производстве пищевых продуктов. - анализировать и обрабатывать первичный экспериментальный материал; - химические процессы производства пищевых продуктов. -приводит конкретные уравнения реакции и математические расчеты. -методы осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценивать состояние ферментативного комплекса пищевого сырья ; - осуществлять постановку и проведение эксперимента ; -описать химические процессы производства пищевых продуктов. -приводит конкретные уравнения реакции и математические расчеты. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами анализа информационных источников; - методами научных исследований; - способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества 	Более 70 баллов

		производимой продукции и услуг установленным нормам.	
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Базовый уровень	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -методы разделения и анализа компонентов биологических систем. -методы разделения и анализа компонентов белков, жиров и углеводов в биологических системах. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -обосновать технико-химические требования к ведению технологического процесса, контроля полупродуктов и готового продукта. -организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -способами и приемами работы в биохимической лаборатории. -методами и приемами участия в дискуссиях, выступлениях с докладами и сообщениями, самостоятельной работы. 	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -о свойствах биологических структур и их изменениях при кулинарной обработке - методы разделения и анализа компонентов биологических систем. -методы разделения и анализа компонентов белков, жиров и углеводов в биологических системах. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -использовать знания о свойствах биологических структур и их изменениях 	Более 70 баллов

		<p>при кулинарной обработке</p> <ul style="list-style-type: none"> · -обосновать технико-химические требования к ведению технологического процесса, контроля полупродуктов и готового продукта. -организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -способами и приемами работы в биохимической лаборатории. -методами и приемами участия в дискуссиях, выступлениях с докладами и сообщениями, самостоятельной работы. 	
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Базовый уровень	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -классификацию ферментов, витаминов, перечисляет их функции в организме. - основные функции ферментов в организме и способы их получения, -методы исследования. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -осуществлять постановку и проведение эксперимента ,осуществлять постановку и проведение эксперимента - анализировать и обрабатывать первичный экспериментальный материал; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -методами научных исследований. -классифицировать ферменты, витамины. 	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основных свойств биологических структур. 	Более 70 баллов

		<p>-классификацию ферментов, витаминов, перечисляет их функции в организме.</p> <p>- основные функции ферментов в организме и способы их получения,</p> <p>-методы исследования</p> <p>Уметь:</p> <p>-осуществлять постановку и проведение эксперимента</p> <p>,осуществлять постановку и проведение эксперимента</p> <p>-Сопоставляет знания и анализирует экспериментальные данные основных свойств биологических структур и делает соответствующие выводы</p> <p>- анализировать и обрабатывать первичный экспериментальный материал;</p> <p>Владеть:</p> <p>-методами научных исследований.</p> <p>-классифицировать ферменты, витамины.</p>	
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Базовый уровень	<p>Знать:</p> <p>- строения и биологических функций структур живых систем.</p> <p>- основные методы разделения и анализа компонентов белков, жиров и углеводов в биологических системах;</p> <p>- классификацию ферментов и особенности ферментного катализа;</p> <p>-отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;</p> <p>Уметь:</p> <p>- изучать научно-техническую информацию</p>	От 60 до 70 баллов

		<p>в области биохимии; Владеть: - осуществлять постановку и проведение эксперимента ; - методами анализа информационных источников.</p>	
	Повышенный уровень	<p>Знать: - основные методы разделения и анализа компонентов белков, жиров и углеводов в биологических системах; - классификацию ферментов и особенности ферментного катализа; - строения биологических структур, моделирует процессы, происходящие с биологическими структурами при кулинарной обработки пищевого сырья. -отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания. Уметь: - изучать научно-техническую информацию в области биохимии; - делать выводы на основе изученной информации; Владеть: - осуществлять постановку и проведение эксперимента ; - методами анализа информационных источников, - способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию.</p>	Более 70 баллов
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов,	Базовый уровень	<p>Знать: - объекты и методы изучения биохимии. - методы разделения и</p>	От 60 до 70 баллов

<p>подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>		<p>анализа компонентов белков, жиров и углеводов в биологических системах. Уметь: - оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы. - описать химические процессы производства пищевых продуктов. Владеть: - методами анализа и обработки первичного экспериментального материала. - способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов.</p>	
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знать: - объекты и методы изучения биохимии. - методы разделения и анализа компонентов белков, жиров и углеводов в биологических системах. - методы разделения и анализа компонентов белков, жиров и углеводов в биологических системах. - статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований. Уметь: - осуществлять постановку и проведение эксперимента ,осуществлять постановку и проведение эксперимента - оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы. - описать химические процессы производства пищевых продуктов. Владеть: - методами и приемами</p>	<p>Более 70 баллов</p>

		участия в дискуссиях, выступлениях с докладами и сообщениями, самостоятельной работы. - методами анализа и обработки первичного экспериментального материала. - способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов. - владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.	
--	--	--	--

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Доклад с презентацией	30	ОПК-3, ПК-1, ПК-25, ПК-26
Отчёт по лабораторным работам	30	ОК-9, ОПК-3, ПК-1, ПК-24, ПК-26
Промежуточная аттестация		
Экзамен	40	ОК-9, ОПК-3, ПК-1, ПК-24, ПК-25, ПК-26

1. Отчёт по лабораторным работам

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
Знания
приемы оказания первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных

ситуаций;
Умения
формулировать выводы, анализировать приемы первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
Навыки и/или опыт деятельности
способность использовать приемы оказания первой помощи в лаборатории;
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
Знания
технологического контроля качества производимой продукции и услуг установленным нормам, современные достижения отечественной и зарубежной науки в области химии,
Умения
описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции.
Навыки и/или опыт деятельности
Навыками количественных расчетов состава вещества по результатам измерений, способность осуществлять контроль качества и услуг производимой продукции.
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Знания
основные методы разделения и анализа компонентов белков, жиров и углеводов в биологических системах, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции
Умения
обосновать технико-химические требования к ведению технологического процесса, контроля полупродуктов и готового продукта, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Навыки и/или опыт деятельности
способами и приемами работы в биохимической лаборатории, способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
Знания
классификацию ферментов и витаминов, их основные функции в организме и способы их получения, классификацию ферментов и витаминов, их основные функции в организме и способы их получения, методы исследования

Умения
осуществлять постановку и проведение эксперимента
Навыки и/или опыт деятельности
методами научных исследований, способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
Знания
объекты и методы изучения биохимии, статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.
Умения
оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций
Навыки и/или опыт деятельности
Методами анализа и обработки первичного экспериментального материала, способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам», характеризующий этап формирования

Работа оформляется в тетради в рукописном варианте. Допускается использование таблиц и графиков лабораторной работе. Работа выполняется аккуратно, чтение ее не должно вызывать затруднений.

На первой лабораторной работе студенты проходят инструктаж по технике безопасности и по приемам оказания первой медицинской помощи, в последующие лабораторные работы обучающиеся показывают усвоенные знания на примерах с демонстрацией полученных знаний.

В начале каждой лабораторной работы должны быть представлены исходные данные: номер работы, тема работы, формулировка цели и задачи работы. Далее должны быть представлены экспериментальные данные, их обработка и анализ результатов экспериментов. В конце должен быть четко сформулирован вывод по результатам выполненной работы.

При выполнении лабораторной работы обучающийся:

- изучает нормы соответствия качества готовой продукции;
- осуществляет технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;
- организывает и осуществляет технологический процесс производства продукции питания;
- проводит исследования по заданной методике;

- измеряет и составляет описание проводимых экспериментов и анализирует их;
 - статистически обрабатывает экспериментальные данные проведенных исследований.
- Студенты защищают отчет и выводы по выполненной лабораторной работе на промежуточной аттестации.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

0. На первой лабораторной работе студенты проходят инструктаж по технике безопасности и по приемам оказания первой медицинской помощи, в последующие лабораторные работы обучающиеся показывают усвоенные знания на примерах с демонстрацией полученных знаний.

В начале каждой лабораторной работы должны быть представлены исходные данные: номер работы, тема работы, формулировка цели и задачи работы. Далее должны быть представлены экспериментальные данные, их обработка и анализ результатов экспериментов. В конце должен быть четко сформулирован вывод по результатам выполненной работы.

При выполнении лабораторной работы обучающийся:

- изучает нормы соответствия качества готовой продукции;
- осуществляет технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;
- организывает и осуществляет технологический процесс производства продукции питания;
- проводит исследования по заданной методике;
- измеряет и составляет описание проводимых экспериментов и анализирует их;
- статистически обрабатывает экспериментальные данные проведенных исследований.

1. Лабораторная работа: Белки и их биологические свойства. Методы выделения белков. Качественный анализ белков.

2. Лабораторная работа: Нуклеиновые кислоты. Изучение состава дрожжей.

3. Лабораторная работа: Ферменты. Определение активности амилазы. Изучение влияния различных факторов на скорость ферментативных реакций.

4. Лабораторная работа: Ферменты. Определение активности каталаз картофеля и моркови для ферментного катализа распада перекиси водорода.

5. Лабораторная работа: Витамины. Открытие витаминов С и U в соке капусты. Количественное определение рутина в гречневой крупе.

6. Лабораторная работа: Углеводы. Качественное определение углеводов. Восстанавливающие сахара.

7. Лабораторная работа: Липиды. Определение перекисного числа липидов.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия к выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня k от 71 до 100	Показатель базового уровня k от 60 до 70	Показатель неосвоенности k меньше 60
<p>Принимает активное участие в работе группы, предлагает собственные варианты решения проблемы, выступает от имени группы с рекомендациями по рассматриваемой проблеме, аргументировано отвечает на вопросы участников, соблюдает регламент выполнения лабораторной работы.</p> <p>При выполнении лабораторной работы обучающийся демонстрирует : знания и применения приемов оказания первой помощи в лаборатории; осуществляет технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организывает и осуществляет технологический процесс производства продукции питания; проводит исследования по заданной методике, измеряет и составляет описание проводимых экспериментов и анализирует их; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</p>	<p>Принимает участие в работе группы, отвечает на вопросы участников, соблюдает регламент выполнения лабораторной работы.</p> <p>При выполнении лабораторной работы обучающийся демонстрирует : знания и применения приемов оказания первой помощи в лаборатории; осуществляет технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, осуществляет технологический процесс производства продукции питания; проводит исследования по заданной методике и составляет описание проводимых экспериментов; владеет статистическими методами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</p>	<p>Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками.</p>

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Доклад с презентацией

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Доклад с презентацией»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
Знания
технологического контроля качества производимой продукции и услуг установленным нормам, современные достижения отечественной и зарубежной науки в области химии,

ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Знания
основные методы разделения и анализа компонентов белков, жиров и углеводов в биологических системах , свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию , отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Знания
классификацию, строение и основные функции биологических структур живых систем, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Умения
изучать научно-техническую информацию;
Навыки и/или опыт деятельности
владеть методами анализа информационных источников, способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
Знания
объекты и методы изучения биохимии, статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.
Умения
оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Доклад с презентацией», характеризующий этап формирования

Доклад с презентацией должен представлять собой сочетание текста, компьютерной анимации, графики.

Проводится с целью развития у них навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести учебно-исследовательскую работу, для систематического изучения курса.

При подготовке и выступлении с докладом обучающийся:

- анализирует нормы соответствия качества производимой продукции и услуг;
- изучает методы разделения и анализа компонентов белков, жиров и углеводов в биологических системах , свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;
- изучает и анализирует научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;

- подготавливает данные для составления обзоров, отчетов;
 - делает выводы с помощью статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований.
- Темами доклада обычно являются вопросы, не освещенные в полной мере или вообще не рассматриваемые на лекциях, предполагающие самостоятельное изучение студентами. Объем доклада составляет 3-5 страниц (при наборе через 1,5 интервала, размере шрифта 14, на одной стороне стандартного листа А4). Список использованных источников должен содержать не менее 10 наименований.
- Объем сообщения может составлять 1-2 страницы текста (при наборе через 1,5 интервала, размере шрифта 14, на одной стороне стандартного листа А4). При сообщении по каждой позиции четко приводится использованный источник.
- Объем презентации должен составлять не менее 15 слайдов. Список использованных источников должен содержать не менее 5 наименований.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Доклад с презентацией»

0. Для выполнения доклада с презентацией обучающиеся выбирают тему самостоятельной работы по рекомендации преподавателя .

Доклад – это развернутое устное сообщение, посвященное заданной теме, сделанное публично, в присутствии слушателей. Основным содержанием доклада может быть описание состояния дел в какой-либо научной или практической сфере; авторский взгляд на ситуацию или проблему, анализ и возможные пути решения проблемы.

Цель подготовки доклада по дисциплине – научиться самостоятельно излагать результаты проведенного исследования и доносить до слушателей полученные результаты.

При подготовке и выступлении с докладом обучающийся:

- анализирует нормы соответствия качества производимой продукции и услуг;
- изучает методы разделения и анализа компонентов белков, жиров и углеводов в биологических системах , свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;
- изучает и анализирует научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;
- подготавливает данные для составления обзоров, отчетов;
- делает выводы с помощью статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

1. Биогенные элементы: макробиогенные и микробиогенные элементы
2. Графический признак жизненно необходимых элементов
3. Примесные химические элементы, их диаграмма: доза – эффект
4. Роль воды в организме
5. Водородные связи и их роль в строении молекул живых организмов
6. Биополимеры живых систем
7. Общее и различия в строении белков, нуклеиновых кислот и углеводов
8. Общие свойства ферментов.
9. Механизм ферментативного катализа.
10. Каталитическая активность, способы выражения.
11. Специфичность действия ферментов
12. Влияние температуры на скорость ферментативной реакции.
13. Влияние рН среды на активность ферментов.
14. Принципы классификации ферментов. Краткая характеристика классов ферментов.
15. Особенности строения молекул ферментов – активный центр.

16. Активаторы и ингибиторы ферментов, механизм их действия.
17. Получение и применение ферментов.
18. Классификация гормонов.
19. Получение гормонов в промышленности.
20. Применение гормонов.
21. Биологическая роль гормонов, динамика их поступления в организм.
22. Химическое строение гормонов.
23. Биосинтез гормонов.
24. Дыхание.
25. Химизм спиртового брожения.
26. Химизм молочнокислого брожения.
27. Катаболизм белков.
28. Катаболизм углеводов.
29. Катаболизм липидов.
30. Этапы образования энергии из основных пищевых источников.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Доклад с презентацией»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия к выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня к от 71 до 100	Показатель базового уровня к от 60 до 70	Показатель неосвоенности к меньше 60
<p>Дан последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания (вопросов). Имеется собственная обоснованная точка зрения на проблему и причины ее возникновения. Продемонстрировано глубокое понимание сути проблемы, а также умение выявлять причинно-следственные связи и строить на их основе обоснованные выводы. При подготовке и выступлении с докладом обучающийся демонстрирует знания норм соответствия качества производимой продукции и услуг, основных методов разделения и анализа</p>	<p>Дан последовательный ответ на поставленное задание (вопросы), однако содержание раскрыто не полностью. Имеется собственная точка зрения на проблему, но не все причины ее возникновения установлены. Продемонстрировано понимание основной сути проблемы, но отсутствует аргументация выбора предложенного решения. В ответе могут присутствовать не грубые ошибки. При подготовке и выступлении с докладом обучающийся демонстрирует знания норм соответствия качества производимой продукции и услуг, основных методов</p>	<p>Не принимает участия в работе группы, не высказывает никаких суждений, не выступает от имени группы; демонстрирует полную неосведомленность по сути изучаемой проблемы.</p>

компонентов белков, жиров и углеводов в биологических системах , свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, способность подготавливать данные для составления обзоров, отчетов , владеть статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.	разделения и анализа компонентов белков, жиров и углеводов в биологических системах , свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, способность изучать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, способность подготавливать данные для составления обзоров, владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.	
--	--	--

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное	Повышенный	

	количество баллов по всем показателям		Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
--	---------------------------------------	--	---

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Экзамен

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Экзамен»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	
<i>Знания</i>	
приемы оказания первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;	
<i>Умения</i>	
формулировать выводы, анализировать приемы первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
способность использовать приемы оказания первой помощи в лаборатории;	
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
<i>Знания</i>	
технологического контроля качества производимой продукции и услуг установленным нормам, современные достижения отечественной и зарубежной науки в области химии,	
<i>Умения</i>	
описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции.	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Навыками количественных расчетов состава вещества по результатам измерений, способность осуществлять контроль качества и услуг производимой продукции.	
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	

<i>Знания</i>
основные методы разделения и анализа компонентов белков, жиров и углеводов в биологических системах, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции
<i>Умения</i>
обосновать технико-химические требования к ведению технологического процесса, контроля полупродуктов и готового продукта, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
способами и приемами работы в биохимической лаборатории, способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
<i>Знания</i>
классификацию ферментов и витаминов, их основные функции в организме и способы их получения, классификацию ферментов и витаминов, их основные функции в организме и способы их получения, методы исследования
<i>Умения</i>
осуществлять постановку и проведение эксперимента
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
методами научных исследований, способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
<i>Знания</i>
классификацию, строение и основные функции биологических структур живых систем, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
<i>Умения</i>
изучать научно-техническую информацию;
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
владеть методами анализа информационных источников, способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
<i>Знания</i>
объекты и методы изучения биохимии, статистические методы и средства обработки

экспериментальных данных проведенных исследований.
Умения
оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций
Навыки и/или опыт деятельности
Методами анализа и обработки первичного экспериментального материала, способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Экзамен», характеризующий этап формирования

При подготовке к экзамену студентам необходимо проанализировать и систематизировать все знания, накопленные при изучении учебного материала: данные учебника, записи лекции, практических и лабораторных занятий, научно-техническую информацию, методы приема оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, методы осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции, свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, изучить и проанализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, уметь составить обзор научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

Экзамен проводится устно и письменно. Студент получает билет с 2 теоретическими вопросами и 1 практическим заданием. При подготовке к ответу на теоретические вопросы запрещается пользоваться литературой, лекциями, сотовыми телефонами. При подготовке к практическому заданию студент может пользоваться таблицами записями лабораторных занятий. На практическом задании на экзамене обучающийся решает задачу и выступает с отчетом по лабораторной работе выполненной в течении семестра. В данном отчете обучающийся демонстрирует навыки: приемов оказания первой помощи, осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; использование технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания; статистической обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

На экзамене студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Теоретический вопрос
3. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	9	15
Теоретический вопрос	9	15
Практическое задание	6	10
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Экзамен»

0. При подготовке к экзамену студентам необходимо проанализировать и систематизировать все знания, накопленные при изучении учебного материала: данные учебника, записи лекции, практических и лабораторных занятий, научно-техническую информацию, методы приема оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, методы осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции, свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, изучить и проанализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

1. Теоретические вопросы

1. Предмет и задачи курса биохимии. Биофильные элементы – элементы жизни.
2. Предмет и задачи курса биохимии. Биофильные элементы – элементы жизни.
3. Жизненно необходимые элементы. Вид кривой зависимости: доза – эффект для жизненно необходимых элементов.
4. Симптомы дефицита жизненно необходимых элементов: кальций, фтор, йод.
5. Вода и водородные связи.
6. Биологические структуры живых систем. Краткая характеристика.
7. Роль белковых веществ в явлениях жизни.
8. Аминокислотный состав белков. Незаменимые аминокислоты.
9. Идеальный белок. Аминокислотный скор.
10. Роль пептидов в организме
11. Первичная и вторичная структура белковых молекул.
12. Первичная и вторичная структура полисахаридов
13. Третичная и четвертичная структура белковых молекул.
14. Денатурация белков, ее значение в пищевой технологии.
15. Причины опалесценции растворимых белков.
16. Классификация белков.
17. Строение нуклеиновых кислот.
18. Функции нуклеиновых кислот.

19. Нуклеозиды, их строение
 20. Нуклеотиды, их строение.
 21. Комплементарность азотистых оснований и ее роль в структурной организации нуклеиновых кислот.
 22. Ферменты, их классификация
 23. Ферменты, особенности структуры.
 24. Ферментативный катализ, его особенности.
 25. Активность ферментов, способы ее выражения
2. Теоретические вопросы
 1. Витамины, их классификация.
 2. Жирорастворимые витамины
 3. Водорастворимые витамины
 4. Катаболизм углеводов, первый этап.
 5. Гидролиз омыляемых липидов.
 6. Биологические функции липидов.
 7. Фосфолипиды, строение и биологическая роль
 8. Дыхание, уравнение аэробного дыхания.
 9. Катаболизм липидов, первый этап.
 10. Анаэробное дыхание растений, брожение, основные виды брожения.
 11. Незаменимые жирные кислоты, строение и биологическая роль.
 12. Гормоны, их строение
 13. Витамин С и его значение в питании и распространение в природе
 14. Углеводы и их классификация.
 15. Моносахариды и дисахариды
 16. Крахмал, его строение.
 17. Катаболизм белков, первый этап.
 18. Крахмал, частичный и полный гидролиз.
 19. Гликоген, его структура и отличие от крахмала.
 20. Биологическая роль углеводов
 21. Жирные кислоты, их биологическая роль.
 22. Липиды, их строение.
 23. Омыляемые и неомыляемые липиды
 24. Сравнение первичной и вторичной структур белков и углеводов.
 25. Первичная и вторичная структура полисахаридов

3.
 На практическом задании на экзамене обучающийся решает задачу и выступает с отчетом по лабораторной работе выполненной в течении семестра. В данном отчете обучающийся демонстрирует навыки: приемов оказания первой помощи, осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; использование технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания; статистической обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

Типовые практические задачи
 ЗАДАЧА №1

У лиц, длительное время употребляющих этанол, развивается цирроз печени и появляются отеки.

1. Какова причина развития отеков?
2. Какие функции выполняют альбумины?

ЗАДАЧА №2

Кофеин повышает секрецию соляной кислоты обкладочными клетками слизистой оболочки желудка.

1. Какова биологическая роль HCl?
2. Откуда поступают ионы для образования HCl в обкладочных клетках желудка?

ЗАДАЧА №3

У больного врожденная гемолитическая анемия, обусловленная высоким содержанием активных форм кислорода.

1. Какие активные формы кислорода вы знаете?
2. Какой процесс в биомембранах активируется активными формами кислорода?

ЗАДАЧА №4

У новорожденных детей в области шеи и верхней части спины имеется особая жировая ткань (бурый жир), содержащая большое количество митохондрий. Коэффициент P/O <

1.

1. Назовите комплексы цепи переноса электронов в митохондриях.
2. Что такое трансмембранный электрохимический потенциал?

ЗАДАЧА № 5.

У работника птицефабрики, употреблявшего в пищу ежедневно 5 и более сырых яиц, появилась вялость, сонливость, боли в мышцах, выпадение волос, себорея.

1. С дефицитом какого витамина связано данное состояние?
2. Как называется кофермент, содержащий данный витамин?

ЗАДАЧА № 6.

У крыс, находящихся длительное время на синтетическом рационе, прекратился рост, понизилась масса тела, стали выпадать волосы. На вскрытии выявлены дистрофические изменения в надпочечниках, сердце, почках.

1. С дефицитом какого витамина связано данное состояние?
2. Как называется кофермент, содержащий данный витамин?

ЗАДАЧА №7.

У ребенка младшего возраста с нормальным развитием появилась стойкая диарея, рвота, боли в животе после приема пищи. Исключение из рациона молока не дало положительного результата. После нагрузки сахарозой уровень глюкозы в крови повышался незначительно.

1. В чем причина наблюдаемых симптомов?
2. К какой группе углеводов относится сахароза? Состав сахарозы; укажите тип связи.

ЗАДАЧА №8

В клинической практике барбитураты применяют в качестве снотворных средств.

1. Объясните биохимический механизм действия барбитуратов
2. Как связаны барбитураты с ЦТЭ

ЗАДАЧА №9

При отсутствии в диете свежих овощей и фруктов у пациента наблюдаются повышенная утомляемость, подверженность инфекционным заболеваниям, кровоточивость десен.

1. Назовите заболевание, для которого характерны данные признаки
2. Назовите витамин, с недостаточностью связано данное заболевание

ЗАДАЧА №10

Пациент жалуется на понижение температуры тела, увеличение массы тела, вялость, сонливость. В плазме крови снижено количество Т4 и Т3.

1. Назовите патологию, для которой характерны данные признаки
2. Как изменяются биохимические показатели крови и мочи при данной патологии?

ЗАДАЧА №11

У пациента отсутствуют пигменты в коже, волосах, радужке глаза, снижена острота зрения и наблюдается светобоязнь.

1. Назовите причину данной патологии
2. Приведите схемы реакций, связанных с данной патологией.

ЗАДАЧА №12

При медицинском обследовании водителя было выявлено, что он плохо видит в темноте.

1. С недостатком какого витамина это связано?
2. Какова биологическая роль этого витамина?

ЗАДАЧА №13

Больным сахарным диабетом рекомендуется пищевой рацион, богатый белками.

1. Как изменяется обмен белков при сахарном диабете?
2. Каковы причины сахарного диабета и его виды?

ЗАДАЧА №14

У больных алкоголизмом часто наблюдаются расстройства функции ЦНС – потеря памяти, психозы.

1. Недостаточность какого витамина вызывает указанную патологию?
2. Какой кофермент образуется из этого витамина?

ЗАДАЧА №15

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.

1. С недостаточностью каких витаминов это может быть связано?
2. Какова биологическая роль этих витаминов?

ЗАДАЧА №16

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?

ЗАДАЧА №17

У обследуемого ребенка плохой аппетит, тошнота. Прием молока вызывает рвоту, а периодически – понос. Наблюдается отставание в росте, отмечается потеря веса,

задержка в умственном развитии

1. Недостаточность какого фермента вызывает указанную патологию?
2. К какому классу относится этот фермент?

ЗАДАЧА №18

У пациента отмечаются головокружение, головные боли, одышка, учащенное сердцебиение, боли в конечностях, при анализе крови обнаружены удлиненные, похожие на полумесяц эритроциты

1. Для какой патологии характерны указанные явления?
2. Какова причина изменения формы эритроцитов?

ЗАДАЧА №19

Пациент обратился с жалобами на общую слабость, одышку, сердцебиение, снижение остроты зрения, воспаление слизистых полости рта и глаз. При обследовании выявлено воспаление слизистой оболочки языка, губ, особенно у углов рта, воспаление и усиление васкуляризации роговицы, катаракта, анемия.

1. Назовите причину патологического состояния
2. Напишите коферменты, в состав которых входит названный витамин

ЗАДАЧА №20

У пациента наблюдается симметричный дерматит на тыльной поверхности кистей рук, шее, лице, стоматит. Пациент жалуется на тошноту, боли в области живота, понос, отсутствие аппетита, головные боли, головокружения, депрессию.

1. Назовите заболевание, для которого характерны данные признаки.
2. С недостатком какого витамина оно связано?

ЗАДАЧА 21

У больного в ответ на введение белковых препаратов развилась аллергическая реакция.

1. Назовите вещество с образованием которого связано развитие аллергической реакции
2. Напишите реакцию его образования

ЗАДАЧА 22

У пациента выявляется яркая желтушная окраска кожи, зуд кожи и бесцветный кал. В плазме крови повышен общий билирубин, преимущественно, за счет прямого. В моче присутствует прямой билирубин.

1. Назовите патологию, для которой характерны указанные признаки
2. При какой концентрации билирубина в сыворотке крови развивается желтуха?

ЗАДАЧА №23

Пациентам, страдающим заболеваниями сердечно-сосудистой системы для лечения и профилактики поражения миокарда, назначают препарат «Неотон», аналогичный эндогенному фосфокреатину

1. Какова биологическая роль фосфокреатина?

2. В каких органах он синтезируется?

ЗАДАЧА №24

Мужчина 40 лет жалуется на желтушность кожных покровов. В крови увеличено содержание непрямого (неконъюгированного) билирубина, в моче не обнаружен прямой билирубин. Уробилин в моче и стеркобилин в кале в значительном количестве.

1. Укажите патологию, для которой характерны данные признаки
2. Опишите распад гемоглобина с образованием свободного билирубина

ЗАДАЧА №25

У больного имеется желтушность склер, слизистых оболочек и кожи, темная моча, кал обесцвечен. В плазме крови повышено содержание прямого и непрямого билирубина. В моче определяется прямой билирубин и отсутствует уробилиноген.

1. Для какой патологии характерны данные признаки?
Каковы источники прямого и непрямого билирубина в плазме крови?
2. Какой пигмент обеспечивает цвет фекалий и почему они обесцвечиваются при данном заболевании?

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Экзамен»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы. Продемонстрированы знания по методам осуществления	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.

	<p>технологического контроля соответствия качества производимой продукции, свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания, знания норм соответствия качества производимой продукции и услуг, основных методов разделения и анализа компонентов белков, жиров и углеводов в биологических системах, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, знания статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</p>	<p>используется недостаточно. Продемонстрированы знания норм соответствия качества производимой продукции и услуг, основных методов разделения и анализа компонентов белков, жиров и углеводов в биологических системах, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, знания отечественного и зарубежный опыта по производству продуктов питания, знание статистических методов обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</p>	
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не

	<p>материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы. Продемонстрированы знания основных методов разделения и анализа компонентов белков, жиров и углеводов в биологических системах, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.</p>	<p>. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно. Продемонстрированы знания основных методов разделения и анализа компонентов белков, жиров и углеводов в биологических системах, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, знания отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания.</p>	<p>может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.</p>
Практическое задание	<p>Задание выполнено полностью. Приведены все необходимые формулы, проведены требуемые расчеты, сделаны соответствующие выводы, записан</p>	<p>Задание выполнено не полностью. Приведены необходимые формулы, при проведении расчетов допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под</p>	<p>Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя.</p>

	<p>полный ответ. Продемонстрированы знания и применение приемов оказания первой помощи; Осуществляет технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организывает и осуществляет технологический процесс производства продукции питания; проводит исследования по заданной методике, измеряет и составляет описание проводимых экспериментов и анализирует их; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</p>	<p>руководством преподавателя. Продемонстрированы знания и применение приемов оказания первой помощи; осуществляет технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, осуществляет технологический процесс производства продукции питания; проводит исследования по заданной методике и составляет описание проводимых экспериментов; владеет статистическими методами обработки экспериментальных данных проведенных исследований, измеряет и составляет описание проводимых экспериментов и анализирует их; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных</p>	
--	--	--	--

		данных проведенных исследований.	
--	--	----------------------------------	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Митякина, Ю. А. Биохимия [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Ю.А. Митякина. - М.: РИОР, 2019. - 113 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/1014089>
2. Новокшанова, А. Л. Биохимия для технологов в 2 ч. Ч. 1. [Электронный ресурс] : учебник и практикум / А. Л. Новокшанова. — 2-е изд., испр. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 211 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437230>
3. Новокшанова, А. Л. Биохимия для технологов в 2 ч. Ч. 2. [Электронный ресурс]: учебник и практикум / А. Л. Новокшанова. — 2-е изд., испр. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 302 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437231>

Дополнительная литература

1. Ауэрман, Т. Л. Основы биохимии [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т.Л. Ауэрман, Т.Г. Генералова, Г.М. Суслиянок. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 400 с. – Режим

доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=329662>

2. Ершов, Ю. А. Биохимия [Электронный ресурс] : учебник и практикум / Ю. А. Ершов, Н. И. Зайцева ; под ред. С. И. Щукина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 323 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/433688>

3. Дмитриев, А. Д. Биохимия [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. Д. Дмитриев, Е. Д. Амбросьева. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. — 168 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1093186>

4. Чиркин, А. А. Биохимия филогенеза и онтогенеза [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. А. Чиркин, Е. О. Данченко, С. Б. Бокуть ; под общ. ред. А. А. Чиркина. — М. : НИЦ Инфра-М ; Мн. : Нов. знание, 2012. — 288 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=77864>

5. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебник / О.А. Неверова [и др.] — М/ : ИНФРА-М, 2020. — 318 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1062300>

Периодические издания

1. Товаровед продовольственных товаров([http://www. panor.ru](http://www.panor.ru))
2. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)
3. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)
4. Общепит: бизнес и искусство(<http://obschepit.panor.ru>)
5. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)
6. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)

Нормативно-правовые акты

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный закон Российской Федерации от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронная библиотека - режим доступа <http://window.edu.ru>
2. Электронная библиотека - режим доступа <http://books.ru>
3. Российская государственная библиотека - режим доступа <http://www.rsl.ru>
4. Открытая электронная библиотека - режим доступа <http://orel.rsl.ru/>
5. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки - режим доступа <http://www.nlr.ru:8101/online.html>
6. Виртуальная библиотека Государственной публичной научно-технической библиотеки - режим доступа <http://www.library.ru>
7. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан - режим доступа <http://www.kitaphane.ru>
8. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.e-library.ru>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Групповая консультация

Разъяснение является основным содержанием данной формы занятий, наиболее сложных вопросов изучаемого программного материала. Цель – максимальное приближение обучения к практическим интересам с учетом имеющейся информации и является результативным материалом закрепления знаний.

Групповая консультация проводится в следующих случаях:

- когда необходимо подробно рассмотреть практические вопросы, которые были недостаточно освещены или совсем не освещены в процессе лекции;
- с целью оказания помощи в самостоятельной работе (написание рефератов, выполнение курсовых работ, сдача экзаменов, подготовка конференций);
- если студенты самостоятельно изучают нормативный, справочный материал, инструкции, положения;

Методические рекомендации к лабораторной работе

познавательная деятельность обучающихся под руководством преподавателя, связанная с использованием учебного, научного или производственного оборудования (технических приборов, устройств и др.), с физическим моделированием и проведением экспериментов, направленная в основном на приобретение новых фактических знаний и практических умений.

Это один из видов самостоятельной практической работы обучающихся, имеющих целью помочь практическому освоению научно-теоретических основ изучаемых общепрофессиональных дисциплин, овладению техникой эксперимента, освоению основных методов работы в области профилизации.

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над

рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном. Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому

материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано

. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта. Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания по выполнению лабораторных работ Биохимия по направлению 19.03.04 - «Технология продукции и организация общественного питания»

Методические указания по выполнению лабораторных и самостоятельных работ разработаны в соответствии с государственными образовательными стандартами высшего профессионального образования. Настоящее указание по дисциплине "Биохимия" предназначено для студентов специальности 19.03.04 - «Технология продукции и организация общественного питания». В методических указаниях приведены краткие теоретические сведения по темам лабораторных работ, описания экспериментов, планы составления отчетов.

Лабораторные занятия при изучении химии в высшем учебном заведении преследуют две основные цели: 1) подтверждение экспериментом теоретических положений и законов; 2) обучение навыкам проведения лабораторных работ, при выполнении которых студенты осваивают технику обращения с химическими реактивами и приспособлениями, приемы проведения химических операций, методы обработки опытных данных, учатся сопоставлять и анализировать результаты опытов и делать выводы.

Методические указания по подготовке к занятию семинарского типа

Для расширения и углубления знаний обучающихся по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Целью занятий семинарского типа является:

- проверка уровня понимания обучающимися вопросов, рассмотренных на лекциях и в учебной литературе, степени и качества усвоения обучающимися программного материала;
- формирование и развитие умений, навыков применения теоретических знаний в реальной практике, анализа профессионально-прикладных ситуаций;
- восполнение пробелов в пройденной теоретической части курса и оказания помощи в его освоении.

Обучающийся должен изучить основную литературу по теме занятия семинарского типа и источники из списка дополнительной литературы, используемые для расширения объема знаний по теме, интернет-ресурсы.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по

учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания по подготовке к экзамену

Контроль и оценка знаний, умений и навыков студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Экзамен – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На экзамене проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Экзамен дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса.

Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

Ограниченность времени для непосредственной подготовки к экзамену требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях.

Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к экзамену является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий.

На экзамене студенту предлагается билет, содержащий вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуются строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками.

От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует

закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Windows	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Reader	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Основы безопасности жизнедеятельности	http://Obj.ru/	Информационно образовательный портал по безопасности
Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи	http://www.ion.ru/	Содержит базу данных по наноматериалам, химическому составу продуктов питания РФ, справочники блюд и кулинарных изделий, методические документы.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	

<i>Лабораторные занятия</i>
Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий. Простое оборудование: специализированная учебная мебель, доска; особо сложное: ТСО: видеопроекционное оборудование, компьютер с программным обеспечением и подключением к сети Интернет. Сложное оборудование: Лабораторное оборудование: – шкаф сушильный SNOL, аквадистиллятор АДЭа-4-СПБ, весы аналитические AGN200, весы HL-400, иономер рН-метр Эксперт, мешалка магнитная одноместная без подогрева ПЭ-0319, перемешивающее устройство ПЭ-0034, спектрофотометр, рефрактометр ИРФ.
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)
<i>СРС</i>
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети « Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Групповая работа при выполнении лабораторных работ, коллективное обсуждение и анализ полученных результатов.
2. Групповая работа при выполнении лабораторных работ, разбор проблемных ситуаций, метод коллективного взаимодействия при обсуждении полученных результатов.
3. Интерактивная форма проведения практических занятий Case-study – анализ реальных проблемных ситуаций, имевших (хотя бы гипотетически) место в соответствующей области профессиональной деятельности, и поиск вариантов лучших решений
4. Интерактивная форма проведения практических занятий работа в малых группах – форма работы, дающая возможность каждому участнику по-участвовать в решении проблемы, попрактиковать навыки сотрудничества и межличностного общения
5. Информационные технологии – обучение в электронной образовательной среде с целью расширения доступа к образовательным ресурсам, увеличения контактного взаимодействия с преподавателем, построения индивидуальных траекторий подготовки и объективного контроля и мониторинга знаний обучающихся
6. Коллективное обсуждение и разбор проблемных ситуаций, решение ситуационных задач, связанных с катаболизмом пищевых веществ, дыханием и брожением.

7. Коллективное обсуждение и разбор проблемных ситуаций, решение ситуационных задач.
8. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
9. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)
10. Работа в небольших группах при выполнении лабораторных работ, коллективное обсуждение и решение расчетных задач, анализ полученных результатов
11. Работа в небольших группах при обсуждении выбора оптимальных условий протекания биохимических процессов (биосинтез, биологическая роль гормонов).

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
КУЛЬТУРОЛОГИЯ**

**Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**профиль
Технология организации ресторанного дела**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Яковлева Е.Л.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цели освоения дисциплины:

- познакомить студентов с основами культурологии;
- изучить ключевые культурологические концепции (теория культуры);
- познакомить студентов с основными культурно-историческими центрами и цивилизациями мира (история культуры);
- познакомить студентов с основными этапами истории западноевропейской, русской и татарской культур (история культуры);
- познакомить студентов с изменениями, происходящими в современной культуре;
- раскрыть социальные функции культуры;
- способствовать ориентации студентов в основных феноменах культуры;
- способствовать осмыслению студентами получаемых знаний и понятий культурологии.

Учебные задачи дисциплины:

- изучить теоретические и методологические основы культурологии;
- познакомить студентов с основными культурными ценностями современности и их трансформациями;
- познакомить студентов с изменениями, происходящими в современной культуре;
- рассмотреть социальные функции культуры и их роль в современном мире;
- сформировать базовые знания в области культуры;
- научить студентов методам и стратегиям осуществления эффективного культурного взаимодействия в современном мире.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции

питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

продукция питания различного назначения;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

технологическое оборудование;

сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

научно-исследовательская

организационно-управленческая

проектная

маркетинговая

производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-1	Знания	основные категории философии и культурологии, законы культурно-исторического развития, способствующие формированию мировоззренческой позиции;
	Умения	обозначить в общих чертах проблемы в развитии истории мировой и отечественной культуры, использовать категориальный аппарат дисциплины, обобщать,

		анализировать и воспринимать в общих чертах полученную информацию
	Навыки и/или опыт деятельности	владеет способами оценки ценностей мировой и отечественной культуры, законов развития современной социальной и культурной среды;.
ОК-6	Знания	основы социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий;
	Умения	работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; действовать в духе сотрудничества, принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации, учитывая принципы культуры и социального взаимодействия;
	Навыки и/или опыт деятельности	понимать принципы работы в коллективе и суть толерантности, воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина КУЛЬТУРОЛОГИЯ имеет код Б1.Б.14, относится к дисциплинам (модулям) базовой части Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина КУЛЬТУРОЛОГИЯ предусмотрена учебным планом в 2 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации: зачёт во 2 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	2 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	12	12
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4
в т. ч. занятия семинарского типа	8	8
Самостоятельная работа обучающихся	92	92
Промежуточная аттестация	4	4
в т. ч. зачет	4	4
ИТОГО	108	108

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Структура и состав современного культурологического знания

Предпосылки возникновения и развития культурологии как самостоятельной дисциплины в системе гуманитарных наук. Предмет культурологии. Культурология и философия культуры, социология культуры, культурная антропология, этнография, психология, лингвистика, их роль в формировании предмета и методов культурологических исследований. Интегрирующая роль культурологии в системе гуманитарного знания. Основные понятия культурологии. Генезис представлений о культуре. Античные представления о культуре. Средневековое понимание культуры. Культурно-теоретические разработки Нового времени. Современные культурологические школы. Культура и цивилизация. Основные проблемы культурологии: взаимосвязь культуры с природой и обществом, культурогенез и возможности управления социокультурными процессами, факторы стабильности и источники развития культуры, совместимость национальных культур и перспективы создания общечеловеческой культуры.

Культурная картина мира. Морфология культуры как раздел культурологии, рассматривающий типичные формы культуры, которые характеризуют внутреннее строение культуры как целостность. Материальная и духовная культура. Этническая и национальная культура.

Культурная самоидентичность. Культурные традиции. Национальные культуры как промежуточный этап на пути к мировой культуре. Мировая

культура как воплощение общечеловеческих ценностей.

Концепции культурологии: эволюционистская, функционалистская, структурно-функциональный подход; постмодернистская.

Подходы к определению культуры: описательный, ценностный, деятельный, функциональный, герменевтический, нормативный, духовный, диалогический, типологический, информационный.

Функции культуры: информационная, познавательная, нормативная, коммуникативная, аксиологическая, адаптационная.

Тема 2. Методы культурологических исследований

Ценностные ориентации культурологического познания. Культурные ценности и нормы. Многообразие подходов к изучению культуры.

Культурологическая ориентация на «понимание» (чужой культуры, образа жизни, поведения и т.п.). Культурологическая ориентация на изучение объекта как целостной системы, описание закономерностей его функционирования и развития. Культурологическая ориентация на идею «диалога культур» путем различных типов взаимодействия (геттоизация, ассимиляция, культурный обмен, колонизация, модернизация).

Естественнонаучный и гуманитарный подход в культурологии, их отличия. Множественность точек зрения на один и тот же материал, диалогический характер знаний и суждений. Непрерывное изменение проблематики, обновление теоретических подходов и проблем в связи с «понимающим характером» гуманитарной науки.

Методы культурологического исследования. Теоретическая и прикладная культурология. Диалектический, системный, структурно-функциональный, аналитический, компаративный, типологический.

Культурантропологический, семиотический, биографический методы.

Семиотический подход к культуре. Культурные коды. Культура как система коммуникаций, обмен информацией, а явления культуры – как система знаков. Реализация возможности понимания и трансляции культуры с помощью различных знаковых систем (язык и символы культуры): естественного языка, фольклора, традиций, предметов быта, художественных образов различных видов искусства, письменного текста и т.д. Язык культуры – совокупность всех знаковых способов вербальной (словесной) и невербальной коммуникации, с помощью которых передается культурно-значимая информация.

Тема 3. Культура и общество

Соотношение понятий «культура» и «общество». Культура – продукт деятельности общества, общество – субъект культурной деятельности. Культура как способ деятельности субъекта общественной целостности. Взаимопроникновение культуры и общества, где культура определяется

спецификой сегмента общественной жизни, в котором она функционирует.

Социальная дифференциация культуры. Элитарная и массовая культуры.

Массовая культура и ее проявления. Элитарная культура и ее черты.

Взаимосвязь массовой и элитарной культуры.

Контркультура как ответ на кризисное состояние культуры общества, дегуманизацию общественных отношений. Основные контркультурные направления.

Социальные институты культуры: система образования, научная работа, художественное творчество, религиозная жизнь и другие институты культуры. Различия способов воздействия культуры и общества на человека и способов адаптации человека к ним.

Тема 4. Культура и личность

Человек как творец и субъект культуры. Определение понятия «личности».

Ценности как регуляторы личностных устремлений и поступков.

Инкультурация как введение человека в систему нормативно-ценностных регуляторов социальной практики, в иерархию ценностей. Инкультурация и аккультурация. Социализация как процесс приобщения личности к основным достижениям культуры. Процесс социализации личности: социальная адаптация, интериоризация. Различные типы исторических ментальностей человека (первобытная, античная, средневековая, современная).

Тема 5. Религия как духовный феномен культуры

Религия как проявление духовной культуры. Религиозные истоки культуры.

Религиозные основы духовного мира человека, искусства, нравственности и начальных проявлений научного знания в условиях первобытного общества.

. Всеобъемлющее влияние религии на формирование человеческих общностей. Роль религии в жизни общества и человека.

Осознание религии как важнейшего фактора социокультурной интеграции и общественной стабилизации в исследованиях Э. Дюркгейма и М. Вебера.

Психоанализ и социальная психология о влиянии религиозного фактора на отдельно взятую человеческую личность (исследования З. Фрейда и К.Г. Юнга).

Специфическое место религии среди других сфер культуры. Неоднозначное проявление религии в науке, искусстве и нравственности.

Взаимодополняющий характер науки и религии. Призвание религии смягчать и уравнивать деструктивную силу науки, гуманизировать ее.

Внутреннее родство художественного творчества и религии. Общая цель религии и искусства – катарсис. Религиозное искусство как важнейшая часть любой национальной культуры. Религия и нравственность.

Общечеловеческие основы нравственности – важнейшая часть всех религий.

Тема 6. Культура и искусство

Искусство как сфера культуры. Теории происхождения искусства: религиозная теория, теория игры, эротическая теория, теория подражания, трудовая (марксистская). Значение искусства. Виды искусства и их специфика: временные (художественная литература, музыка), пространственные (изобразительные искусства (живопись, скульптура, графика, художественная фотография), прикладные искусства (архитектура, декоративно-прикладное искусство)), пространственно-временные (хореография, театр, киноискусство, эстрадно-цирковое искусство). Функции искусства: рекреативная, воспитательная, идеологическая, познавательная, эмотивная. Эстетические вкусы. Художественные стили.

Тема 7. Историческая типология культуры

Культурология и история культуры. Основные исторические подходы к типологии культур (хозяйственно-культурный подход; этнолингвистический подход; историко-этнографический подход; исторический подход и теория общественно-экономических формаций; теория идеальных, абстрактных типов культур). Теории Гегеля, К. Маркса, О. Шпенглера, К. Ясперса. Понятие о культурно-исторических типах. Принципы исторической типологии культур: 1) географический (локализация культур в географическом пространстве); 2) хронологический (выделение самостоятельных этапов в историческом развитии, т.е. локализация во времени; 3) национальный (изучение отличительных черт культуры на всем протяжении ее исторического развития).

Доосевой тип культуры. Род и община. Ранние религиозные культы. Мифологический способ мышления.

Осевой тип культуры. Резкий поворот в историческом развитии. Конец мифологической эпохи с ее устойчивостью, борьба рационального опыта с мифом, выработка основных понятий и категорий, которыми мы пользуемся по настоящий день, формирование мировых религий.

Специфические и «серединные» культуры.

Локальные культуры.

Восточные и западные типы культур.

Восточные культуры как одни из самых древних на земле. Типичные черты восточных культур: традиционализм, медленные темпы развития, наличие неклассического рабства, долгое сохранение внутриобщинных связей и норм жизни, наличие деспотических форм правления, особая роль крупных рек в их становлении и развитии. Китайский, индо-буддийский и арабо-исламский типы культуры.

Западные культуры. Последовательность исторических эпох западной цивилизации: классическая эллинская культура; эллинистически-римская

ступень; романо-германская культура христианского средневековья; новоевропейская культура.

Этническая и национальная культура.

Межкультурные коммуникации.

Тема 8. Место и роль России в мировой культуре

Культурологические теории в России. «Философские письма» П.Я. Чаадаева как теоретическое осмысление культуры. Культурологические идеи славянофилов (А.С. Хомяков, И.В. Кириевский) и западников (А.И. Герцен, В.Г. Белинский, К.Д. Кавелин). Философско-исторические, научные и культурологические исследования второй половины XIX – начала XX века. Теория культурно-исторических типов Н.Я. Данилевского. Своеобразие культурно-исторических индивидуальностей С.М. Соловьева. Теория Б.Н. Чичерина. Осмысление В.С. Соловьевым схемы «Восток-Запад-Россия». Марксистское направление (Г.В. Плеханов). Русская культурологическая мысль в XX веке. Идеи «евразийцев» (Г.В. Флоровский, Г.В. Вернадский, Н. С. Трубецкой, Л.П. Карсавин). Концепция культуры Н.А. Бердяева. Теория культурных суперсистем П.А. Сорокина.

Культура российской цивилизации. Русский культурный архетип и его ключевые ценности. Православие. Географическая среда и особенности русской культуры и ментальности. Социодинамика отечественной культуры и ее антиномичность. Культура древнерусского государства (IX-30-е гг. XII в.) Расцвет культуры домонгольской Руси (XII-30-е гг. XIII в.) Русская культура второй половины XIII-XV вв. Расцвет культуры Московского царства (конец XV-XVI в.) Русская культура пороге Нового времени (XVII в.) Преобразования Петра I в области культуры Формирование русской национальной культуры (сер. XVIII-нач. XIX вв.) Культура предреформенной России (1-я пол. XIX в.) Культура пореформенной России (60-90-е годы XIX в.) «Серебряный век» русской культуры (конец XIX – нач. XX вв.). Особенности развития российской культуры в XX-XXI вв.

Тема 9. Культура и глобальные проблемы современности

Культура и природа. Природа как естественная, «первая» и культура как искусственная, «вторая» природа, созданная человеком. Культура как средство защиты человека от природы (З. Фрейд). Роль окружающей природы в формировании культуры. Неразрывная связь между культурой и природой в теории ноосферы В. Вернадского и Тейяр де Шардена. Культура и техника. Два элемента в культуре (Н. Бердяев): природный (органический) и технический (механический). Этическая экспертиза технических разработок.

Экологическое сознание западной и восточной культур. Неравномерность развития стран и культур, как одна из причин возникновения глобальных

проблем. Необходимость качественного роста в развитии культуры, как один из способов решения глобальных проблем Культурная модернизация. Выработка новых ценностей и мотиваций в культуре. Преодоление раскола культур, налаживание диалога культур, интенсивное развитие межкультурных коммуникаций. Тенденции культурной универсализации в мировом современном процессе.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (2 семестр)

1	Структура и состав современного культурологического знания	0	0	0	4	4
2	Методы культурологических исследований	0	0	0	4	4
3	Культура и общество	0	0	0	4	4
4	Культура и личность	0	0	0	4	4
5	Религия как духовный феномен культуры	0	0	0	10	10
6	Культура и искусство	0	0	0	10	10
7	Историческая типология культуры	2	4	0	30	36
8	Место и роль России в мировой культуре	2	2	0	20	24
9	Культура и глобальные проблемы современности	0	2	0	6	8
	Зачёт					4
	Итого	4	8	0	92	108

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16146>

1. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ И СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «КУЛЬТУРОЛОГИЯ»

2. Конспект лекций

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-1 способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	ФИЛОСОФИЯ ИСТОРИЯ КУЛЬТУРОЛОГИЯ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	МЕНЕДЖМЕНТ КУЛЬТУРОЛОГИЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ЭТИКА И КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ

В рамках дисциплины КУЛЬТУРОЛОГИЯ указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	1,25	2,50
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	4	1,88	7,50
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Коллоквиум	18,00	30,00
Контрольная работа	6,00	10,00
Тестирование	12,00	20,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоённости компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;
 $\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

$\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоённой, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;

$\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-1 способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой	Базовый уровень	Знает: об общих тенденциях развития мировой и отечественной культуры, стилях и направлениях искусства, об	От 60 до 70 баллов

позиции		<p>общих тенденциях развития современной культуры, имеет общее представление об основных понятиях, базовых концепциях и методах в культурологии. Может: обозначить в общих чертах проблемы в развитии истории мировой и отечественной культуры, использовать ограниченный категориальный аппарат дисциплины. Способен: частично использовать основы философских знаний и оценить ценности культуры.</p>	
	Повышенный уровень	<p>Знает: особенности развития мировой и отечественной культуры и способен выявить проблемы ее развития, провести анализ и сравнение культур, выявить особенности современной культуры, имеет полное представление об понятиях , концепциях и методах современной культурологии, знает мировоззренческие, социально и личносно значимые философские проблемы. Может: составить суждение о ценностях и шедеврах культуры и их трансформациях в современной культуре, использовать обширный категориальный аппарат дисциплины. Способен: использовать основы философских знаний для формирования</p>	Более 70 баллов

		мировоззренческой позиции, дать оценку ценностям мировой и отечественной культуры	
ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Базовый уровень	Знает: в общих чертах о социальных этнических, конфессиональных и культурных различиях. Может: работать в коллективе Способен: в общих чертах понимать принципы работы в коллективе	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знает: о социальных этнических, конфессиональных и культурных различиях. Может: работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия. Способен: понимать принципы работы в коллективе и суть толерантности, воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Более 70 баллов

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Коллоквиум	30	ОК-1, ОК-6
Тестирование	20	ОК-1, ОК-6
Контрольная работа	10	ОК-1, ОК-6
Промежуточная аттестация		

Зачёт	40	ОК-1, ОК-6
-------	----	------------

1. Контрольная работа

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
<i>Знания</i>	
основные категории философии и культурологии, законы культурно-исторического развития, способствующие формированию мировоззренческой позиции;	
<i>Умения</i>	
обозначить в общих чертах проблемы в развитии истории мировой и отечественной культуры, использовать категориальный аппарат дисциплины, обобщать, анализировать и воспринимать в общих чертах полученную информацию	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
владеет способами оценки ценностей мировой и отечественной культуры, законов развития современной социальной и культурной среды;.	
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
<i>Знания</i>	
основы социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий;	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
понимать принципы работы в коллективе и суть толерантности, воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

При выполнении задания обучающийся использует основы философских знаний, демонстрирует понимание принципов работы в коллективе, толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий.

Учебным планом специальности, предусматривается написание контрольной работы по дисциплине. Этот вид письменной работы выполняется каждый год, по темам выбранным самостоятельно. Перечень тем разрабатывается преподавателем.

Контрольная работа – самостоятельный труд студента, который способствует углублённому изучению пройденного материала.

Цель выполняемой работы:

- получить специальные знания по выбранной теме;

Основные задачи выполняемой работы:

- 1) закрепление полученных ранее теоретических знаний;
- 2) выработка навыков самостоятельной работы;
- 3) выяснение подготовленности студента к будущей практической работе;

Весь процесс написания контрольной работы можно условно разделить на следующие этапы:

- а) выбор темы и составление предварительного плана работы;
- б) сбор научной информации, изучение литературы;
- в) анализ составных частей проблемы, изложение темы;
- г) обработка материала в целом.

Тема контрольной работы выбирается студентом самостоятельно из предложенного списка тем.

Подготовку контрольной работы следует начинать с повторения соответствующего раздела учебника, учебных пособий по данной теме и конспектов лекций прочитанных ранее. Приступать к выполнению работы без изучения основных положений и понятий науки, не следует, так как в этом случае студент, как правило, плохо ориентируется в материале, не может отграничить смежные вопросы и сосредоточить внимание на основных, первостепенных проблемах рассматриваемой темы.

После выбора темы необходимо внимательно изучить методические рекомендации по подготовке контрольной работы, составить план работы, который должен включать основные вопросы, охватывающие в целом всю прорабатываемую тему.

2. Требования к содержанию контрольной работы

В содержании контрольной работы необходимо показать знание рекомендованной литературы по данной теме, но при этом следует правильно пользоваться первоисточниками, избегать чрезмерного цитирования. При использовании цитат необходимо указывать точные ссылки на используемый источник: указание автора (авторов), название работы, место и год издания, страницы.

В процессе работы над первоисточниками целесообразно делать записи, выписки абзацев, цитат, относящихся к избранной теме. При изучении специальной юридической литературы (монографий, статей, рецензий и т.д.) важно обратить внимание на различные точки зрения авторов по исследуемому вопросу, на его приводимую аргументацию и выводы, которыми опровергаются иные концепции.

Кроме рекомендованной специальной литературы, можно использовать любую дополнительную литературу, которая необходима для раскрытия темы контрольной работы.

В конце контрольной работы приводится полный библиографический перечень литературы по алфавиту.

Оформление библиографических ссылок осуществляется в следующем порядке:

1. Фамилия и инициалы автора (коллектив авторов) в именительном падеже. При наличии трех и более авторов допускается указывать фамилии и инициалы первых двух и добавить «и др.». Если книга написана авторским коллективом, то ссылка делается на название книги и её редактора. Фамилию и инициалы редактора помещают после названия книги.
2. Полное название первоисточника в именительном падеже.
3. Место издания.
4. Год издания.
5. Общее количество страниц в работе.

Ссылки на журнальную или газетную статью должны содержать кроме указанных выше данных, сведения о названии журнала или газеты.

При использовании цитат, идей, проблем, заимствованных у отдельных авторов, статистических данных необходимо правильно и точно делать внутритекстовые ссылки на первоисточник.

Ссылки на используемые первоисточники можно делать в конце каждой страницы, либо в конце всей работы, нумерация может начинаться на каждой странице.

Структурно контрольная работа состоит только из нескольких вопросов (3-6), без глав. Она обязательно должна содержать теорию и практику рассматриваемой темы.

3. Порядок выполнения контрольной работы

Контрольная работа излагается логически последовательно, грамотно и разборчиво. Она обязательно должна иметь титульный лист. Он содержит название высшего учебного заведения, название темы, фамилию, инициалы, учёное звание и степень научного руководителя, фамилию, инициалы автора, номер группы.

На следующем листе приводится содержание контрольной работы. Оно включает в себя: введение, название вопросов, заключение, список литературы.

Введение должно быть кратким, не более 1 страницы. В нём необходимо отметить актуальность темы, степень ее научной разработанности, предмет исследования, цель и задачи, которые ставятся в работе. Изложение каждого вопроса необходимо начать с написания заголовка, соответствующему оглавлению, который должен отражать

содержание текста. Заголовки от текста следует отделять интервалами. Каждый заголовок обязательно должен предшествовать непосредственно своему тексту. В том случае, когда на очередной странице остаётся место только для заголовка и нет места ни для одной строчки текста, заголовок нужно писать на следующей странице.

Излагая вопрос, каждый новый смысловой абзац необходимо начать с красной строки. Закончить изложение вопроса следует выводом, итогом по содержанию данного раздела.

Изложение содержания всей контрольной работы должно быть завершено заключением, в котором необходимо дать выводы по написанию работы в целом.

Страницы контрольной работы должны иметь нумерацию (сквозной). Номер страницы ставится вверху в правом углу. На титульном листе номер страницы не ставится. Оптимальный объём контрольной работы 10-15 страниц машинописного текста (размер шрифта 12-14) через полуторный интервал на стандартных листах формата А-4, поля: верхнее –15 мм, нижнее –15мм, левое –25мм, правое –10мм.

В тексте контрольной работы не допускается произвольное сокращение слов (кроме общепринятых).

По всем возникшим вопросам студенту следует обращаться за консультацией преподавателю.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

1. При выполнении задания обучающийся использует основы философских знаний, демонстрирует понимание принципов работы в коллективе, понимание толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий, способность изучать и анализировать тексты, систематизировать знания по предмету, углубиться в суть изучаемого вопроса, опираясь на текстовый анализ.

Темы контрольных работ
Культурология как теория культуры.

Культурология как история культуры.

Культура и общество.

Основные категории культурологии.

Культура как деятельность.

Культура как образ жизни.

Теории культуры.

Толерантность и ее роль в культуре.

Влияние культуры на формирование мировоззренческой позиции.

Социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в современности

Культура и природа.

Человек — субъект культуры
Роль великих личностей в утверждении новых ценностей культуры.
Ценности и нормы культуры.
Языки различных культур как видения мира.
Символы в культуре.
Глобализация коммуникативных процессов в современном мире.
Интернет — средство культуры?
Запад и Восток как противоположные модели культуры.
Восток и Запад: разное отношение к природе.
Проблемы типологии культуры.
Материальная культура.

Мифология как компонент культуры.

Религия как часть культуры.

Христианство — одна из основных мировых религий.

Ислам — одна из основных мировых религий.

Буддизм — одна из основных мировых религий.

Наука как часть культуры.

Техника и культура.

Современные молодежные моды.

Субкультура как культурное явление.

Важнейшие характеристики субкультуры тинэйджеров.

Особенности моей будущей профессиональной культуры.

Элитарная и массовая культура: общее и различия.

Культура моего народа.

Особенности удмуртской культуры.

Традиционные культуры угро-финских народов.

Культуры Древнего Востока.

Античная мифология и ее сюжеты в европейском искусстве.

Значение культуры Европы Средних веков для современного общества.

Искусство эпохи Возрождения.

Культура эпохи Просвещения в Западной Европе.

Стили современного искусства.

Святые Древней Руси: социокультурная специфика.

Советская культура: специфика и основные этапы её развития.

Самобытность русской культуры. Понятия «золотой», «серебряный» и «бронзовый век» русской культуры.

Культурный прогресс в современном мире.

Американский миф.

Личность в современном обществе с культурологической точки зрения.

Духовная культура народов России.

Культура XX — XXI веков.

Глобальные проблемы современности.

Эффективные принципы работы в коллективе с учетом социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий.

Понимание толерантности с точки зрения культурологических концепций.

Специфика современного мировоззрения с точки зрения концепций культурологии.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	10
ИТОГО	10

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Задание выполнено полностью. Показано умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач. Показано умение активно	Задание выполнено не полностью. Знает об общих тенденциях развития мировой и отечественной культуры, стилях и направлениях искусства, об	Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками.

<p>использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике при анализе проблем.</p> <p>Обосновано и четко изложен материал.</p> <p>Продемонстрированы умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное; четко формулировать проблему, предлагая ее решение; использовать основы философских знаний; критически оценивать решение проблемы; понимание принципов работы в коллективе, понимание толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий.</p>	<p>общих тенденциях развития современной культуры, имеет общее представление об основных понятиях, базовых концепциях и методах в культурологии, понимании принципов работы в коллективе, понимание толерантности и основ социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий.</p>	
---	---	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 6 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 6 до 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 7 баллов	Суммарное количество баллов	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания

	по всем показателям		компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
--	---------------------	--	--

2. Коллоквиум

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Коллоквиум»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
<i>Знания</i>	
основные категории философии и культурологии, законы культурно-исторического развития, способствующие формированию мировоззренческой позиции;	
<i>Умения</i>	
обозначить в общих чертах проблемы в развитии истории мировой и отечественной культуры, использовать категориальный аппарат дисциплины, обобщать, анализировать и воспринимать в общих чертах полученную информацию	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
владеет способами оценки ценностей мировой и отечественной культуры, законов развития современной социальной и культурной среды;	
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
<i>Знания</i>	
основы социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий;	
<i>Умения</i>	
работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; действовать в духе сотрудничества, принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации, учитывая принципы культуры и социального взаимодействия;	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
понимать принципы работы в коллективе и суть толерантности, воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Коллоквиум», характеризующий этап формирования

При выполнении задания обучающийся использует основы философских знаний, мировоззренческую позицию, демонстрирует навык работы в коллективе, толерантное восприятие социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий.

Коллоквиум является формой контроля для оценки уровня освоения компетенций,

применяемой на семинарских занятиях и в форме письменной самостоятельной работы. На современном этапе утвердились два вида проведения коллоквиумов - устного и письменного. В первом случае предполагается организация контроля в виде открытого диалога или группового обсуждения темы, во втором - проверка знаний студентов в виде письменного изложения ответов

(развёрнутые ответы на вопросы, эссе и т.д.)

Самостоятельное изучение различных библиографических источников, осуществление самостоятельного поиска нужной информации с помощью информационных технологий в различных базах данных и электронных источниках, при подготовке к коллоквиуму, способствует формированию навыка самоорганизации и самообразования. При подготовке к коллоквиуму в устной и письменной форме обучающиеся могут организовываться в мини-группы. Подобное объединение способствует развитию навыков взаимодействия, сотрудничества, коллективной коммуникации и этики.

Коллоквиум в аудиторной форме может проводиться с использованием форм устного опроса, обсуждения докладов(или рефератов) и проблемных вопросов, выполненных работ на основе внеаудиторного чтения. Данные формы работ можно подготовить с использованием презентационного материала, что способствует приобретению навыка работы с информационными технологиями и наглядности представления информации.

В ходе коллоквиума, который проводится в форме аудиторного занятия, студентам предлагается ответить на ряд вопросов, позволяющих проверить знания, умения и навыки полученные во время лекций и семинаров.

Коллоквиум в форме письменного опроса оформляется в виде развернутых ответов на поставленные вопросы и решений контрольных заданий.

Требования к работе в письменной форме: задание составляет от 2-4 стр. в формате А 4, Times New Roman, 14, междустрочный интервал 1.5, выравнивание по ширине. Обязательно должен быть титульный лист, в работе обучающийся высказывают собственные мысли по заданному вопросу, демонстрируя уровень освоения компетенций в рамках пройденного материала.

Эта форма учебных занятий позволяет систематизировать знания по предмету, углубиться в суть изучаемого вопроса опираясь на анализ. Преподаватели, в свою очередь, получают дополнительную возможность контроля и оценки уровня знаний, умений и навыков учащихся.

Опрос

Опрос — психологический вербально-коммуникативный метод, заключающийся в осуществлении взаимодействия между интервьюером и респондентами (людьми, участвующими в опросе), посредством получения от субъекта ответов на заранее сформулированные вопросы. Иными словами, опрос представляет собой общение интервьюера и респондента, в котором главным инструментом выступает заранее сформулированный вопрос.

Устный опрос позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки.

Реферат

Реферат - краткое изложение содержания документа или его части, научной работы, включающее основные фактические сведения и выводы, необходимые для первоначального ознакомления с источниками и определения целесообразности обращения к ним.

Современные требования к реферату — точность и объективность в передаче сведений, полнота отображения основных элементов как по содержанию, так и по форме.

Цель реферата — не только сообщить о содержании реферируемой работы, но и дать представление о вновь возникших проблемах соответствующей отрасли науки.

В учебном процессе реферат представляет собой краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания книги, учения, научного исследования и т.п. Иначе говоря, это доклад на определенную тему, освещающий ее вопросы на основе обзора литературы и других источников.

Основные этапы работы над рефератом. В организационном плане написание реферата — процесс, распределенный во времени по этапам. Все этапы работы могут быть сгруппированы в три основные: подготовительный, исполнительский и заключительный. Подготовительный этап включает в себя поиски литературы по определенной теме с использованием информационных технологий и различных библиографических источников; выбор литературы в конкретной библиотеке; определение круга справочных пособий для последующей работы по теме. Самостоятельное изучение различных библиографических источников, осуществление самостоятельного поиска нужной информации с помощью информационных технологий в различных базах данных и электронных источниках, при подготовке реферата, способствует формированию навыка самоорганизации и самообразования.

Исполнительский этап включает в себя чтение книг (других источников), ведение записей прочитанного.

Заключительный этап включает в себя обработку имеющихся материалов и написание реферата с помощью информационно-коммуникационных технологий, составление списка использованной литературы.

Написание реферата. Определен список литературы по теме реферата. Изучена история вопроса по различным источникам, составлены выписки, справки, планы, тезисы, конспекты. Первоначальная задача данного этапа — систематизация и переработка знаний. Систематизировать полученный материал — значит привести его в определенный порядок, который соответствовал бы намеченному плану работы.

Структура реферата

1. Введение.

Введение это вступительная часть реферата, предваряющая текст. Оно должно содержать следующие элементы:

- а) очень краткий анализ научных, экспериментальных или практических достижений в той области, которой посвящен реферат;
- б) общий обзор опубликованных работ, рассматриваемых в реферате;
- в) цель данной работы;
- г) задачи, требующие решения.

Объем введения при объеме реферата, который мы определили (10—15 страниц), — 1,2 страницы.

2. Основная часть.

В основной части реферата студент дает письменное изложение материала по предложенному плану, используя материал из источников. В этом разделе работы формулируются основные понятия, их содержание, подходы к анализу, существующие в литературе, точки зрения на суть проблемы, ее характеристики.

В соответствии с поставленной задачей делаются выводы и обобщения. Очень важно не повторять, не копировать стиль источников, а выработать свой собственный, который соответствует характеру реферируемого материала.

3. Заключение.

Заключение подводит итог работы. Оно может включать повтор основных тезисов работы, чтобы акцентировать на них внимание читателей (слушателей), содержать общий вывод, к которому пришел автор реферата, предложения по дальнейшей научной разработке вопроса и т.д. Здесь уже никакие конкретные случаи, факты, цифры не анализируются.

Заключение по объему, как правило, должно быть меньше введения.

4. Список использованных источников.

В строго алфавитном порядке размещаются все источники независимо от формы и содержания: официальные материалы, монографии и энциклопедии, книги и документы, журналы, брошюры и газетные статьи.

При представлении подготовленной реферативной работы обучающийся формулирует основные тезисы работы, чтобы акцентировать на них внимание слушателей, делает обобщенный вывод, аргументирует и обсуждает итоги работы с преподавателем и группой.

Доклад

Доклад — это устное выступление на заданную тему. Подготовленное студентом самостоятельно публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной проблемы.

Время доклада: 5—15 мин.

Цели доклада

1. Научиться убедительно и кратко излагать свои мысли в устной форме (эффективно продавать свой интеллектуальный продукт).

2. Донести информацию до слушателя, установить контакт с аудиторией и получить обратную связь.

План и содержание доклада. Важно при подготовке доклада учитывать три его фазы: мотивацию, убеждение, побуждение.

Отправными точками для эффективного слушания и понимания читаемого доклада должны стать: риторические вопросы; актуальные местные события;

- личные происшествия;
- истории, вызывающие шок;
- цитаты, пословицы;
- возбуждение воображения;
- оптический или акустический эффект; неожиданное для слушателей начало доклада.

Презентация

Презентация — это систематизированное, упорядоченное и, по возможности, яркое, образное представление чего-либо, привлекающее внимание аудитории.

Рекомендации по дизайну презентации

При оформлении и представлении на экране материалов различного вида можно учитывать следующие рекомендации.

Текстовая информация:

- размер шрифта: 24—54 пт (заголовок), 18—36 пт (обычный текст);
- цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;
- тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana). для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем;

- курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Графическая информация:

- рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;
- желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилевого оформления;
- цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда;
- иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;
- если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.

Анимация: анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории.

Звук:

- звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации;
- фоновая музыка не должна отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика.

Единое стилевое оформление:

- стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;
- не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более трех цветов и более трех типов шрифта;
- оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;
- все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле.

Содержание и расположение информационных блоков на слайде:

- информационных блоков не должно быть слишком много (3-6);
- рекомендуемый размер одного информационного блока не более 1/2 размера слайда;
- желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;
- ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;
- информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки слева направо;
- наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда;
- логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

В тексте ни в коем случае не должно содержаться орфографических ошибок.

Рекомендации к созданию презентации

1. По содержанию.

На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик.

Текст должен содержать только ключевые фразы (слова), которые докладчик развивает и комментирует устно.

Если презентация имеет характер игры, викторины или какой-либо другой, который требует активного участия аудитории, то на каждом слайде должен быть текст только

одного шага, или эти «шаги» должны появляться на экране постепенно.

2. По оформлению.

На первом слайде пишется не только название презентации, но и имена авторов (в учебном случае - и руководителя проекта), и дата создания.

Каждая прямая цитата, которую комментирует или даже просто приводит докладчик (будь то эпиграф или цитаты по ходу доклада), размещается на отдельном слайде, обязательно с полной подписью автора (имя и фамилия, инициалы и фамилия, но ни в коем случае одна фамилия, исключение — псевдонимы). Допустимый вариант - две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде, но не больше.

Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.

Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны не только соответствовать содержанию, но и учитывать восприятие аудитории. Например, сложные рисованные шрифты часто трудно читаются, тогда как содержание слайда должно восприниматься все сразу одним взглядом.

На каждом слайде выставляется колонтитул, включающий фамилию автора и/или краткое название презентации и год создания. номер слайда.

В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

Правила хорошего тона требуют, чтобы последний слайд содержит выражение благодарности тем, кто прямо или косвенно помогал в работе над презентацией.

Кино и видеоматериалы оформляются титрами, в которых указываются:

1. название фильма (репортажа);
2. год и место выпуска;
3. авторы идеи и сценария;
4. руководитель проекта.

Эссе

Эссе (фр. *essai* — попытка, проба, очерк) прозаическое сочинение небольшого объема и свободной композиции, выражающее индивидуальные впечатления и соображения по конкретному поводу или вопросу и заведомо не претендующее на исчерпывающий ответ. Эссе студента — это самостоятельная письменная работа на тему, предложенную преподавателем (тема может быть предложена и студентом, но согласована с педагогом). Должно содержать четкое изложение сути поставленной проблемы, включать самостоятельно проведенный анализ проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария, рассматриваемого в рамках дисциплины, выводы, обобщающую авторскую позицию по поставленной проблеме.

Структура эссе

1. Титульный лист.
2. Введение: изложение обоснования выбора темы.

При работе над введением могут помочь ответы на следующие вопросы:

- надо ли давать определения терминам, прозвучавшим в теме эссе;
- почему тема, которую я раскрываю, является важной в настоящий момент;
- какие понятия будут вовлечены в мои рассуждения по теме;
- могу ли я разделить тему на несколько более мелких подтем?

3. Основная часть: предполагает изложение аргументации, анализ, исходя из имеющихся данных, позиций по проблеме.

4. Заключение: обобщения и аргументированные выводы по теме с указанием области ее применения. Методы, рекомендуемые для составления заключения: цитата, оригинальное

авторское утверждение. Заключение может содержать такой важный, дополняющий эссе элемент, как указание области применения исследования.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Коллоквиум»

1. 1. Выступление на семинаре

Вопросы на проверку знаний

1. Генезис представлений о культуре.
2. Предпосылки возникновения и развития культурологии как самостоятельной дисциплины в системе гуманитарных наук.
3. Современные культурологические школы.
4. Культура и цивилизация.
5. Культурная картина мира.
6. Взаимосвязь массовой и элитарной культуры.
7. Контркультура как ответ на кризисное состояние культуры общества.
8. Человек как творец и субъект культуры.
9. Восточные и западные типы культур.
10. Межкультурные коммуникации.

Вопросы на проверку понимания

1. Объясните понятия «доосевой тип культуры» и «осевой тип культуры».
2. Какие «повороты» в культурно-историческом развитии вы можете назвать? Ответ обоснуйте.
3. В каких положениях в своей теории культурных суперсистем П.А. Сорокин был прав, а в чем с ним можно поспорить? Ответ обоснуйте.

2. При выполнении задания обучающийся использует основы философских знаний, демонстрирует мировоззренческую позицию, навык работы в коллективе, толерантное восприятие социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий, способность изучать и анализировать тексты, систематизировать знания по предмету, углубиться в суть изучаемого вопроса, опираясь на текстовый анализ. При подготовке к коллоквиуму в устной и письменной форме обучающиеся могут организовываться в мини-группы. Подобное объединение способствует развитию навыков взаимодействия, сотрудничества, коллективной коммуникации и этики.

2. Темы докладов/рефератов

1. Культура – это...
2. Каковы причины расизма и национализма?
3. Диалог культур и культура диалога: общее и особенное
4. Классика – образец для подражания?
5. Роль творческой личности в культуре
6. Традиция и пост-постмодерн: единство и борьба противоположностей
7. Современная российская культура – кризис или возрождение?
8. Будущее культуры – мой прогноз
9. Проблемы освоения чужой культуры.
10. Судьба локальных культур в глобализованном мире.
11. Влияние культуры на формирование мировоззренческой позиции.
12. Особенности межличностного и межкультурного взаимодействия в различные эпохи.
13. Властный характер дискурса.
14. Социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в современности.

15. Особенности профессиональной культуры.
16. Культура информационного общества.
17. Влияние информационно-коммуникационных технологий на современную культуру.
18. Проблемы межличностного и межкультурного взаимодействия в современности.
19. Властный характер дискурса.
20. Социальные, конфессиональные, этнические и культурные различия в современности.
21. Культура информационного общества.
22. Влияние информационно-коммуникационных технологий на современную культуру.
23. Толерантность как основа межличностного и межкультурного взаимодействия в современности.
24. Культура самоорганизации и самообразования современного специалиста.
25. Особенности взаимодействия в современном коллективе с учетом социальных, этнических, конфессиональных различий.
26. Гражданская позиция как основа культуры гражданского общества.
27. Особенности современного мировоззрения с точки зрения культурологии.

3. 3. Внеаудиторное чтение.

1. Сакральный смысл мумификации.
2. Пирамида - символ Египта.
3. Специфика художественного мышления древнего египтянина: каноны древнеегипетской культуры.
4. Культура Древней Месопотамии и ее особенности.
5. Шумеро-аккадская культура: письменность, литература, скульптура, архитектура.
6. Вавилонская культура: эпос, скульптура, архитектура.
7. Культура Древней Индии.
8. Религиозно-философские системы Индии (ведизм, индуизм, брахманизм, буддизм).
9. Культура Древнего Китая.
10. Мифологическая модель мира. Мироздание, жизнь и смерть в культуре Древнего Египта.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Коллоквиум»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	10
2	10
3	10
ИТОГО	30

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Задание выполнено полностью. Показано умение использовать теоретические знания при выполнении	Задание выполнено частично. Освоен учебный материал не в полном объеме. Теряется в потоке	Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками.

<p>практических задач. Показано умение активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике при анализе проблем. Обосновано и четко изложен материал. Продемонстрированы умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное; четко формулировать проблему, предлагая ее решение; способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции ; критически оценивать решение проблемы; способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p>	<p>информации. Проанализирована литература, но допущены некоторые ошибки. Не способен четко формулировать проблему и критически оценивать решение проблемы. Частично показано владение основами философских знаний, толерантное восприятие социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий.</p>	
--	--	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям,

			предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

3. Тестирование

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Тестирование»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
<i>Знания</i>	
основные категории философии и культурологии, законы культурно-исторического развития, способствующие формированию мировоззренческой позиции;	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
владеет способами оценки ценностей мировой и отечественной культуры, законов развития современной социальной и культурной среды;.	
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
<i>Знания</i>	
основы социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий;	

3.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Тестирование», характеризующий этап формирования

При выполнении задания обучающийся использует основы философских знаний, демонстрирует толерантное восприятие социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий.

Тест – совокупность стандартизированных заданий, результат выполнения которых позволяет измерить знания и умения испытуемого.

Цель тестового задания – контроль знаний освоения дисциплины, получить ответ от испытуемого, на основе которого может быть сделан вывод о его знаниях, интеллектуальных умениях, способностях, представлениях из определенной области содержания дисциплины.

При подготовке к тесту рекомендуется использовать различные библиографические источники, осуществлять поиск нужной информации с помощью информационных технологий в различных базах данных и электронных источниках.

Тест выполняется студентом самостоятельно. Тестирование предполагает выбор одного варианта ответа. Использование данного вида тестирования позволяет оценить уровень

владения студентов теоретическим материалом, а также умение делать логические выводы

3.3 Типовые задания оценочного средства «Тестирование»

1. 1. Какое из нижеприведенных понятий наиболее адекватно отражает следующее определение: "Исторически определенный уровень развития общества, творческих сил и способностей человека, выраженный в типах и формах организации жизни и деятельности людей, а также в создаваемых ими материальных ценностях":

- а) социальная система;
- б) культура;
- в) социальная мобильность;
- г) цивилизация?

2. Мы во власти мятежного, страстного хмеля,
Пусть кричат нам: вы красоты палачи!
Во имя завтра сождем Рафаэля,
Разрушим музеи, растопчем искусства цветы.

Какое из отношений к культуре пропагандирует автор четверостишия:

- а) нигилистическое отношение;
- б) новаторское отношение;
- в) консервативное отношение;
- г) традиционное отношение?

3. Какие взаимоотношения существуют между материальной и духовной культурой:

- а) материальная и духовная культура находятся между собой в диалектической связи;
- б) между материальной и духовной культурой не существует связей, они существуют автономно друг от друга;
- в) между материальной и духовной культурой существуют глубокие качественные различия, поэтому не может существовать никаких связей;
- г) деление культуры на материальную и духовную не корректно; культурой называют все то, что создано человеком?

4. Как происходит развитие культуры? Найдите правильный ответ:

- а) развитие культуры происходит на основе полного отрицания предшествующей культуры;
- б) на основе периодического осуществления культурных революций;
- в) на основе тиражирования известных культурных ценностей;
- г) развитие культуры противоречивый процесс борьбы нового со старым, прогрессивного и реакционного.

5. Понятие, характеризующее систему миропредставлений определенного общества, включая совокупность рациональных знаний, религиозных верований, мифологических текстов, нравов, ментальностей – это...

- а) картина мира;
- б) ощущение;
- в) культурная система;
- г) идеология.

6. Назовите черты, характерные для западного типа культуры:

- а) ориентация на прошлое;
- б) индивидуализм;
- в) коллективизм;
- г) ориентация на свободную, сильную личность.

7. Соедините термины с их определениями:

1. реальная картина мира

2. культурная (или понятийная)

3. языковая картина мира а) идеальная, объективно существующая структура подчиняет себе, организует восприятие мира его носителями.

б) объективная внечеловеческая данность, это мир, картина мира окружающий человека.

в) совокупность рациональных знаний и представлений о ценностях, нормах, нравах, менталитете собственной культуры и культур других народов.

8. О чем идет речь: "коммуникация как связь и общение между представителями различных культур народов мира, что предполагает как непосредственные контакты между людьми и их общностями, так и опосредованные формы коммуникации":

- а) о межкультурном взаимодействии
- б) о культуре
- в) о толерантности
- г) об этносе

9. О чем идет речь «терпимость к иному мировоззрению, образу жизни, поведению и обычаям»:

- а) о межкультурном взаимодействии
- б) о культуре
- в) о толерантности
- г) об этносе.

10. О чем идет речь "обусловленная социально культурными, иными внешними факторами и личностными характеристиками отношение к миру, его проблемам и явлениям":

- а) мировоззренческая позиция
- б) культура
- в) религия
- г) коммуникация

3.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Тестирование»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	1
2	1
3	1
4	1
5	1
6	1
7	1
8	1
9	1
10	1
11	1
12	1
13	1
14	1
15	1
16	1
17	1
18	1
19	1
20	1
ИТОГО	20

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Задание выполнено полностью. Правильные ответы на все вопросы. Знает : основы философских знаний, особенности развития мировой и отечественной культуры, основы социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий.	Задание выполнено не полностью. Знает об общих тенденциях развития мировой и отечественной культуры, стилях и направлениях искусства, об общих тенденциях развития современной культуры, имеет общее представление об основных понятиях, базовых концепциях и	Задание не выполнено.

	методах в культурологии, основах социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий.	
--	--	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-1 способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
Знания
основные категории философии и культурологии, законы культурно-исторического развития, способствующие формированию мировоззренческой позиции;

Умения
обозначить в общих чертах проблемы в развитии истории мировой и отечественной культуры, использовать категориальный аппарат дисциплины, обобщать, анализировать и воспринимать в общих чертах полученную информацию
Навыки и/или опыт деятельности
владеет способами оценки ценностей мировой и отечественной культуры, законов развития современной социальной и культурной среды;.
ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Знания
основы социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий;
Умения
работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; действовать в духе сотрудничества, принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации, учитывая принципы культуры и социального взаимодействия;
Навыки и/или опыт деятельности
понимать принципы работы в коллективе и суть толерантности, воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

При выполнении задания обучающийся использует основы философских знаний, демонстрирует мировоззренческую позицию, понимание принципов работы в коллективе, понимание толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий.

Задания на зачете оформлены в виде зачетных билетов, которые включают в себя теоретический вопрос и вопрос на понимание. Кроме этого при необходимости преподавателем могут быть заданы дополнительные вопросы по материалу семестра. Номер билета определяется случайным образом путем вытягивания одного билета. Обучающемуся дается время для подготовки ответа на вопросы. Затем обучающийся устно отвечает на вопросы.

Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов.

Первый – систематический труд на протяжении семестра, охватывающий все формы учебного процесса, коллективной работы, поиска необходимой информации с помощью информационно-коммуникационных технологий, обработку информации из различных источников.

Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуются строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками.

От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом, обладание навыками групповой работы с преподавателем. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из двух заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Вопрос на понимание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	12	20
Вопрос на понимание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

1. Отвечая на вопросы для оценки знаний теоретического курса, обучающийся должен показать способность использовать основы философских знаний дисциплины в сфере рассматриваемого вопроса; демонстрирует мировоззренческую позицию, понимание принципов работы в коллективе, понимание толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий..

Вопросы для оценки знаний теоретического курса

1. Культурология как наука, ее генезис. Роль культурологии в системе гуманитарного знания.
2. Генезис культуры: античность, средневековье, Новое время.
3. Современные культурологические школы.
4. Культура и цивилизация.
5. Эволюционистская концепция культуры.
6. Функционалистская концепция культуры.
7. Структурно-функциональный подход.
8. Постмодернистская концепция культуры.
9. Функции культуры.
10. Ценностные ориентации культурологического познания.
11. Методы культурологических исследований.
12. Типы взаимодействия культур: геттоизация, ассимиляция, культурный обмен, колонизация, модернизация.
13. Соотношение понятий «культура» и «общество».

14. Социальная дифференциация культуры.
 15. Массовая и элитарная культура.
 16. Субкультура и контркультура, культурный релятивизм.
 17. Культура и личность. Человек как субъект культуры.
 18. Социализация. Инкультурация.
 19. Религия как духовный феномен культуры.
 20. Искусство как сфера культуры.
 21. Историческая типология культур: основные подходы.
 22. Восточные и западные типы культур.
 23. Этническая и национальная культура.
 24. Культурная самоидентификация. Культурные традиции.
 25. Национальные культуры. Межкультурные коммуникации.
 26. Универсализация. Мировая культура как воплощение общечеловеческих ценностей.
 27. Культурные коды. Семиотический подход к культуре.
 28. Культурологические теории в России.
 29. Культура и природа.
 30. Культура и глобальные проблемы современности.
2. Вопросы на оценку понимания/умений/навыков студента
 1. На основе известных вам типов культуры сформулируйте идеальную культурно-мировоззренческую модель развития и самосовершенствования человека.
 2. Выскажите суждение о том, какова духовная ситуация в современной культуре.
 3. Выскажите суждение о роли толерантности в современной культуре.
 4. Выскажите суждение относительно идеи диалога культур.
 5. Приведите примеры культурного шока.
 6. Объясните, каким образом осуществляется процесс интерпретации культурного текста.
 7. Определите взаимосвязь между пониманием и толкованием.
 8. На основе известных вам механизмов и методов сформулируйте пути поиска национальной идентичности.
 9. На основе известных вам концепций культуры подумайте, кто из культурологов оказался прав по поводу современного состояния культуры.
 10. На основе известных вам концепций культуры сформулируйте пути дальнейшего культурного процесса.
 11. Выскажите суждение о «смерти Автора/Читателя/искусства».
 12. Сформулируйте вывод о причинах дегуманизации культуры в современном мире.
 13. Сформулируйте вывод о причинах потери идентичности в современном мире.
 14. Сделайте обобщенный вывод о проблемах культуры в современности.
 15. Предложите культурные мероприятия по преодолению проблем в современном мире.
 16. Выскажите суждение о современной информационной культуре.
 17. Выскажите суждение о специфике коммуникации в Интернет и на социальных платформах.
 18. Назовите культурологические аспекты информационной безопасности при работе в Интернет-пространстве.
 19. Сделайте обобщенные выводы о трудностях коммуникации с учетом социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий.
 20. Подумайте, учитываются ли в Интернете социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия. Выскажите по этому поводу суждения.
 21. Выскажите суждение каким образом основы философских знаний и культурная

- парадигма влияют на формирование мировоззренческой позиции.
22. Выскажите суждение о необходимости толерантного отношения в современной культуре.
23. Сделайте обобщенный вывод о проблемах формирования мировоззренческой/гражданской позиции в современности.
24. Выскажите суждение об отрицательных принципах работы в коллективе.
25. Выскажите суждение об эффективных принципах работы в коллективе.
26. Выскажите суждение о распределении ролей при работе в команде.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы. Показано умение активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике при анализе проблем. Обосновано и четко изложен материал.	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно. Частично использовать основы философских знаний; критически оценивать решение проблемы; частично демонстрирует	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.

	<p>Продемонстрированы умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное; четко формулировать проблему, предлагая ее решение; использовать основы философских знаний; критически оценивать решение проблемы; демонстрирует мировоззренческую позицию, понимание принципов работы в коллективе, понимание толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий.</p>	<p>мировоззренческую позицию, понимание принципов работы в коллективе, понимание толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий.</p>	
<p>Вопрос на понимание</p>	<p>Понимает суть поставленной задачи. Дает развернутый и аргументированный ответ на вопрос. Выражает собственное мнение, опираясь на актуальные тенденции в изучаемой сфере. Логически грамотно определяет причинно-следственные связи. Использует для ответа грамотный профессиональный язык Показано умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач. Показано умение активно использовать электронные</p>	<p>Задание выполнено не полностью. Приведены необходимые формулы, при проведении расчетов допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя. Частично может использовать основы философских знаний; критически оценивать решение проблемы; показать мировоззренческую позицию, демонстрирует мировоззренческую позицию, понимание принципов работы в коллективе,</p>	<p>Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.</p>

	<p>образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике при анализе проблем. Обосновано и четко изложен материал.</p> <p>Продемонстрированы умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное; четко формулировать проблему, предлагая ее решение; использовать основы философских знаний; критически оценивать решение проблемы; демонстрирует мировоззренческую позицию, понимание принципов работы в коллективе, понимание толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий.</p>	<p>понимание толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий.</p>	
--	--	--	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Викторов, В. В. Культурология [Электронный ресурс] : учебник / В.В. Викторов. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2019. — 435 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=344069>

2. Малюга, Ю. Я. Культурология [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Ю.Я. Малюга. — 2-е изд. — М. : ИНФРА-М, 2020. — 333 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=355428>

3. Силичев, Д. А. Культурология [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Д.А. Силичев. - 5-е изд., перераб. и доп. - М. : Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 393 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=354548>

Дополнительная литература

1. Данильян, О. Г. Культурология [Электронный ресурс] : учебник / О. Г. Данильян, В. М. Тараненко. – М. : НИЦ ИНФРА-М, 2013. – 239 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=262840>

2. Креленко, Н. С. История культуры: от Возрождения до модерна [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н.С. Креленко. — М. : ИНФРА- М, 2019. — 320 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=355853>

3. Попова, Т. В. Культурология [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т. В. Попова . – М. : ИД ФОРУМ : НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 256 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=355728>

4. Культурология [Электронный ресурс] : учебник / А.М. Руденко [и др.] ; под ред. А.М. Руденко. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2018. — 336 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=161033>

5. Культура. Религия. Толерантность. Культурология [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О.Н. Сенюткина [и др.] под общ. ред. О.Н. Сенюткиной. — 2-е изд. — М. : ИНФРА-М, 2020.— 247 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=351085>

6. Яковлева, Е.Л. Татарская кухня в контексте повседневности [Электронный ресурс] : учеб. пособие/ Е.Л.Яковлева. - Казань : Изд-во "Познание" Казанского инновационного

университета, 2019. - 372с. – Режим доступа : <http://repo.ieml.ru:80/xmlui/handle/123456789/14048>

Периодические издания

1. Философские науки(<http://www.phisci.info>)
2. Социологические исследования(<http://www.isras.ru/socis.html>)

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Античная мифология (сюжеты, персоналии, глоссарий). - режим доступа <http://mythology.sgu.ru/mythology/ant/index.htm>
2. Культурология: теория, школы, история, практика - режим доступа <http://www.countries.ru/library.htm>
3. Портал «Культура России» - режим доступа <http://www.russianculture.ru>
4. Ссылки на веб-сайты музеев - режим доступа <http://www.hist.msu.ru/ER/museum.htm>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации по подготовке рефератов

Подготовка рефератов направлена на развитие и закрепление у студентов навыков самостоятельного глубокого, творческого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы по актуальным проблемам дисциплины; на выработку навыков и умений грамотно и убедительно излагать материал, четко формулировать теоретические обобщения, выводы и практические рекомендации.

Рефераты должны отвечать высоким квалификационным требованиям в отношении научности содержания и оформления.

Темы рефератов, как правило, посвящены рассмотрению одной проблемы. Объем реферата может быть от 12 до 15 страниц машинописного текста, отпечатанного через 1,5 интервала, а на компьютере через 1 интервал (список литературы и приложения в объем не входят).

Текстовая часть работы состоит из введения, основной части и заключения.

Во введении студент кратко обосновывает актуальность избранной темы реферата, раскрывает конкретные цели и задачи, которые он собирается решить в ходе своего небольшого исследования.

В основной части подробно раскрывается содержание вопроса (вопросов) темы.

В заключении кратко должны быть сформулированы полученные результаты исследования и даны выводы. Кроме того, заключение может включать предложения автора, в том числе и по дальнейшему изучению заинтересовавшей его проблемы.

В список литературы (источников и литературы) студент включает только те документы, которые он использовал при написании реферата.

В приложении (приложения) к реферату могут выноситься таблицы, графики, схемы и другие вспомогательные материалы, на которые имеются ссылки в тексте реферата.

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых

делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном.

Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов,

отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта. Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания по подготовке к занятию семинарского типа

Для расширения и углубления знаний обучающихся по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Целью занятий семинарского типа является:

- проверка уровня понимания обучающимися вопросов, рассмотренных на лекциях и в учебной литературе, степени и качества усвоения обучающимися программного материала;
- формирование и развитие умений, навыков применения теоретических знаний в реальной практике, анализа профессионально-прикладных ситуаций;
- восполнение пробелов в пройденной теоретической части курса и оказания помощи в его освоении.

Обучающийся должен изучить основную литературу по теме занятия семинарского типа и источники из списка дополнительной литературы, используемые для расширения объема знаний по теме, интернет-ресурсы.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
--	-----------------

Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
«История России - Федеральный портал История.РФ»	www.histrf.ru	База данных материалов по истории [профессиональная база данных] Федеральный портал «История.РФ» для школьников и учителей, преподавателей вузов и студентов, методистов и аспирантов. Достоверная информация о фактах и событиях прошлого доступным языком.
«История: История России, Всемирная история»	www.istorya.ru	База данных материалов по истории [профессиональная база данных]

База данных современных научных исследований в области философии Института философии РАН [профессиональная база данных]	www.iphras.ru	ИНСТИТУТ ФИЛОСОФИИ РАН (полное название – Федеральное государственное бюджетное учреждение науки Институт философии Российской академии наук) – центральное научно-исследовательское учреждение страны, ведущее исследования по основным философским дисциплинам.
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

Электронно-библиотечная система "Лань"	https://e.lanbook.com/	Ресурс включает в себя электронные версии книг издательства "Лань", а также других ведущих издательств учебной литературы; электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам.
Электронный каталог Российской национальной библиотеки	http://primo.nlr.ru	Библиографическая коллекция Российской национальной библиотеки

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>	
Специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>	
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)	
<i>СРС</i>	
Специальное помещение, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью, доской.	
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.	

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Интерактивная форма проведения практических занятий работа в малых группах – форма работы, дающая возможность каждому участнику по-участвовать в решении проблемы, попрактиковать навыки сотрудничества и межличностного общения
2. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
3. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ**

**Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль Технология организации ресторанного**

**профиль
Технология организации ресторанного дела**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Нуриева Э.Н.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины состоит в изучении свойств органических веществ, их реакционной способности и способов получения.

Задачами дисциплины являются:

- усвоение взаимосвязи между строением и физико-химическими свойствами органических соединений, изучение их реакционной способности;
- формирование знаний об основных сырьевых источниках органических веществ и соединений, составляющих основу продуктов питания;
- формирование у студентов научного мировоззрения на технологические процессы и химические вещества, находящиеся в объектах их будущей профессиональной деятельности.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры,

освоившие программу бакалавриата:
научно-исследовательская
организационно-управленческая
проектная
маркетинговая
производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-9	Знания	методы организации химической безопасности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
	Умения	методы организации химической безопасности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
	Навыки и/или опыт деятельности	использовать нормативную базу и научную информацию в области химической безопасности людей, их защиты от

		возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
ОПК-3	Знания	современные достижения отечественной и зарубежной науки в области органической химии
	Умения	описывать уравнениями органические реакции и процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов
	Навыки и/или опыт деятельности	Навыками количественных расчетов состава вещества по результатам измерений
ПК-1	Знания	Условия протекания органических реакций.
	Умения	обосновать технико-химические требования к ведению технологического процесса
	Навыки и/или опыт деятельности	Методами оценки свойств органических компонентов пищевого сырья
ПК-24	Знания	основные методы получения и идентификации органических соединений разных классов
	Умения	использовать основные закономерности химических превращений органических соединений в зависимости от их химических свойств, строения и природы растворителя
	Навыки и/или опыт деятельности	практическими навыками и умением обработки полученных данных
ПК-26	Знания	значение органической химии в изучении природы и развитии техники, медицины и нанотехнологии
	Умения	Анализировать и обрабатывать полученную информацию
	Навыки и/или опыт деятельности	Статистическими и математическими методами для обработки и получения достоверных данных эксперимента

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ имеет код Б1.Б.15, относится к дисциплинам (модулям) базовой части Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина ОРГАНИЧЕСКАЯ

ХИМИЯ предусмотрена учебным планом в 3 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен в 3 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	3 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	14	14
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4
в т. ч. занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	2	2
в т. ч. в форме лабораторных работ	6	6
в т.ч. консультация	2	2
Самостоятельная работа обучающихся	122	122
Промежуточная аттестация	8	8
в т. ч. экзамен	8	8
ИТОГО	144	144

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Введение. Теоретические представления в органической химии

Предмет органической химии. Важнейшие этапы ее развития. Основные сырьевые источники получения органических соединений. Значение органической химии.

Краткие сведения о развитии теоретических воззрений в органической химии. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Тетраэдрическая модель атома углерода.

Электронные представления в органической химии. Типы химических связей. Природа ковалентной связи.

Классификация органических реакций: замещения, присоединения, отщепления (элиминирования), разложения, молекулярные перегруппировки, окисления, полимеризации и поликонденсации.

Механизмы органических реакций: гетероциклический (ионный) и гомолитический (радикальный). Взаимное влияние атомов в молекуле.

Классификация органических соединений.

Тема 2. Углеводороды

Алканы. Гомологический ряд алканов. Строение. Изомерия. Номенклатура. Нахождение в природе. Способы получения. Физические свойства и закономерности их изменений в гомологическом ряду. Понятие о конформации. Химические свойства алканов: галогенирование, нитрование; радикальный механизм реакции замещения, цепные реакции, окисление, дегидрирование, превращения при высоких температурах. Нефть и ее переработка. Отдельные представители алканов: метан, этан, пропан, бутан, изооктан. Их применение.

Алкены. Гомологический ряд алкенов. Изомерия: структурная и геометрическая. Номенклатура. Электронное строение алкенов. Способы получения. Физические свойства. Химические свойства. Общая характеристика. Реакции присоединения. Правило Марковникова. Реакции окисления. Полимеризация алкенов. Этилен, пропилен, бутилен, технические способы их получения и использования.

Алкадиены. Гомологический ряд. Классификация алкадиенов. Номенклатура. Изомерия. Углеводороды с сопряженными двойными связями. Природа сопряжения. Способы получения бутадиена и изопрена. Физические свойства. Химические свойства диенов. Особенности химического поведения сопряженных диенов. Диеновый синтез. Реакции полимеризации и сополимеризации. Натуральный и синтетический каучук. Использование полимеров на основе алкадиенов.

Алкины. Гомологический ряд. Изомерия. Номенклатура. Электронное строение алкинов. Получение ацетилена. Промышленные методы получения алкинов. Физические свойства. Химические свойства. Общая характеристика. Реакции присоединения, полимеризации, замещения, окислительная поликонденсация. Отдельные представители алкинов: ацетилен, винилацетилен, их применение.

Циклоалканы, циклоалкены, циклоалкадиены. Классификация, изомерия, номенклатура. Циклоалканы, циклоалкены, циклоалкадиены. Способы получения. Физические свойства. Строение, химические свойства и применение.

Арены. Развитие представлений о строении бензола. Современные

представления об электронном строении ароматических углеводородов. Гомологический ряд бензола. Изомерия. Номенклатура. Физические свойства бензола и его гомологов. Источники ароматических углеводородов : нефть, каменноугольная смола, коксовый газ. Ароматизация нефти. Химические свойства ароматических углеводородов. Общая характеристика . Реакции электрофильного замещения и их механизм. Правила ориентации при электрофильном замещении в бензольном ядре. Реакции присоединения . Окисления бензола и его гомологов. Отдельные представители: бензол, толуол, ксилолы, кумол, стирол. Их промышленное использование.

Тема 3. Функциональные производные углеводородов

Галогенпроизводные. Классификация, изомерия, номенклатура. Способы получения. Непосредственное галогенирование алканов и циклоалканов, алкенов, алкинов и ароматических углеводородов. Присоединение галогеноводородов к алкенам и алкинам. Получение галогенопроизводных из спиртов.

Физические свойства. Химические свойства. Реакции нуклеофильного замещения галогена на гидроксильную, алкоксильную, нитро-, аминоксильную и другие группы. Взаимодействие галогенпроизводных с металлами

Алканолы (одноатомные спирты). Классификация. Изомерия. Понятие о первичных, вторичных и третичных спиртах. Номенклатура спиртов. Способы получения спиртов.

Физические свойства. Химические свойства. Общая характеристика. Реакции с разрывом связи С-ОН и О-Н.

Реакции со щелочными металлами, галогеноводородными кислотами. Получение сложных эфиров органических и минеральных кислот. Дегидратация, окисление и дегидрирование спиртов. Химические особенности первичных, вторичных и третичных спиртов.

Полиолы (многоатомные спирты). Классификация. Диолы (двухатомные спирты или гликоли). Получение гидролизом дигалогенпроизводных и галогенгидринов, гидратацией оксидов, реакцией Вагнера. Физические свойства. Особенности химических свойств. Окисление. Внутри- и межмолекулярная дегидратация. Триолы. Глицерин. Получение из жиров, из пропилена. Физические свойства глицерина. Химические свойства: образование глицератов, галогенгидринов, сложных эфиров, дегидратация, окисление.

Фенолы и нафтолы. Изомерия и номенклатура. Выделение фенолов из каменноугольной смолы. Получение фенолов из сульфокислот, из галогенопроизводных. Физические свойства фенолов. Химические свойства . Образование фенолятов, алкилирование и ацилирование фенолов, действие галогенов, азотной и серной кислот, каталитическое гидрирование.

Азотсодержащие органические соединения. Классификация. Нитросоединения. Общая формула. Строение нитрогруппы. Изомерия, классификация и номенклатура нитросоединений. Получение нитросоединений.

Амины. Строение. Изомерия. Классификация. Первичные, вторичные и третичные амины. Получение аминов из галогенпроизводных, амидов кислот, восстановлением нитросоединений и нитрилов. Значение реакции Зинина для развития промышленности органического синтеза. Физические свойства аминов. Химические свойства. Основность аминов. Образование солей, алкилирование, ацилирование, действие азотистой кислоты. Оксоединения. Строение, изомерия и номенклатура альдегидов и кетонов. Природа карбонильной группы (σ - и π -связь). Получение альдегидов и кетонов: окислением спиртов, пиролизом солей карбоновых кислот, гидролизом дигалогенпроизводных, гидратацией ацетилена и его гомологов.

Карбоновые кислоты и их производные. Классификация. Монокарбоновые кислоты. Изомерия. Номенклатура. Строение карбоксильной группы. Способы получения кислот: окислением первичных спиртов и альдегидов, из галогенпроизводных через стадию образования нитрилов и металлоорганических соединений, промышленные методы получения карбоновых кислот: окислением алканов, оксосинтезом. Получение ароматических кислот окислением алкиларенов. Физические свойства. Химические свойства. Общая характеристика. Кислотность. Образование солей. Получение и свойства функциональных производных карбоновых кислот: галогенангидридов, ангидридов, сложных эфиров, амидов и нитрилов. Механизм реакции этерификации. Высшие жирные кислоты. Мыла.

Аминокислоты. Классификация и номенклатура. Получение аминокислот гидролизом белков, из галогензамещенных кислот, из циангидринов, из альдегидов и малонового эфира. Получение ароматических аминокислот восстановлением нитрокислот. Физические свойства. Химические свойства. Общая характеристика. Понятие о дипольном ионе. Реакции по карбоксильной и аминогруппам.

Тема 4. Биоорганические соединения

Белки. Классификация. Строение белков: первичная, вторичная и третичная структура. Денатурация белка. Значение белков.

Углеводы. Классификация углеводов. Моносахариды. Строение моносахаридов. Способы получения моносахаридов.

Физические свойства моносахаридов. Химические свойства: окисление, реакция серебряного зеркала, взаимодействие с фелинговой жидкостью, восстановление, реакция с синильной кислотой, взаимодействие с

фенилгидразином, действие щелочей, алкилирование и ацилирование. Определение размера оксидного кольца моносахаридов методом исчерпывающего метилирования. Брожение гексоз. Дегидратация с циклизацией пентоз и гексоз. Отдельные представители моносахаридов. Понятие о гликозидах и витамине С.

Дисахариды. Восстанавливающие и невосстанавливающие дисахариды. Мальтоза. Целлобиоза. Трегалоза. Лактоза. Сахароза. Олиго- и полисахариды. Крахмал. Гликоген. Клетчатка. Гетерополисахариды. Пектиновые вещества. Слизи. Камеди. Гемицеллюлозы. Агароза и альгиновые кислоты.

Липиды. Классификация. Простые липиды. Жиры и масла. Изомерия, номенклатура. Основные физико-химические характеристики. Химические свойства: омыление, переэтерификация, алкоголиз, ацидолиз, гидрогенизация. Окислительная порча жиров. Понятие о диольных липидах, восках, гликолипидах.

Тема 5. Гетероциклические соединения

Пятичленные гетероциклические соединения. Определение. Классификация. Номенклатура.

Строение и взаимные превращения фурана, тиофена и пиррола. Источники их получения. Ароматический характер. Фурфурол, особенности химического поведения. Понятие о хлорофилле и гемине. Индол. Триптофан. Понятие о пятичленных гетероциклических соединениях с несколькими гетероатомами.

Шестичленные гетероциклические соединения. Пиридин. Строение. Основность. Понятие о шестичленных гетероциклах с двумя атомами азота. Пиримидин, пиримидиновые основания. Пурин. Пуриновые основания.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (3 семестр)

1	Введение. Теоретические представления в органической химии	1	0	0	18	19
---	--	---	---	---	----	----

2	Углеводороды	1	2	2	26	31
3	Функциональные производные углеводов	1	0	2	26	29
4	Биоорганические соединения	1	0	2	26	29
5	Гетероциклические соединения	0	0	0	26	26
	Консультация					2
	Экзамен					8
	Итого	4	2	6	122	144

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16147>

1. Конспект лекций по дисциплине "Органическая химия"
2. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине "Органическая химия"
4. Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине "Органическая химия"

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ

	<p>ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</p> <p>ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ОПК-3</p> <p>способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p>	<p>ЭКОЛОГИЯ</p> <p>БИОХИМИЯ</p> <p>ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ</p> <p>НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ</p> <p>АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА</p> <p>ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ</p> <p>САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ</p> <p>ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ</p> <p>ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ</p> <p>ТЕПЛОТЕХНИКА</p> <p>ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ</p> <p>ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ</p> <p>МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</p> <p>БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ</p> <p>БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ</p> <p>СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ</p> <p>ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ</p> <p>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА</p> <p>ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</p> <p>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</p> <p>НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА</p> <p>ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-1</p> <p>способностью использовать технические средства для измерения основных</p>	<p>БИОХИМИЯ</p> <p>ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ</p> <p>НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ</p> <p>АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА</p> <p>ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ</p> <p>ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</p>

<p>параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ДЕМЕТАЛЛИЗАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p>	<p>ФИЗИКА БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И</p>

	МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	МАТЕМАТИКА ФИЗИКА БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ ДЕМЕТАЛЛИЗАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ

В рамках дисциплины ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	0,71	2,11
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	1	1,58	1,58
Занятия семинарского типа в форме лабораторных работ	3	2,11	6,316
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	18,00	30,00
Отчёт по лабораторным работам	18,00	30,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоения компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этапизуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

$\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

$\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;
 $\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Базовый уровень	знает и использует терминологию, основные средства и методы обеспечения химической безопасности; умеет выполнять основные положения нормативной документации по защите персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; имеет опыт обобщения состояния системы обеспечения химической безопасности	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	знает опасности и способы обеспечения химической безопасности; умеет организовать защитные мероприятия в	Более 70 баллов

		чрезвычайных ситуациях; способен применять на практике методы обеспечения химической безопасности, разрабатывает и реализовывает мероприятия по защите человека от негативных химических воздействий	
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Базовый уровень	знает основные свойства органических веществ, умеет характеризовать условия протекания химических процессов с участием органических веществ, имеет навык систематизации основных закономерностей химических процессов с целью освоения технологий продуктов питания.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	знает основные положения органической химии, умеет описывать органические процессы, приводить конкретные уравнения реакций и математические расчеты по уравнениям реакций, имеет навыки обобщения количественных расчетов состава вещества по результатам измерений	Более 70 баллов
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Базовый уровень	знает условия, влияющие на протекание органических реакций, умеет описывать условия, оказывающие влияние на полноту протекания параметров технологических процессов, имеет навыки находить их оптимальные значения	От 60 до 70 баллов
	Повышенный	знает условия для	

	уровень	конкретного технологического процесса с участием органических веществ, умеет рассчитывать и контролировать условия, оказывающие влияние на полноту их протекания, имеет навык прогнозировать их оптимальные значения	Более 70 баллов
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Базовый уровень	знает основы строения вещества, умеет оценивать прочность и полярность химической связи, имеет навык проведения эксперимента	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	знает принципы написания органических реакций; умеет самостоятельно подбирать условия и метод для решения поставленной задачи, имеет опыт расчета показателей химических реакций	Более 70 баллов
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных	Базовый уровень	знает основные положения синтеза веществ; умеет выполнять простейшие синтезы; имеет опыт проведения перегонки и синтеза в лабораторных условиях	От 60 до 70 баллов
публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Повышенный уровень	Знает теоретические основы и принципы синтеза органических веществ, методы их разделения; умеет проводить статистическую и математическую обработку полученных в ходе эксперимента данных; имеет навыки проведения количественного расчета компонентов для взаимопревращения	Более 70 баллов

		органических веществ в процессе их синтеза.	
--	--	---	--

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоённости компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	30	ОПК-3, ПК-1
Отчёт по лабораторным работам	30	ОК-9, ОПК-3, ПК-1, ПК-24, ПК-26
Промежуточная аттестация		
Экзамен	40	ОК-9, ОПК-3, ПК-1, ПК-24, ПК-26

1. Контрольная работа

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
<i>Знания</i>
современные достижения отечественной и зарубежной науки в области органической химии
<i>Умения</i>
описывать уравнениями органические реакции и процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Навыками количественных расчетов состава вещества по результатам измерений
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
<i>Знания</i>
Условия протекания органических реакций.
<i>Умения</i>
обосновать технико-химические требования к ведению технологического процесса

<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Методами оценки свойств органических компонентов пищевого сырья

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

В процессе выполнения контрольной работы студент должен систематизировать и углублять свои знания по предмету, усваивать научную технологию производства продукции питания и использовать параметры технологических процессов при соблюдении техники безопасности; учиться отбирать наиболее важный материал, относящийся к теме, убедительно обосновать и аргументировать рассмотренные положения; излагать материал в логической последовательности; грамотно делать четкие выводы и обобщения; пользоваться справочной литературой контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, статистической обработкой данных при соблюдении техники безопасности.

Контрольная работа – самостоятельная работа, представляющая собой письменный ответ на вопрос, рассматриваемый в рамках одной учебной дисциплины. Содержание ответа на поставленный вопрос включает: знание теории, выделение актуальных проблем данной темы.

Качество письменной работы оценивается, прежде всего по тому, насколько самостоятельно и правильно студент раскрывает содержание главных вопросов темы, использует знание рекомендованных к теме первоисточников. При изложении материала следует стремиться к тому, чтобы каждое теоретическое положение было убедительно аргументировано и всесторонне обосновано, а также подкреплено практическим материалом.

Контрольная работа направлена на решение следующих задач:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний студентов;
- формирование умений использовать справочную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организаторности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

1. При выполнении данных заданий студент должен использовать данные для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья и качество готовой продукции, анализировать результаты экспериментов:

1. Напишите уравнения реакций превращения бромистого изопентила в предельный углеводород:

- а) с тем же строением углеродного скелета и тем же числом атомов углерода;
- б) с удвоенным числом атомов углерода.

Назовите полученные углеводороды по международной номенклатуре.

2. При окислении в жестких условиях углеводорода C_7H_{14} образовались уксусная и изовалериановая кислоты. Какова формула исходного алкена? Напишите уравнение реакции.

3. Какие соединения получаются при действии на метилацетилен избытка следующих реагентов:

- а) водорода,
- б) брома,
- в) бромистого водорода,
- г) воды в присутствии солей двухвалентной ртути и серной кислоты?

Напишите уравнения реакций.

4. Напишите уравнение реакций взаимодействия 2-метилпентадиена-1,3:

- а) с бромом,
- б) бромистый водород.

Объясните механизм реакций 1,4- и 1,2 – присоединения.

5. Напишите уравнения реакций 1,4- и 1,2-присоединения при взаимодействии эквимольных количеств:

- а) водорода и 2-метилпентадиена-1,3
- б) водорода и 2,3-диметилбутадиена-1,3

6. Определите, какую структурную формулу имеет спирт состава $C_5H_{12}O$, если при окислении его образуется кетон состава $C_5H_{10}O$, а при окислении кетона – смесь уксусной и пропионовой кислот?

7. Какое положение займет нитрогруппа при нитровании следующих соединений:

- а) хлорбензола,
- б) толуола,
- в) анилина.

8. Напишите уравнения всех последовательных реакций:

9. Напишите структурные формулы и назовите по систематической номенклатуре кислоты общей формулы C_5H_9COOH .

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия k выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня k от 71 до 100	Показатель базового уровня k от 60 до 70	Показатель неосвоенности k меньше 60
Дан последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания. Имеется собственная обоснованная точка зрения на проблему качества продукции и услуг установленным нормам. Продемонстрировано глубокое понимание сути проблемы, а также умение	Дан последовательный ответ на поставленное задание (вопросы), однако содержание раскрыто не полностью. Имеется собственная точка зрения на проблему, но не все причины ее возникновения установлены. Продемонстрировано понимание основной сути проблемы, но отсутствует аргументация выбора	Не принимает участия в работе группы, не высказывает никаких суждений, не выступает от имени группы; демонстрирует полную неосведомленность по сути изучаемой проблемы.

<p>выявлять причинно-следственные связи для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции при соблюдении техники безопасности</p>	<p>предложенного решения. Продемонстрировано понимание сути проблемы, а также умение выявлять причинно-следственные связи для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции при соблюдении техники безопасности. В ответе могут присутствовать негрубые ошибки.</p>	
---	---	--

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям,

			предъявляемым к оценочному средству
--	--	--	-------------------------------------

2. Отчёт по лабораторным работам

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	
<i>Знания</i>	
методы организации химической безопасности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	
<i>Умения</i>	
методы организации химической безопасности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
использовать нормативную базу и научную информацию в области химической безопасности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
<i>Знания</i>	
современные достижения отечественной и зарубежной науки в области органической химии	
<i>Умения</i>	
описывать уравнениями органические реакции и процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Навыками количественных расчетов состава вещества по результатам измерений	
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
<i>Знания</i>	
Условия протекания органических реакций.	
<i>Умения</i>	
обосновать технико-химические требования к ведению технологического процесса	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Методами оценки свойств органических компонентов пищевого сырья	

ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
Знания
основные методы получения и идентификации органических соединений разных классов
Умения
использовать основные закономерности химических превращений органических соединений в зависимости от их химических свойств, строения и природы растворителя
Навыки и/или опыт деятельности
практическими навыками и умением обработки полученных данных
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
Знания
значение органической химии в изучении природы и развитии техники, медицины и нанотехнологии
Умения
Анализировать и обрабатывать полученную информацию
Навыки и/или опыт деятельности
Статистическими и математическими методами для обработки и получения достоверных данных эксперимента

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам», характеризующий этап формирования

Выполнение лабораторных работ.

На лабораторных занятиях рассматривается практическое использование материала лекций и учебно-методической литературы для проведения исследований по заданной методике и анализу результатов экспериментов, а также при разработке и оформлении документации.

Перед лабораторным занятием изучите соответствующую учебно-методическую литературу, которая относится к рассматриваемой теме для контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, статистической обработкой данных при соблюдении техники безопасности.

На лабораторных занятиях рассматривается практическое использование материала лекций и учебно-методической литературы для практической отработки тем, а также при разработке и оформлении документации.

Обучающийся анализирует признаки химических реакций, составляет описание наблюдаемых химических явлений, использует методики выполнения химического эксперимента. При этом необходимо использовать технические средства лаборатории химии: химическую посуду, нагревательные приборы и оборудование. Перед посещением

лаборатории возьмите соответствующую учебно-методическую литературу, которая относится к рассматриваемой теме.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

1. При выполнении данных заданий студент должен использовать данные для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья и качество готовой продукции, анализировать результаты экспериментов и использовать статистическую обработку:

1. Какие углеводороды относят к алканам?
2. Запишите формулы возможных изомеров гексана и назовите их по систематической номенклатуре.
3. Напишите формулы возможных продуктов крекинга октана
4. В каком объёмном соотношении смесь метана с воздухом становится взрывоопасной?
5. Каковы природные источники получения алканов?
6. Назовите области применения алканов
7. Найдите молекулярную формулу гомолога метана, если известно, что масса 5,6л его составляет 18 г. Напишите структурные формулы всех его изомеров и назовите их.

2. Напишите уравнения реакций, с помощью которых можно осуществить следующие превращения:

- 1) ацетилен → этилен → этанол → хлорэтан → этанол → диэтиловый эфир
- 2) метан → ацетилен → бензол → хлорбензол → фенол
- 3) метан → ацетилен → уксусный альдегид → этанол
- 4) хлорметан → метанол → муравьиный альдегид → метанол
- 5) метан → хлорметан → метанол → муравьиный альдегид → муравьиная кислота

3. Напишите уравнения реакций 1,4- и 1,2-присоединения при взаимодействии эквимольных количеств:

- а) водорода и 2-метилпентадиена-1,3
- б) водорода и 2,3-диметилбутадиена-1,3

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия к выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня к от 71 до 100	Показатель базового уровня к от 60 до 70	Показатель неосвоенности к меньше 60
Задание выполнено полностью. Показано умение использовать теоретические знания при выполнении задач. Дан последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание	Дан последовательный ответ на поставленное задание (вопросы), однако содержание раскрыто не полностью. Имеется собственная точка зрения на проблему на проблему качества качества продукции и услуг установленным	Не принимает участия в работе группы, не высказывает никаких суждений, не выступает от имени группы; демонстрирует полную неосведомленность по сути изучаемой проблемы.

<p>задания. Имеется собственная обоснованная точка зрения на проблему качества качества продукции и услуг установленным нормам.</p> <p>Продемонстрировано глубокое понимание сути проблемы, а также умение выявлять причинно-следственные связи для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции при соблюдении техники безопасности и применении статистической обработке экспериментальных данных</p>	<p>нормам, но не все причины ее возникновения установлены.</p> <p>Продемонстрировано понимание основной сути проблемы а также умение выявлять причинно-следственные связи для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции при соблюдении техники безопасности и применении статистической обработке экспериментальных данных, но отсутствует аргументация выбора предложенного решения. В ответе могут присутствовать негрубые ошибки.</p>	
--	--	--

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям,

			предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Экзамен

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Экзамен»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	
Знания	
методы организации химической безопасности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	
Умения	
методы организации химической безопасности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	
Навыки и/или опыт деятельности	
использовать нормативную базу и научную информацию в области химической безопасности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
Знания	
современные достижения отечественной и зарубежной науки в области органической химии	
Умения	
описывать уравнениями органические реакции и процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов	
Навыки и/или опыт деятельности	
Навыками количественных расчетов состава вещества по результатам измерений	

ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Знания
Условия протекания органических реакций.
Умения
обосновать технико-химические требования к ведению технологического процесса
Навыки и/или опыт деятельности
Методами оценки свойств органических компонентов пищевого сырья
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
Знания
основные методы получения и идентификации органических соединений разных классов
Умения
использовать основные закономерности химических превращений органических соединений в зависимости от их химических свойств, строения и природы растворителя
Навыки и/или опыт деятельности
практическими навыками и умением обработки полученных данных
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
Знания
значение органической химии в изучении природы и развитии техники, медицины и нанотехнологии
Умения
Анализировать и обрабатывать полученную информацию
Навыки и/или опыт деятельности
Статистическими и математическими методами для обработки и получения достоверных данных эксперимента

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Экзамен», характеризующий этап формирования

Успешному проведению экзамена способствует систематическое посещение лекционных, практических и семинарских занятий, тщательная проработка вопросов для контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, анализировать результаты экспериментов, статистической обработкой данных при соблюдении техники безопасности, выносимых на обсуждения на занятиях и

самостоятельная подготовка обучающихся.

При подготовке к экзамену необходимо ознакомиться с вопросами, составить структурно-логическую схему ответа на каждый вопрос, используя при этом материалы лекционных и практических занятий, рекомендуемую преподавателем литературу.

При возникновении сложностей в процессе подготовки к экзамену необходимо обратиться за консультацией к преподавателю.

Экзамены являются заключительным этапом изучения учебной дисциплины и имеют целью проверить теоретические знания обучающихся, их навыки и умение применять полученные знания при решении практических задач.

Экзамены проводятся в счет времени, выделяемого учебным планом на экзаменационную сессию.

Экзамен проводится в объеме рабочей программы учебной дисциплины. Для подготовки обучающихся к экзамену кафедрой разрабатывается перечень вопросов по разделам и темам, выносимым на экзамен.

Материалы для проведения экзамена (билеты, практические задания, материальное обеспечение, необходимое для проведения экзамена, справочные пособия, разрешенные для использования на экзаменах и т.п.) обсуждаются на заседании кафедры.

В экзаменационный билет должны включаться не менее двух теоретических вопросов из разных разделов программы, в зависимости от специфики предмета, одно практических задания (задачи).

Экзамены, как правило, принимаются лицами профессорско-преподавательского состава, читавшими лекции на данном потоке.

Рекомендуемая процедура проведения устного экзамена:

в аудитории одновременно могут находиться не более шести обучающихся; обучающийся после доклада о прибытии для сдачи устного экзамена предъявляет экзаменатору свою зачетную книжку, после чего лично берет билет, называет его номер, получает чистые маркированные листы бумаги для записей ответов (решения задач) и приступает к подготовке ответа;

при сдаче устного экзамена обучающийся берет, как правило, только один билет; в случаях, когда обучающийся берет второй билет, оценка его ответа снижается на один балл;

для подготовки к ответу обучающемуся отводится не менее 20 минут;

после подготовки к ответу или по истечении отведенного для этого времени обучающийся докладывает экзаменатору о готовности и с его разрешения или по вызову отвечает на поставленные в билете вопросы;

прерывать обучающегося при ответе не рекомендуется, исключение - ответ не по существу вопроса билета;

по окончании ответа на вопросы билета экзаменатор может задавать обучающемуся дополнительные и уточняющие вопросы в пределах учебного материала, вынесенного на экзамен, в том числе по темам, пропущенным обучающимся;

если обучающийся отказался от ответа на билет, ему выставляется неудовлетворительная оценка;

оценка по результатам устного экзамена объявляется обучающемуся и вносится экзаменатором в экзаменационную (зачетную) ведомость, зачетную книжку.

На экзамене студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Теоретический вопрос

3. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	6	10
Теоретический вопрос	6	10
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Экзамен»

1. При выполнении данных заданий студент должен использовать данные для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, а также контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, анализировать результаты экспериментов, статистической обработкой данных при соблюдении техники безопасности.

Теоретические вопросы:

1. Основные положения теории строения органических соединений А.М. Бутлерова.
2. Характеристика ковалентных связей в органических соединениях (σ - и π).
3. Характеристики одинарной, двойной и тройной связей: длина, на-правление в пространстве, валентные углы, реакционная способность.
4. Типы гибридизации атома углерода (sp^3 , sp^2 и sp) на примере метана, этилена и ацетилен.
5. Гомологический ряд алканов. Строение. Изомерия. Номенклатура.
6. Химические свойства алканов: галогенирование, нитрование; радикальный механизм реакции замещения, цепные реакции, окисление, дегидрирование, превращения при высоких температурах.
7. Гомологический ряд алкенов. Изомерия: структурная и геометрическая.
8. Электронное строение алкенов. Номенклатура алкенов.
9. Способы получения алкенов.
10. Химические свойства алкенов. Общая характеристика. Реакции присоединения. Правило Марковникова.
11. Химические свойства алкенов: Реакции окисления. Полимеризация алкенов.
12. Диены. Гомологический ряд. Классификация алкадиенов. Номенклатура. Изомерия. Углеводороды с сопряженными двойными связями. Природа сопряжения.
13. Особенности химического поведения сопряженных диенов. Реакции полимеризации и сополимеризации. Натуральный и синтетический каучук.
14. Алициклические углеводороды. Классификация, изомерия, номенклатура. Циклоалканы, циклоалкены, циклоалкадиены. Способы получения. Физические свойства. Строение, химические свойства и применение.

15. Алкины: Гомологический ряд. Изомерия. Номенклатура.
16. Электронное строение алкинов. Получение ацетиленовых углеводородов.
17. Способы получения ацетилена.
18. Химические свойства алкинов. Общая характеристика. Реакции присоединения, полимеризации, замещения.
19. Современные представления об электронном строении ароматических углеводородов. Гомологический ряд бензола. Изомерия. Номенклатура.
20. Химические свойства ароматических углеводородов. Общая характеристика.
21. Ароматические углеводороды: Реакции электрофильного замещения и их механизм. Правила ориентации при электрофильном замещении в бензольном ядре.
22. Ароматические углеводороды: Реакции присоединения. Окисление бензола и его гомологов.
23. Замещенные производные бензола в реакциях замещения. Правила ориентации. Ориентанты I и II рода (на примере хлорирования толуола и бензойной кислоты).
24. Классификация алифатических спиртов. Одноатомные спирты. Классификация, изомерия, номенклатура.
25. Алифатические спирты: Способы получения. Физические свойства. Водородная связь. Химические свойства.
26. Химические свойства предельных одноатомных спиртов.
27. Многоатомные спирты. Классификация. Изомерия. Номенклатура. Способы получения. Особенности химических свойств. Этиленгликоль. Глицерин.
28. Фенолы. Строение и химические свойства фенолов.
29. Строение, изомерия и номенклатура альдегидов и кетонов. Строение карбонильной группы. Способы получения
30. Альдегиды и кетоны: Химические свойства. Реакции присоединения по двойной связи карбонильной группы, реакции замещения карбонильного кислорода. Окисление альдегидов и кетонов. Качественные реакции на альдегидную группу. Альдольная и кротоновая конденсация.
31. Классификация карбоновых кислот. Изомерия и номенклатура одноосновных карбоновых кислот. Ацильные радикалы. Природа карбоксильной группы.
32. Способы получения кислот. Физические свойства. Химические свойства. Общая характеристика. Кислотность. Индуктивный эффект и сила кислот. Образование солей.
33. Получение и свойства функциональных производных кислот: галогенангидридов, ангидридов, сложных эфиров, альдегидов и нитрилов. Механизм реакции этерификации. Высшие жирные кислоты. Мыла.
34. Простые и сложные эфиры. Строение, физические свойства, склонность к гидролизу.
35. Кислоты в составе жиров. Зависимость консистенции жира от его строения. Привести примеры жиров и масел.
36. Химические свойства жиров: щелочной гидролиз, гидрогенизация, окисление.
37. Нитросоединения. Изомерия и номенклатура. Строение нитрогруппы. Получение нитросоединений. Нитрование углеводородов в газовой фазе. Нитрование бензольного ядра.
38. Нитросоединения: Химические свойства. Восстановление. Действие щелочей на первичные и вторичные нитросоединения. Таутомерия. Действие азотистой кислоты на нитросоединения. Реакция с альдегидами.
39. Амины. Строение, изомерия, классификация. Номенклатура. Способы получения аминов из галогенпроизводных, восстановлением нитросоединений и нитрилов.
40. Амины. Химические свойства. Основность аминов. Образование солей,

алкилирование, ацилирование, действие азотистой кислоты.

41. Амины. Классификация, изомерия, номенклатура. Способы получения. Физические свойства. Внутренние соли, дипольный ион. Химические свойства.

42. Углеводы. Химические свойства: восстановление, окисление, реакции алкилирования и ацилирования, спиртовое брожение.

43. Углеводы. Классификация углеводов. Классификация моносахаридов. Строение. Стереои́зомерия. Получение моносахаридов.

44. Дисахариды. Строение. Гидролиз. Восстанавливающиеся и невосстанавливающиеся дисахариды. Сахароза.

45. Виды классификации полисахаридов. Важнейшие представители, их строение.

2. 1. Напишите структурные формулы и назовите по номенклатуре IUPAC.

- а) этил-диизопропил-втор-бутилметан
- б) этил-ди-втор-бутилметан
- в) триметил-изопропилметан
- г) трипропил-изопропилметан
- д) метилэтил-трет-бутилметан
- е) метилизопропилиобутил-трет-амилметан
- ж) этилиобутил-втор-бутилметан

2. Получите нижеприведенные соединения из соединений с тем же числом, с меньшим числом и с большим числом углеродных атомов.

Исходные вещества назовите.

- а) бутан
- в) 2,3,4,5-тетраметилгексан
- д) 2,5-диметилгексан
- ж) этан
- и) 2,3,6,7-тетраметилоктан
- л) 3,4,5,6-тетраметилоктан
- н) 2,7-диметилоктан

3. При сгорании органического вещества массой 4,8 г образовалось 3,36 л CO₂ (н.у.) и 5,4 г воды. Плотность паров органического вещества по водороду равна 16. Определите молекулярную формулу исследуемого вещества.

4. В лабораторной установке из 120 л ацетилен (н.у.) получили 60 г бензола. Найдите практический выход бензола.

5. Перечислите способы оказания первой помощи при возникновении отравлений, ожогах, поражении электрическим током

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Экзамен»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале.	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе . Ответ недостаточно	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на

	<p>Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами.</p> <p>Продемонстрировано глубокое понимание сути проблемы, а также умение выявлять причинно-следственные связи для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции</p> <p>Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.</p>	<p>логически выстроен и самостоятелен.</p> <p>Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное умение выявлять причинно-следственные связи для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.</p> <p>Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.</p>	<p>наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.</p>
Теоретический вопрос	<p>Понимает суть поставленной задачи. Дает развернутый и аргументированный ответ на вопрос.</p> <p>Имеется собственная обоснованная точка зрения на проблему качества качества продукции и услуг установленным нормам.</p>	<p>Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе . Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен.</p> <p>Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное проблем качества качества продукции и услуг установленным нормам. Выдвигаемые положения недостаточно</p>	<p>Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.</p>

		аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.	
Практическое задание	Задание выполнено полностью. Приведены все необходимые формулы, проведены требуемые расчеты, сделаны соответствующие выводы, записан полный ответ. Умеет оказывать первую помощь в лаборатории	Задание выполнено не полностью. Приведены необходимые формулы, при проведении расчетов допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя.	Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций

			СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
--	--	--	---

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Москва, В. В. Органическая химия: базовые принципы [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. В. Москва. — 2-е изд. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 143 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/439036>
2. Березин, Б. Д. Органическая химия в 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебник / Б. Д. Березин, Д. Б. Березин. — 2-е изд. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 313 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/434233>
3. Березин, Б. Д. Органическая химия в 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс] : учебник / Б. Д. Березин, Д. Б. Березин. — 2-е изд. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 452 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/434236>

Дополнительная литература

1. Бутлеров, А. М. Введение к полному изучению органической химии [Электронный ресурс] / А. М. Бутлеров. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 440 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/438280>
2. Курс лекций по органической химии [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.Н. Шипуля [и др.] – Ставрополь: Параграф, 2014. – 116 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=76223>
3. Щербина, А. Э. Органическая химия. Основной курс [Электронный ресурс] : учебник / А. Э. Щербина, Л. Г. Матусевич ; под ред. А. Э. Щербины. – М. : НИЦ ИНФРА-М ; Мн. : Нов. знание, 2013. – 808 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=165877>
4. Горленко, В.А. Органическая химия. Части I-II [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.А.Горленко, Л.В. Кузнецова , Е.А. Яныкина. - М.:МПГУ, 2012. - 294 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=222139>
5. Горленко, В.А. Органическая химия. Части III-IV [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.А.Горленко, Л.В. Кузнецова , Е.А. Яныкина.- М.:МПГУ, 2012. - 414 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=222139>
6. Горленко, В.А. Органическая химия Части V-VI [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.А.Горленко, Л.В. Кузнецова , Е.А. Яныкина . - М.:МПГУ, 2012. - 398 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=189455>
7. Найдено, Е. С. Органическая химия [Электронный ресурс] / Е.С.Найдено. - Новосиб.: НГТУ, 2014. - 91 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=257204>

Периодические издания

1. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)
2. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронная библиотека - режим доступа <http://window.edu.ru>
2. Электронная библиотека - режим доступа <http://books.ru>
3. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] - режим доступа <http://www.rsl.ru>
4. Открытая электронная библиотека - режим доступа <http://orel.rsl.ru/>
5. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки - режим доступа <http://www.nlr.ru:8101/online.html>
6. Виртуальная библиотека Государственной публичной научно-технической библиотеки - режим доступа <http://www.library.ru>
7. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан - режим доступа <http://www.kitaphane.ru>
8. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.e-library.ru>
9. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.auditorium.ru>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Групповая консультация

Разъяснение является основным содержанием данной формы занятий, наиболее сложных вопросов изучаемого программного материала. Цель – максимальное приближение обучения к практическим интересам с учетом имеющейся информации и является результативным материалом закрепления знаний.

Групповая консультация проводится в следующих случаях:

- когда необходимо подробно рассмотреть практические вопросы, которые были недостаточно освещены или совсем не освещены в процессе лекции;
- с целью оказания помощи в самостоятельной работе (написание рефератов, выполнение курсовых работ, сдача экзаменов, подготовка конференций);
- если студенты самостоятельно изучают нормативный, справочный материал, инструкции, положения;

Методические рекомендации к лабораторной работе

познавательная деятельность обучающихся под руководством преподавателя, связанная с использованием учебного, научного или производственного оборудования (технических приборов, устройств и др.), с физическим моделированием и проведением экспериментов, направленная в основном на приобретение новых фактических знаний и практических умений.

Это один из видов самостоятельной практической работы обучающихся, имеющих целью помочь практическому освоению научно-теоретических основ изучаемых общепрофессиональных дисциплин, овладению техникой эксперимента, освоению основных методов работы в области профилизации.

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной

лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также

подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания по подготовке к экзамену

Контроль и оценка знаний, умений и навыков студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Экзамен – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На экзамене проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Экзамен дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса.

Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

Ограниченность времени для непосредственной подготовки к экзамену требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях.

Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к экзамену является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий.

На экзамене студенту предлагается билет, содержащий вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками.

От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного

ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен.

Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Органическая химия Методические указания по выполнению лабораторных работ по направлению «Технология продукции и организация общественного питания»

Органическая химия является одной из фундаментальных дисциплин, формирующих научно-теоретический и экспериментальный базис как для усвоения знаний по биохимии, физиологии, генетике, биофизике и др., так и для профессиональной деятельности биолога.

Изучение органической химии всегда сопровождается лабораторным практикумом. Целью данного учебного пособия является ознакомление студентов с общими свойствами, характерными реакциями органических соединений различных классов и с индивидуальными особенностями их важнейших представителей. Практические работы по изучению химических реакций выполняются после освоения методов очистки и идентификации органических веществ и являются иллюстрацией и дополнением к теоретическому материалу лекционного курса.

Лабораторные работы, предложенные в пособии, включают серию опытов, которые можно разделить на следующие виды.

Качественное наблюдение и изучение характерных свойств и превращений отдельных веществ - представителей определенных классов соединений.

Сравнение свойств веществ различного строения. В этих опытах выявляется связь между химическим строением веществ и их свойствами.

Синтез соединений, их выделение, определение выхода. Такие работы знакомят студентов с методами получения органических соединений, взаимными превращениями соединений различных классов.

Несмотря на несложное аппаратное оформление эксперимента, студент должен научиться вдумчивому отношению к наблюдаемым явлениям, понимать их химическую сущность, уметь выразить ее через схемы протекающих реакций.

Перед описанием каждой лабораторной работы приводится необходимый теоретический материал, рассматриваются основные механизмы реакций. Однако данное пособие не должно заменять учебник или конспект лекций по курсу органической химии, так как теоретические сведения приводятся в ограниченном объеме, необходимом для раскрытия сущности выполняемых опытов. В пособии не рассматриваются такие классы соединений, как алициклы, алкадиены, гетерофункциональные соединения (углеводы, аминокислоты) и гетероциклы, а также способы получения и применения некоторых

классов веществ. Для более полного и глубокого изучения дисциплины следует воспользоваться учебниками.

ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Необходимым условием успешного выполнения лабораторного практикума и избежания аварийных ситуаций или несчастных случаев является внимательное изучение методики проведения опыта, планирование этапов работы, соблюдение правил техники безопасности.

Приступать к выполнению работы вы можете только после беседы с преподавателем (допуск к лабораторной работе), в ходе которой следует описать основные этапы эксперимента с указанием мер предосторожности, уметь нарисовать схему установки, иметь представление о физических свойствах используемых реагентов и продуктов реакций, а также ответить на ряд теоретических контрольных вопросов по теме выполняемой работы.

Перед занятием необходимо оформить лабораторный журнал в соответствии с требованиями, приведенными ниже.

Описание лабораторной работы по изучению химических свойств органических соединений должно включать следующие пункты:

заголовок: лабораторная работа №, название лабораторной работы;

таблица, содержащая название опыта и краткое его описание, наблюдения и уравнения реакций с механизмами, а также выводы (вносятся после выполнения работы):

Название

опыта План выполнения опыта Наблюдения Уравнения реакций, механизмы Выводы

Описание лабораторной работы по органической химии должен включать следующие пункты:

-заголовок: лабораторная работа №, название лабораторной работы;

-краткая формулировка цели работы;

-схема установки с названиями используемой посуды;

-схема и механизм основной реакции;

-все возможные побочные реакции и их механизмы;

-план эксперимента с четким разделением на этапы;

-выводы, суммирующие результаты и комментирующие их (представляются в отчете по выполненной работе в установленный преподавателем срок).

- оформленный лабораторный журнал сдается на проверку преподавателю в установленный срок.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

Windows	Операционная система: Windows 10
---------	----------------------------------

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Reader	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Основы безопасности жизнедеятельности	http://Obj.ru/	Информационно образовательный портал по безопасности

Российская ассоциация кулинаров	http://dreamchef.ru/	Профессиональная база данных . Ассоциация Кулинаров России является некоммерческой корпоративной организацией, объединяющей предприятия и профессиональных работников общественного питания и сервиса
Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи.	http://www.ion.ru/	Профессиональная база данных по вопросам здорового питания , пищевым технологиям и биотехнологиям, безопасности пищевых продуктов и диетологии.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Лабораторные занятия</i>	
Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий. Простое оборудование: специализированная учебная мебель, доска; особо сложное: ТСО: видеопроекторное оборудование, компьютер с программным	

<p>обеспечением и подключением к сети Интернет. Сложное оборудование: Лабораторное оборудование: – шкаф сушильный SNOL, аквадистиллятор АДЭа-4-СПБ, весы аналитические AGN200, весы HL-400, иономер рН-метр Эксперт, мешалка магнитная одноместная без подогрева ПЭ-0319, перемешивающее устройство ПЭ-0034, спектрофотометр, рефрактометр ИРФ.</p>
<p>Групповые и индивидуальные консультации</p>
<p>учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.</p>
<p>Текущий контроль, промежуточная аттестация</p>
<p>Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)</p>
<p>СРС</p>
<p>Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети « Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.</p>

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Групповая работа при выполнении лабораторных работ, метод коллективного взаимодействия при решении расчетных и ситуационных задач, подбор условий протекания реакций, обсуждении методов исследования и полученных результатов
2. Интерактивная форма проведения лекционных и практических занятий мозговой штурм – форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. Применяется в случаях, когда решается малоизученная проблема или требуется найти нетривиальное решение
3. Информационные технологии – обучение в электронной образовательной среде с целью расширения доступа к образовательным ресурсам, увеличения контактного взаимодействия с преподавателем, построения индивидуальных траекторий подготовки и объективного контроля и мониторинга знаний обучающихся
4. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
5. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)
6. Работа в группах, коллективное решение расчетных задач, обсуждение полученных результатов

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ

обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ**

**Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль Технология организации ресторанного**

**профиль
Технология организации ресторанного дела**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Бариева Р.Н.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины состоит в изучении свойств неорганических веществ, их реакционной способности и способов получения.

Задачами дисциплины являются:

- изучение теоретических и практических основ неорганической химии;
- усвоение основных химических понятий и законов;
- формирование у студентов знаний о составе и физико-химических свойствах веществ, о механизмах и общих закономерностях протекания химических процессов;
- формирование научного мировоззрения и получение студентами базовых знаний для успешного усвоения всех других химических дисциплин;
- создание научно-практических основ для изучения дисциплин профессиональной направленности.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

научно-исследовательская

организационно-управленческая

проектная

маркетинговая

производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-9	Знания	методы организации химической безопасности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
	Умения	применять на практике основные методы организации химической безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф
	Навыки и/или опыт деятель-	использовать нормативную базу и научную информацию в области химической безопасности людей, их защиты от

	ности	возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
ОПК-3	Знания	современные достижения отечественной и зарубежной химической науки
	Умения	описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе пищевых технологий
	Навыки и/или опыт деятельности	обобщать количественные расчеты состава вещества по результатам измерений
ПК-1	Знания	Условия протекания химических реакций. Влияние различных факторов на протекание химических процессов
	Умения	обосновать технико-химические требования к ведению технологического процесса
	Навыки и/или опыт деятельности	Методами оценки свойств пищевого сырья
ПК-24	Знания	теоретические основы строения вещества
	Умения	определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций
	Навыки и/или опыт деятельности	практическими навыками и умением обработки полученных данных
ПК-26	Знания	значение химии в изучении природы и развитии техники
	Умения	Анализировать и обрабатывать полученную информацию
	Навыки и/или опыт деятельности	использовать статистические и математические методы для обработки и получения достоверных данных эксперимента

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ имеет код Б1.Б.16, относится к дисциплинам (модулям) базовой части Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ предусмотрена учебным планом в 2 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен во 2 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	2 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	16	16
в т. ч. занятия лекционного типа	6	6
в т. ч. занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	2	2
в т. ч. в форме лабораторных работ	6	6
в т.ч. консультация	2	2
Самостоятельная работа обучающихся	120	120
Промежуточная аттестация	8	8
в т. ч. экзамен	8	8
ИТОГО	144	144

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Введение. Основные понятия и законы химии

Предмет химии. Материя, вещество, поле. Соотношение Эйнштейна. Развитие представлений о структурных составляющих неорганических веществ. Структурные единицы микро- и макротипа (атомы, молекулы, ионы, радикалы, макротела, фазы), современное содержание понятий. Представление о фазах постоянного и переменного химического составов. Основы количественных расчетов в химии: атомная масса, молекулярная масса, формульная масса, количество вещества (моль), молярная масса, фактор и число эквивалентности, молярная масса эквивалента элемента и сложного вещества; законы (сохранения массы веществ, постоянства

состава, эквивалентов. Газовые законы химии. Уравнение Клапейрона-Менделеева). Содержание понятий, формулировка законов.

Тема 2. Строение атома.

Развитие представлений о строении атома (модель Резерфорда, закон Планка, теория Бора). Квантово-механический подход в теории строения атома. Квантовые числа, физический смысл, обозначения, принимаемые значения. Строение многоэлектронных атомов элементов, правила и принципы распределения электронов.

Тема 3. Периодический закон и периодическая система элементов

Периодический закон Д.И.Менделеева. Периодическая система и строение атомов элементов. Периодически изменяющиеся структуры электронных оболочек атомов как обоснование периодичности свойств (кислотно-основных и окислительно-восстановительных) атомов химических элементов и их соединений.

Тема 4. Химическая связь.

Химическая связь. Виды и количественные характеристики химической связи между атомами в молекулах. Комплементарность. Ионная связь, механизм образования, свойства. Поляризация ионов, закономерности. Ковалентная связь, ее описание по методам валентных связей (ВС) и молекулярных орбиталей (МО ЛКАО). Теория Гейтлера-Лондона. Гибридизация атомных орбиталей (sp , sp^2 , sp^3 , dsp^2 , sp^3d , d^2sp^3), геометрия молекул и молекулярных ионов. Свойства ковалентной связи – насыщенность, направленность, полярность, локализованность. Межмолекулярная химическая связь. Силы Ван-дер-Ваальса и агрегатные состояния веществ. Водородная связь. Донорно-акцепторное взаимодействие молекул. Металлическая связь. Металлы, полупроводники и диэлектрики. Строение вещества в конденсированном состоянии: ковалентные, ионные и металлические кристаллические решетки. Понятия о зонной теории кристаллов. Реальные кристаллы. Соединения переменного состава. Сплавы металлов и их значение.

Тема 5. Основные характеристики растворов

Понятие о дисперсных системах. Растворы. Способы выражения концентраций растворенного вещества в растворе. Вода как растворитель, особенности строения и свойств. Основные стадии растворения и их термодинамические характеристики. Гидратация (сольватация), гидраты (сольваты). Факторы, определяющие растворимость, принципы подпора растворителя.

Тема 6. Водные растворы электролитов

Растворы электролитов – ионные проводники. Сильные и слабые

электролиты; равновесия диссоциации в растворах электролитов; степень диссоциации и константа диссоциации.

Особенности концентрированных растворов сильных электролитов; неидеальные растворы. Теория сильных электролитов: межчастичные взаимодействия, кажущаяся степень диссоциации, активность, коэффициент активности ионов, ионная сила раствора.

Равновесия в растворах. Кислотно-основные равновесия в растворах: (по представлениям Аррениуса, Льюиса), протолитические равновесия (по теории Бренстеда).

Вода как электролит. Водородный показатель (рН). Способы контроля рН растворов. Понятие о кислотно-основных индикаторах; универсальный индикатор. Гидролиз солей с точки зрения обменных реакций.

Молекулярные и ионные уравнения гидролиза. Способы усиления и ослабления гидролиза.

Гетерогенные равновесия осадок – раствор с участием труднорастворимых электролитов. Произведение растворимости; растворимость вещества.

Условия образования и растворения осадков: влияние одноименных ионов, рН раствора.

Тема 7. Окислительно-восстановительные процессы

Окислительно-восстановительные реакции.

Электрохимические процессы и системы. Двойной электрический слой.

Стандартный водородный электрод. Электродные потенциалы и электродвижущие силы. Гальванические элементы. Аккумуляторы.

Электролиз расплавов и растворов электролитов. Законы Фарадея.

Тема 8. Классы неорганических веществ

Классы неорганических соединений: оксиды, гидроксиды, кислоты, соли – средние, кислые, основные; классификация по составу, функциональным группам, составным частям молекул, характерным свойствам; способы получения, графические формулы.

Тема 9. Свойства химических элементов

Химия элементов групп периодической системы. s-элементы, их особенности. Водород, изотопы. Щелочные и щелочно-земельные металлы. Гидриды. Щелочи. Жесткость воды. Строение и свойства воды. Природные и сточные воды. Основные методы очистки воды.

p-элементы, сравнение с s-элементами. Неметаллический и амфотерный характер простых веществ, особенности соединений. Закономерности в изменении кислотно-основных и окислительно-восстановительных свойств простых веществ, оксидов, гидроксидов. Важнейшие кислоты, состав, свойства. Склонность к образованию полимерных структур.

Особенности d- и f- элементов и их соединений. Проявляемые степени

окисления, состав оксидов и гидроксидов, закономерности в изменении их кислотно-основных и окислительно-восстановительных свойств. d-элементы – комплексообразователи.

Комплексные (координационные) соединения, определение, условия образования. Координационная теория А.Вернера. Химическая связь в комплексных соединениях по методу ВС и теории кристаллического поля.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (2 семестр)

1	Введение. Основные понятия и законы химии	0	0	0	10	10
2	Строение атома.	1	1	0	14	16
3	Периодический закон и периодическая система элементов	1	0	0	14	15
4	Химическая связь.	0	0,5	0	14	14,5
5	Основные характеристики растворов	1	0	0	14	15
6	Водные растворы электролитов	0	0	0	14	14
7	Окислительно-восстановительные процессы	1	0,5	2	12	15,5
8	Классы неорганических веществ	1	0	2	14	17
9	Свойства химических элементов	1	0	2	14	17
	Консультация					2
	Экзамен					8
	Итого	6	2	6	120	144

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16148>

1. Конспект лекций по дисциплине "Неорганическая химия"

2. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине "Неорганическая химия"

3. Задания для организации самостоятельной работы студентов по дисциплине "Неорганическая химия"

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг	ЭКОЛОГИЯ БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

<p>установленным нормам</p>	<p>ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО- ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ДЕМЕТАЛЛИЗАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ</p>

	<p>СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p>	<p>ФИЗИКА БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов,</p>	<p>МАТЕМАТИКА ФИЗИКА БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА</p>

<p>подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>	<p>ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ ДЕМЕТАЛЛИЗАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
---	---

В рамках дисциплины НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в

течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	3	0,67	2,86
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	1	1,43	1,43
Занятия семинарского типа в форме лабораторных работ	3	1,90	5,714
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	18,00	30,00
Отчёт по лабораторным работам	18,00	30,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за	Традиционная оценка на зачете
--------------------	---	-------------------------------

	выполнение курсовой работы)	
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;
 $\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;
 $\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;
 $\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Базовый уровень	знает и использует терминологию, основные средства и методы обеспечения химической безопасности; умеет выполнять основные положения по обеспечению первой помощи; использует навыки оказания первой помощи в химической лаборатории	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	знает комплекс методов обеспечения химической безопасности; умеет применять на практике методы обеспечения химической безопасности; имеет навыки проведения на практике комплекса мероприятий по оказанию первой помощи в химической лаборатории	Более 70 баллов
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Базовый уровень	Имеет представления о химических явлениях, умеет характеризовать условия протекания химических процессов с участием неорганических веществ, систематизировать основные закономерности химических процессов с целью освоения технологий продуктов питания,	От 60 до 70 баллов

		имеет навыки проведения расчетов состава вещества	
	Повышенный уровень	знает основные законы химии, умеет описывать химические процессы, приводить конкретные уравнения реакций и математические расчеты по уравнениям реакций, имеет навыки обобщения количественных расчетов состава вещества по результатам измерений	Более 70 баллов
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Базовый уровень	знает условия, влияющие на протекание химических реакций, умеет описывать условия, оказывающие влияние на полноту их протекания, имеет навыки нахождения их оптимальных значений для оценки свойств пищевого сырья	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	знает и устанавливает условия для конкретного технологического процесса, умеет рассчитывать и контролировать условия, оказывающие влияние на полноту их протекания, имеет навыки прогнозировать их оптимальные значения для оценки свойств пищевого сырья	Более 70 баллов
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Базовый уровень	Имеет представления о строении вещества, прочности химической связи и растворимости с целью проведения эксперимента, умеет определять концентрации растворов, имеет навыки обработки экспериментальных	От 60 до 70 баллов

		данных	
	Повышенный уровень	знает и самостоятельно подбирает условия для проведения эксперимента, основываясь на знаниях о строении вещества, его растворимости в различных средах, умеет применять методы расчета показателей химических реакций, приготовления растворов, имеет навыки статистической обработки	Более 70 баллов
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Базовый уровень	знает характеристики химических систем, умеет рассчитывать показатели химических реакций, имеет навыки описывать результаты, полученные статистическими и математическими методами для обработки и получения достоверных данных эксперимента	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	знает параметры и явления химических систем, умеет вычислять и оценивать показатели химических реакций, имеет навыки обобщать результаты, полученные статистическими и математическими методами для обработки и получения достоверных данных эксперимента	Более 70 баллов

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоения компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
--------------------	---	-------------------------

Текущий контроль успеваемости		
Отчёт по лабораторным работам	30	ОК-9, ОПК-3, ПК-1, ПК-24, ПК-26
Контрольная работа	30	ОК-9, ОПК-3, ПК-1
Промежуточная аттестация		
Экзамен	40	ОК-9, ОПК-3, ПК-1, ПК-24, ПК-26

1. Контрольная работа

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	
<i>Знания</i>	
методы организации химической безопасности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	
<i>Умения</i>	
применять на практике основные методы организации химической безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
использовать нормативную базу и научную информацию в области химической безопасности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
<i>Знания</i>	
современные достижения отечественной и зарубежной химической науки	
<i>Умения</i>	
описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе пищевых технологий	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
обобщать количественные расчеты состава вещества по результатам измерений	
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
<i>Знания</i>	
Условия протекания химических реакций. Влияние различных факторов на протекание химических процессов	

Умения
обосновать технико-химические требования к ведению технологического процесса
Навыки и/или опыт деятельности
Методами оценки свойств пищевого сырья

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

В процессе выполнения контрольной работы студент должен систематизировать и углублять свои знания по предмету, усваивать научную технологию производства продукции питания и использовать параметры технологических процессов при соблюдении техники безопасности; учиться отбирать наиболее важный материал, относящийся к теме, убедительно обосновать и аргументировать рассмотренные положения; излагать материал в логической последовательности; грамотно делать четкие выводы и обобщения; пользоваться справочной литературой.

Контрольная работа – самостоятельная работа, представляющая собой письменный ответ на вопрос, рассматриваемый в рамках одной учебной дисциплины. Содержание ответа на поставленный вопрос включает: знание теории, выделение актуальных проблем данной темы.

Качество письменной работы оценивается, прежде всего по тому, насколько самостоятельно и правильно студент раскрывает содержание главных вопросов темы, использует знание рекомендованных к теме первоисточников. При изложении материала следует стремиться к тому, чтобы каждое теоретическое положение было убедительно аргументировано и всесторонне обосновано, а также подкреплено практическим материалом.

Контрольная работа направлена на решение следующих задач:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний студентов;
- формирование умений использовать справочную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организаторности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

1. При выполнении данных заданий студент должен использовать данные для измерения основных параметров технологических процессов и соответствия качества производимой продукции при соблюдении техники безопасности:

1. Вывести истинную формулу соединения, молекулярная масса которого равна 84, а содержание элементов следующее: магния - 28,5 %, углерода - 14,3 % и кислорода - 57, 2 %.

2. Какой объем водорода при нормальных условиях выделится при действии избытка соляной кислоты на 130 г цинка?

3. При пропускании сероводорода через раствор, содержащий 2,98 г хлорида некоторого одновалентного металла, образуется 2,2 г его сульфида. Вычислить молярную массу

эквивалента металла.

4. Какие элементы называются электронными аналогами? Перечислите электронные аналоги в шестой группе периодической системы элементов. Какой общей электронной формулой можно описать конфигурацию внешнего электронного слоя халькогенов?

5. Перечислите основные положения метода молекулярных орбиталей (МО). Напишите электронную формулу молекулы азота и определите в ней порядок связи.

6. При синтезе фосгена имеет место равновесие реакции $\text{Cl}_2 + \text{CO} = \text{COCl}_2$. Определите исходные концентрации хлора и оксида углерода, если равновесные концентрации в моль/л равны: $[\text{Cl}_2] = 2,5$; $[\text{CO}] = 1,8$; $[\text{COCl}_2] = 3,2$.

7. Водный раствор содержит 577 г серной кислоты в 1 л. Плотность раствора 1,335 г/мл. Вычислите массовую долю, молярную концентрацию, молярную концентрацию эквивалента, моляльность и молярные доли серной кислоты и воды в полученном растворе.

8. Составьте по три молекулярных уравнения реакций к каждому из молекулярно-ионных уравнений: а) $\text{Ca}^{2+} + \text{CO}_3^{2-} = \text{CaCO}_3 \downarrow$; $\text{CO}_3^{2-} + 2\text{H}^+ = \text{CO}_2 \uparrow + \text{H}_2\text{O}$; в) $\text{H}^+ + \text{OH}^- = \text{H}_2\text{O}$.

9. Какие из солей: NaBr, Na₂S, K₂CO₃, CoCl₂ - подвергаются гидролизу? Составьте ионно-молекулярные и молекулярные уравнения гидролиза солей.

10. Способы оказания первой помощи

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа

»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия к выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня к от 71 до 100	Показатель базового уровня к от 60 до 70	Показатель неосвоенности к меньше 60
Дан последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания. Продемонстрировано глубокое понимание сути соответствия качества продукции установленным нормам, а также умение выявлять причинно-следственные связи свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, строить на их основе обоснованные выводы, знать правила оказания первой помощи в химической лаборатории	Дан последовательный ответ на поставленное задание (вопросы), однако содержание раскрыто не полностью. Имеется собственная точка зрения на проблему, но не все причины ее возникновения установлены. Продемонстрировано понимание основной сути проблемы, но отсутствует аргументация выбора предложенного решения. В ответе могут присутствовать негрубые ошибки.	Не принимает участия в работе группы, не высказывает никаких суждений, не выступает от имени группы; демонстрирует полную неосведомленность по сути изучаемой проблемы.

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Отчёт по лабораторным работам

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
Знания
методы организации химической безопасности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
Умения

применять на практике основные методы организации химической безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
использовать нормативную базу и научную информацию в области химической безопасности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
<i>Знания</i>
современные достижения отечественной и зарубежной химической науки
<i>Умения</i>
описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе пищевых технологий
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
обобщать количественные расчеты состава вещества по результатам измерений
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
<i>Знания</i>
Условия протекания химических реакций. Влияние различных факторов на протекание химических процессов
<i>Умения</i>
обосновать технико-химические требования к ведению технологического процесса
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Методами оценки свойств пищевого сырья
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
<i>Знания</i>
теоретические основы строения вещества
<i>Умения</i>
определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
практическими навыками и умением обработки полученных данных
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
<i>Знания</i>

значение химии в изучении природы и развитии техники
Умения
Анализировать и обрабатывать полученную информацию
Навыки и/или опыт деятельности
использовать статистические и математические методы для обработки и получения достоверных данных эксперимента

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам», характеризующий этап формирования

Выполнение лабораторных работ.

На лабораторных занятиях рассматривается практическое использование материала лекций и учебно-методической литературы для проведения исследований по заданной методике и анализу результатов экспериментов, а также при разработке и оформлении документации.

Обучающийся анализирует признаки химических реакций, составляет описание наблюдаемых химических явлений, использует методики выполнения химического эксперимента. При этом необходимо использовать технические средства лаборатории химии: химическую посуду, нагревательные приборы и оборудование. Перед лабораторными занятиями изучите соответствующую учебно-методическую литературу, которая относится к рассматриваемой теме.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

1. При выполнении данных заданий студент должен использовать данные для контроля установленным нормам:

1. Какие вещества называются электролитами, неэлектролитами? Приведите примеры.
2. Основы теории электролитической диссоциации.
3. Константа диссоциации, степень диссоциации.
4. Сильные и слабые электролиты.
5. Кислоты, основания, соли в свете теории электролитической диссоциации.
6. Какие гидроксиды называются амфотерными? Диссоциация амфолита в кислой и щелочной средах.
7. Ионные уравнения.
8. Условия образования и растворения осадков. Произведение растворимости.

2. Необходимо проанализировать результаты: 1. Чем определяется принадлежность элементов к семейству s-элементов?

2. Какие степени окисления могут проявлять s-элементы?
3. Каковы значения стандартных электродных потенциалов, характерных для щелочных металлов?
4. Почему литий имеет наибольший электродный потенциал по сравнению с другими элементами своей подгруппы?
5. Каков характер связей, образуемых щелочными металлами в кристаллических решетках их соединений?
6. Почему для щелочно-земельных металлов более характерно образование комплексных соединений, чем для щелочных?
7. Почему литий проявляет большое сходство в свойствах с магнием?
8. Почему фториды щелочно-земельных металлов малорастворимы в воде, а хлориды

хорошо растворимы?

9. Почему щелочные и щелочно-земельные металлы более склонны к образованию катионов?

10. Чем объясняется увеличение термической устойчивости карбонатов от магния к барию?

11. Какие кислородные соединения образуются при горении щелочных металлов в кислороде?

12. Каковы способы получения щелочных и щелочно-земельных металлов?

13. Почему для щелочно-земельных элементов практически невозможно получение отрицательно заряженных ионов?

14. Чем отличается поведение щелочных металлов в воде от поведения в жидком аммиаке?

3. При выполнении заданий необходимо использовать средства обработки экспериментальных данных:

а). Определите массовую долю (в процентах) и молярную концентрацию раствора, содержащего:

62,5 г гидроксида натрия NaOH в 260 г воды, $\rho = 1,219$ г/мл

б). Определите массовую долю (в процентах) растворов, полученных:

смешением 50 г 60% раствора и 80 г 15% раствора азотной кислоты

4. Изложить приемы оказания первой помощи в химической лаборатории при ожогах, отравлениях и порезах.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	10
2	10
3	10
ИТОГО	30

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Задание выполнено полностью. Показано умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач, способностью осуществлять контроль соответствия качества, использовать технические средства для	Задание выполнено не полностью. Показано умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач, способностью осуществлять контроль соответствия качества, использовать технические средства для	Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками.

измерения основных параметров, проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов с обработкой экспериментальных данных проведенных исследований, оказывать первую помощь в химической лаборатории	измерения основных параметров, проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов с обработкой экспериментальных данных проведенных исследований, оказывать первую помощь в химической лаборатории, но при проведении расчетов допущены некоторые ошибки.	
--	---	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Экзамен

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «

Экзамен»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
Знания
методы организации химической безопасности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
Умения
применять на практике основные методы организации химической безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф
Навыки и/или опыт деятельности
использовать нормативную базу и научную информацию в области химической безопасности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
Знания
современные достижения отечественной и зарубежной химической науки
Умения
описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе пищевых технологий
Навыки и/или опыт деятельности
обобщать количественные расчеты состава вещества по результатам измерений
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Знания
Условия протекания химических реакций. Влияние различных факторов на протекание химических процессов
Умения
обосновать технико-химические требования к ведению технологического процесса
Навыки и/или опыт деятельности
Методами оценки свойств пищевого сырья
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
Знания
теоретические основы строения вещества
Умения

определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций
Навыки и/или опыт деятельности
практическими навыками и умением обработки полученных данных
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
Знания
значение химии в изучении природы и развитии техники
Умения
Анализировать и обрабатывать полученную информацию
Навыки и/или опыт деятельности
использовать статистические и математические методы для обработки и получения достоверных данных эксперимента

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Экзамен», характеризующий этап формирования

Успешному проведению экзамена способствует систематическое посещение лекционных, практических и семинарских занятий, тщательная проработка вопросов, выносимых на обсуждения на занятиях и самостоятельная подготовка обучающихся.

При подготовке к экзамену необходимо ознакомиться с вопросами, составить структурно-логическую схему ответа на каждый вопрос, используя при этом материалы лекционных и практических занятий, рекомендуемую преподавателем литературу.

При возникновении сложностей в процессе подготовки к экзамену необходимо обратиться за консультацией к преподавателю.

Экзамены являются заключительным этапом изучения учебной дисциплины и имеют целью проверить теоретические знания обучающихся, их навыки и умение применять полученные знания при решении практических задач.

Экзамены проводятся в счет времени, выделяемого учебным планом на экзаменационную сессию.

Экзамен проводится в объеме рабочей программы учебной дисциплины. Для подготовки обучающихся к экзамену кафедрой разрабатывается перечень вопросов по разделам и темам, выносимым на экзамен.

Материалы для проведения экзамена (билеты, практические задания, материальное обеспечение, необходимое для проведения экзамена, справочные пособия, разрешенные для использования на экзаменах и т.п.) обсуждаются на заседании кафедры.

В экзаменационный билет должны включаться не менее двух теоретических вопросов из разных разделов программы, в зависимости от специфики предмета, одно практических задания (задачи).

Экзамены, как правило, принимаются лицами профессорско-преподавательского состава, читавшими лекции на данном потоке.

Рекомендуемая процедура проведения устного экзамена:

в аудитории одновременно могут находиться не более шести обучающихся;

обучающийся после доклада о прибытии для сдачи устного экзамена предьявляет

экзаменатору свою зачетную книжку, после чего лично берет билет, называет его номер, получает чистые маркированные листы бумаги для записей ответов (решения задач) и приступает к подготовке ответа;

при сдаче устного экзамена обучающийся берет, как правило, только один билет; в случаях, когда обучающийся берет второй билет, оценка его ответа снижается на один балл;

для подготовки к ответу обучающемуся отводится не менее 20 минут;

после подготовки к ответу или по истечении отведенного для этого времени обучающийся докладывает экзаменатору о готовности и с его разрешения или по вызову отвечает на поставленные в билете вопросы;

прерывать обучающегося при ответе не рекомендуется, исключение - ответ не по существу вопроса билета;

по окончании ответа на вопросы билета экзаменатор может задавать обучающемуся дополнительные и уточняющие вопросы в пределах учебного материала, вынесенного на экзамен, в том числе по темам, пропущенным обучающимся;

оценка по результатам устного экзамена объявляется обучающемуся и вносится экзаменатором в экзаменационную (зачетную) ведомость, зачетную книжку.

На экзамене студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Теоретический вопрос
3. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	6	10
Теоретический вопрос	6	10
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Экзамен»

1. При выполнении данных заданий студент должен использовать данные для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, а также контроля соответствия качества. Теоретические вопросы к экзамену:

1. Основные понятия химии: атом, вещество, элемент, относительная атомная и молекулярная масса, моль, молярная масса
2. Закон сохранения массы и постоянства состава веществ при химических реакциях
3. Закон кратных и объемных отношений веществ при химических реакциях
4. Закон Авагадро и следствия из него. Газовые законы в химии

5. Класс неорганических соединений: оксиды, номенклатура, свойства, получение
 6. Класс неорганических соединений: гидроксиды, номенклатура, свойства, получение
 7. Класс неорганических соединений: кислоты, номенклатура, свойства, получение
 8. Класс неорганических соединений: соли, номенклатура, свойства, получение
 9. Развитие представлений о строении атома (модель Резерфорда, теория Бора).
 10. Квантово-механический подход в теории строения атома. Свойства элементарных частиц
 11. Квантовые числа. Уравнение Шредингера
 12. Строение многоэлектронных атомов элементов, правила и принципы распределения электронов.
 13. Периодический закон Д.И. Менделеева. Периодическая система элементов и электронная структура атомов.
 14. Строение электронной оболочки и свойства атомов.
 15. Химическая связь. Виды и количественные характеристики химической связи.
 16. Ионная связь, механизм образования, свойства.
 17. Ковалентная связь, ее описание. Свойства ковалентной связи.
 18. Металлическая и водородная связь.
 19. Растворы, способы выражения концентраций растворов.
 20. Теория электролитической диссоциации Аррениуса.
 21. Степень и константа диссоциации слабых электролитов. Сильные и слабые электролиты.
 22. Ионное произведение воды. Водородный показатель среды pH
 23. Гидролиз солей. Влияние внешних факторов на полноту протекания гидролиза солей
 24. Замерзание и кипение растворов. Закон Рауля
 25. Осмос. Закон Вант-Гоффа
 26. Окислительно-восстановительные процессы. Определение степеней окисления элементов.
 27. Классификация окислительно-восстановительных реакций. Влияние среды на окислительно-восстановительные свойства соединений.
 28. Комплексные соединения. Строение комплексных соединений.
 29. Классификация и номенклатура комплексных соединений.
 30. Механизм образования химических связей в комплексных соединениях.
 31. Устойчивость комплексных соединений.
 32. Щелочные металлы, их свойства, свойства основных соединений. Значение макроэлементов калия и натрия в питании.
 33. Щелочно-земельные металлы, их свойства. Свойства наиболее важных соединений щелочно-земельных металлов.
 34. Водород, основные физические и химические свойства.
 35. Галогены, их свойства, свойства основных соединений.
 36. Кислород и сера, их свойства, свойства основных соединений.
 37. Азот и фосфор, их свойства, свойства основных соединений.
 38. Хром, марганец: основные свойства простых веществ и важнейших соединений
 39. Медь, цинк: основные свойства простых веществ и важнейших соединений
 40. Железо, кобальт, никель: основные свойства простых веществ и важнейших соединений
2. Примеры практических задач:
1. Сколько миллилитров 10%-ного раствора соляной кислоты (плотность 1,049 г/мл) нужно взять для приготовления 1 кг 2% раствора соляной кислоты?

2. Уравняйте окислительно-восстановительную реакцию методом ионно-электронного баланса (методом полуреакций):

$$\text{AsO}_2^- + \text{Zn} \rightarrow \text{AsH}_3 + \text{Zn}^{2+}$$
3. Вычислите молярную концентрацию раствора соляной кислоты, рН которого равен 3.
4. Составьте молекулярные и ионно-молекулярные уравнения гидролиза солей: , .
5. Напишите электронные формулы атомов элементов с порядковыми номерами 23 и 33. К какому типу(s-, p-, d-, f -) относятся эти элементы?
6. Как оказать первую помощь при ожогах кислотами?

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Экзамен»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале по основным параметрам химико-технологических процессов. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.	Показывает знание основного материала по основным параметрам химико-технологических процессов, но допускает погрешности в ответе . Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса,	Демонстрирует понимание сути	Не понимает сути вопроса. Не может

	свободно ориентируется в материале по основным параметрам химико-технологических процессов. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.	задания. Отвечает на поставленный вопрос, ориентируясь на положения теории по основным параметрам химико-технологических процессов, а не практики. Не может аргументировать свой ответ. При ответе опирается главным образом на примеры, не пользуясь профессиональным языком.	высказать собственное мнение, привести примеры. Не отвечает на вопрос, либо высказывает ошибочные суждения.
Практическое задание	Задание выполнено полностью. Приведены все необходимые формулы, проведены требуемые расчеты, сделаны соответствующие выводы, записан полный ответ. Продемонстрирована способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов с использованием средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований. Умеет оказать первую помощь в лаборатории химии	Задание выполнено не полностью. Продемонстрирована способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов с использованием средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований, но при проведении расчетов допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя. Умеет оказать первую помощь в лаборатории химии, но не владеет комплексом всех мероприятий по ее оказанию.	Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
------------------	---	---	---

Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Мартынова, Т.В. Неорганическая химия [Электронный ресурс] : учебник / Т.В. Мартынова, И.И. Супоницкая, Ю.С. Агеева. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 336 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=302331>
2. Князев, Д. А. Неорганическая химия в 2 ч. Часть 1. Теоретические основы [Электронный ресурс] : учебник / Д. А. Князев, С. Н. Смарыгин. — 5-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 255 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/434251>
3. Князев, Д. А. Неорганическая химия в 2 ч. Часть 2. Химия элементов [Электронный ресурс] : учебник / Д. А. Князев, С. Н. Смарыгин. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 361 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/434252>

Дополнительная литература

1. Иванов, В. Г. Неорганическая химия. Краткий курс [Электронный ресурс] / В.Г. Иванов, О.Н. Гева. - М.: КУРС: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 256 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1026945>
2. Смарыгин, С. Н. Неорганическая химия. Практикум [Электронный ресурс] : учеб.-практ. пособие / С. Н. Смарыгин. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 414 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/425492>
3. Шевницына, Л. В. Неорганическая химия: задачи и упражнения для выполнения контрольных работ [Электронный ресурс]/Шевницына Л.В., Апарнев А.И., Синчурина Р.

Е. - Новосиб.: НГТУ, 2011. - 107 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=75865>

4. Росин, И. В. Общая и неорганическая химия. Современный курс [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И. В. Росин, Л. Д. Томина. — М. : Издательство Юрайт, 2016. — 1338 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/390223>

5. Общая и неорганическая химия. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И. Б. Аликина [и др.]. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 477 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/425256>

Периодические издания

1. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)
2. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронная библиотека - режим доступа <http://window.edu.ru>
2. Электронная библиотека - режим доступа <http://books.ru>
3. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] - режим доступа <http://www.rsl.ru>
4. Открытая электронная библиотека - режим доступа <http://orel.rsl.ru/>
5. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки - режим доступа <http://www.nlr.ru:8101/online.html>
6. Виртуальная библиотека Государственной публичной научно-технической библиотеки - режим доступа <http://www.library.ru>
7. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан - режим доступа <http://www.kitaphane.ru>
8. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.e-library.ru>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации к лабораторной работе

познавательная деятельность обучающихся под руководством преподавателя, связанная с использованием учебного, научного или производственного оборудования (технических приборов, устройств и др.), с физическим моделированием и проведением экспериментов, направленная в основном на приобретение новых фактических знаний и практических умений.

Это один из видов самостоятельной практической работы обучающихся, имеющих целью помочь практическому освоению научно-теоретических основ изучаемых общепрофессиональных дисциплин, овладению техникой эксперимента, освоению основных методов работы в области профилизации.

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических

положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном. Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта. Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания по подготовке к занятию семинарского типа

Для расширения и углубления знаний обучающихся по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Целью занятий семинарского типа является:

- проверка уровня понимания обучающимися вопросов, рассмотренных на лекциях и в учебной литературе, степени и качества усвоения обучающимися программного материала;
- формирование и развитие умений, навыков применения теоретических знаний в реальной практике, анализа профессионально-прикладных ситуаций;
- восполнение пробелов в пройденной теоретической части курса и оказания помощи в его освоении.

Обучающийся должен изучить основную литературу по теме занятия семинарского типа и источники из списка дополнительной литературы,

используемые для расширения объема знаний по теме, интернет-ресурсы.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания по подготовке к экзамену

Контроль и оценка знаний, умений и навыков студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Экзамен – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На экзамене проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Экзамен дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса.

Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет студентам за

сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

Ограниченность времени для непосредственной подготовки к экзамену требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях.

Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к экзамену является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий.

На экзамене студенту предлагается билет, содержащий вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками.

От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать

приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Неорганическая химия Методические указания по выполнению лабораторных работ по направлению подготовки 19.03.04 – «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Методические указания по выполнению лабораторных работ разработаны в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования. Настоящее указание по дисциплине "Неорганическая химия" предназначено для студентов 1 курса специальности «Технология продукции и организации общественного питания». В методических указаниях приведены краткие теоретические сведения по темам лабораторных работ, описания экспериментов, планы составления отчетов.

Лабораторные занятия при изучении химии в высшем учебном заведении преследуют две основные цели: 1) подтверждение экспериментом теоретических положений и законов;

2) обучение навыкам проведения лабораторных работ, при выполнении которых студенты осваивают технику обращения с химическими реактивами и приспособлениями, приемы проведения химических операций, методы обработки опытных данных, учатся сопоставлять и анализировать результаты опытов и делать выводы.

Лабораторный практикум для студентов очной и заочной, заочной (сокращенные сроки) формы обучения включает лабораторные работы по следующим темам рабочей программы дисциплины: «Основные понятия и законы химии», «Основные характеристики растворов», «Водные растворы электролитов», «Окислительно-восстановительные процессы», «Классы неорганических соединений», «Свойства химических элементов».

Подготовка к каждой лабораторной работе подразумевает изучение теоретического материала по соответствующей теме. Основные теоретические положения каждой темы приведены в настоящем методическом указании.

Перед выполнением экспериментальной части работы следует изучить содержание «Инструкции по технике безопасности и правилам поведения студентов в лаборатории химии». Прежде чем выполнять лабораторную работу, необходимо внимательно прочитать ее описание в «Методических указаниях», а в случае необходимости обратиться за разъяснениями или уточнениями к преподавателю или лаборанту. После описания каждой работы в «Методических указаниях» приводится перечень во-просов для проверки знаний, умений и навыков студентов, приобретае-мых при подготовке к занятиям и при выполнении работ. Эти вопросы можно использовать при собеседовании со студентами в целях контроля и активизации их работы

Краткие указания по подготовке и проведению лабораторных работ

Прежде чем приступить к выполнению лабораторной работы, внимательно изучите предложенный материал.

Работайте аккуратно, спокойно, чтобы получить хо-рошие результаты и выработать навыки, необходимые для проведения любой экспериментальной работы.

По окончании работы вымойте посуду, поставьте ее на место, приведите рабочее место в порядок.

1. Отчет составляется по следующему плану:

2. Цель работы.

3. Краткое изложение материала в соответствии с по-ставленной целью.

4. Порядок работы, краткое изложение хода работы.

5. При необходимости - составление таблиц и выпол-нение графиков на миллиметровой бумаге.

6. Выводы, в которых формулируются итоги проделан-ной работы.

7. Контрольные вопросы с четкими ответами, уравне-ниями соответствующих реакций.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
--	-----------------

Kaspersky Security	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Windows	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Reader	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию

Основы безопасности жизнедеятельности	http://Obj.ru/	Информационно образовательный портал по безопасности
Российская ассоциация кулинаров	http://dreamchef.ru/	Профессиональная база данных . Ассоциация Кулинаров России является некоммерческой корпоративной организацией, объединяющей предприятия и профессиональных работников общественного питания и сервиса
Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи.	http://www.ion.ru/	Профессиональная база данных по вопросам здорового питания , пищевым технологиям и биотехнологиям, безопасности пищевых продуктов и диетологии.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".
Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации « ТехЭксперт	https://cntd.ru	Является крупнейшим банком данных, негосударственным информационным фондом, благодаря которому в строгом соответствии с законодательством Российской Федерации с применением самых передовых технологий собирается, обрабатывается и предоставляется пользователям вся необходимая нормативно-техническая информация.

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
-------------------------------------	--

<i>Занятия лекционного типа</i>
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.
<i>Занятия семинарского типа</i>
учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.
<i>Лабораторные занятия</i>
Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий. Простое оборудование: специализированная учебная мебель, доска; особо сложное: ТСО: видеопроекционное оборудование, компьютер с программным обеспечением и подключением к сети Интернет. Сложное оборудование: Лабораторное оборудование: – шкаф сушильный SNOL, аквадистиллятор АДЭа-4-СПБ, весы аналитические AGN200, весы HL-400, иономер рН-метр Эксперт, мешалка магнитная одноместная без подогрева ПЭ-0319, перемешивающее устройство ПЭ-0034, спектрофотометр, рефрактометр ИРФ.
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)
<i>СРС</i>
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети « Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Интерактивная форма проведения практических занятий работа в малых группах – форма работы, дающая возможность каждому участнику по-участвовать в решении проблемы, попрактиковать навыки сотрудничества и межличностного общения
2. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)

3. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ
АНАЛИЗА**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль Технология организации ресторанного

профиль
Технология организации ресторанного дела

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Нуриева Э.Н.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины состоит в изучении методов анализа веществ и их применения для решения народо-хозяйственных задач.

Задачами дисциплины являются:

- а) формирование общехимических знаний на основе изучения аналитических методов познания мира;
- б) формирование знаний для выбора оптимальных методов анализа состава различных объектов;
- в) обучение аналитической технологии получения данных о составе и количестве веществ, а также способам применения методов химического и инструментального анализа на практике;
- г) раскрытие сущности процессов, происходящих при проведении химического и инструментального анализа различных объектов;
- д) формирование практических навыков определения состава вещества и измерения количественных характеристик этого состава с помощью химических, физико-химических и физических методов анализа.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;

сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

научно-исследовательская

организационно-управленческая

проектная

маркетинговая

производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-9	Знания	методы организации химической безопасности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
	Умения	

		применять на практике основные методы организации химической безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф
	Навыки и/или опыт деятельности	использовать нормативную базу и научную информацию в области химической безопасности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
ОПК-3	Знания	основные положения аналитических методов контроля и применения их для обработки экспериментальных данных
	Умения	вести аналитическую обработку экспериментальных данных
	Навыки и/или опыт деятельности	Навыками количественных расчетов состава и содержания вещества по результатам измерений
ПК-1	Знания	Основные этапы количественного химического анализа; теоретические основы и принципы химических методов количественного анализа
	Умения	обосновать технико-химические требования к ведению технологического процесса
	Навыки и/или опыт деятельности	Методами оценки свойств пищевого сырья
ПК-24	Знания	Теоретические основы и принципы электрохимических, оптических, хроматографических методов анализа.
	Умения	определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций
	Навыки и/или опыт деятельности	практическими навыками и умением обработки полученных данных
ПК-26	Знания	Теоретические основы и принципы физико-химических методов анализа, методы разделения и концентрирования веществ.
	Умения	выполнять стандартизацию рабочих растворов, используемых при анализе, и стандартизацию измерений в физико-химических методах анализа
	Навыки и/или опыт деятельности	умением проведения анализа в лабораторных условиях и правильного объяснения результатов эксперимента

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ

МЕТОДЫ АНАЛИЗА имеет код Б1.Б.17, относится к дисциплинам (модулям) базовой части Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА предусмотрена учебным планом в 4 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен в 4 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	4 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	16	16
в т. ч. занятия лекционного типа	6	6
в т. ч. занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	2	2
в т. ч. в форме лабораторных работ	6	6
в т.ч. консультация	2	2
Самостоятельная работа обучающихся	120	120
Промежуточная аттестация	8	8
в т. ч. экзамен	8	8
ИТОГО	144	144

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Введение. Предмет и методы аналитической химии

Предмет аналитической химии, ее задачи и значение в подготовке технолога общественного питания. Виды анализа (элементный, ионный, молекулярный, фазовый). Классификация аналитических методов: химические, физико-химические и физические.

Качественный анализ. Общая схема проведения анализа. Качественный анализ катионов и анионов.

Методы разделения и концентрирования веществ. Методы количественного анализа. Принципы и задачи количественного анализа. Основные требования, предъявляемые к количественному анализу. Подготовка образца к анализу. Выбор схемы анализа и метода анализа. Методы отбора средней пробы. Представительность пробы. Особенности при отборе проб пищевых продуктов.

Основные типы реакций и процессов в аналитической химии.

Тема 2. Метрологические основы аналитической химии

Характеристика аналитических методов. Аналитический сигнал. Способы выражения зависимости аналитический сигнал - содержание. Предел обнаружения, чувствительность, избирательность, время, необходимое для выполнения анализа (экспрессность). Правильность и воспроизводимость, классификация ошибок (систематические и случайные ошибки).

Статистическая обработка результатов измерений.

Тема 3. Методы кислотно-основного титрования

Основные положения титриметрического анализа. Требования к реакциям, используемым в титриметрическом анализе. Момент эквивалентности. Классификация методов титриметрического анализа по типу химической реакции. Техника анализа. Приготовление титрованных растворов. Приемы титрования. Требования к веществам, растворы которых могут быть приготовлены по точной навеске. Рабочие растворы. Способы выражения концентрации растворов. Способы титриметрических определений (прямое титрование, обратное титрование, титрование по методу замещения). Расчет количества определяемого вещества по результатам титрования.

Теоретические основы метода кислотно-основного титрования.. Кислотно-основные реакции. Основные положения теории кислот и оснований. Расчет рН и рОН растворов электролитов (сильных и слабых кислот и оснований, буферных растворов, растворов гидролизующихся солей). Буферные растворы, их свойства. Гидролиз солей.

Характеристика методов кислотно-основного титрования. Рабочие растворы, установочные вещества. Применение методов кислотно-основного титрования. Установление момента эквивалентности. Индикаторы кислотно

-основного титрования. Интервал перехода индикатора. Кривые титрования : титрование сильной кислоты сильным основанием (и наоборот), титрование слабой кислоты сильным основанием и титрование слабого основания сильной кислотой. Расчеты кривых титрования. Анализ кривой титрования: характер кривой, скачок титрования, точка эквивалентности, конечная точка титрования, выбор индикатора.

Тема 4. Методы комплексометрического титрования

Комплексометрия. Теоретические основы комплексометрии. Реакции комплексообразования. Равновесия в растворах координационных соединений. Способы выражения констант устойчивости комплексных соединений. Степень образования комплекса и расчет равновесных концентраций. Индикаторы, применяемые в комплексометрии. Применение комплексометрии.

Тема 5. Методы окислительно-восстановительного титрования

Основные положения. Классификация методов редоксиметрии. Теоретические основы редоксиметрии. Окислительно-восстановительный потенциал. Влияние различных факторов на величину окислительно-восстановительного потенциала. Уравнение Нернста. Кривые титрования. Индикаторы редоксиметрии. Перманганатометрия. Характеристика метода. Рабочий раствор, установочные вещества. Применение метода перманганатометрии. Йодометрия. Характеристика метода. Рабочие растворы, установочные вещества. Условия проведения йодометрических определений. Применение метода йодометрии.

Тема 6. Гравиметрический анализ

Сущность гравиметрического анализа. Общая схема гравиметрических определений. Осаждаемая и гравиметрическая формы. Кристаллические и аморфные осадки, условия их получения. Причины загрязнения осадков. Выбор осадителя. Расчет количества осадителя. Влияние одноименных ионов на растворимость осадка. Влияние посторонних электролитов на растворимость осадков (солевой эффект). Получение гравиметрической формы. Вычисление результатов определений.

Тема 7. Спектральные (оптические) методы анализа

Физико-химические методы анализа. Значение физико-химических методов в осуществлении химического контроля качества пищевых продуктов. Оптические методы. Теоретические основы спектрофотометрического метода. Принципы атомно-абсорбционного анализа. Метод эмиссионной фотометрии пламени. Основные принципы и понятия. Основные типы взаимодействия вещества с излучением. Спектры атомов и молекул. Основные законы испускания и

поглощения электромагнитного излучения. Связь аналитического сигнала с концентрацией определяемого компонента. Основные способы определения концентрации в спектроскопических методах. Классификация методов. Атомно-эмиссионные методы. Источники атомизации и возбуждения. Метрологические характеристики и аналитические возможности. Атомно-абсорбционные методы. Атомизаторы (пламенные и непламенные). Источники излучения, их характеристики. Возможности, достоинства и недостатки метода, его сравнение с атомно-эмиссионным методом. Метрологические характеристики. Метод молекулярной абсорбционной спектроскопии (спектрофотометрия). Связь химической структуры соединения с абсорбционным спектром. Способы получения окрашенных соединений. Способы определения концентрации веществ. Метрологические характеристики и аналитические возможности метода. Спектрофотометрический метод. Основной закон поглощения электромагнитного излучения. Молярный коэффициент поглощения. Применение метода для определения концентрации веществ. Чувствительность и селективность метода. Выбор оптимальных условий проведения фотометрических реакций. Интервал определяемых оптических плотностей. Метод дифференциальной спектрофотометрии, его возможности и преимущества. Спектрофотометрические методы изучения равновесий в растворах. Определение констант кислотной диссоциации органических соединений.

Тема 8. Электрохимические методы анализа

Кондуктометрия. Общая характеристика метода, практическое применение. Потенциометрия. Механизм возникновения потенциала: ионно-электронный, электронный, ионообменный. Аппаратура в потенциометрическом методе анализа. Индикаторные электроды. Электроды сравнения. Прямая потенциометрия. Потенциометрическое титрование. Общая характеристика метода, практическое применение. Полярография и вольтамперометрия. Основные принципы полярографии. Поляризация ртутного электрода. Процесс деполяризации. Общая характеристика полярографической кривой.

Тема 9. Хроматографический анализ

Хроматографические методы анализа. Основные определения, классификация, основанная на способе образования хроматограмм: фронтальный анализ, элюентное проявление, вытеснительное проявление, градиентное проявление. Абсорбционная хроматография. Распределительная жидкостная хроматография. Высокоэффективная жидкостная хроматография. Тонкослойная хроматография. Ионнообменная хроматография. Газовая и газожидкостная хроматография.

Значение хроматографических методов для целей идентификации, концентрирования, разделения, количественного определения и препаративного получения компонентов, входящих в состав сложных смесей.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуча-ся	Всего

1 этап (4 семестр)

1	Введение. Предмет и методы аналитической химии	0	0	0	5	5
2	Метрологические основы аналитической химии	0	0	0	5	5
3	Методы кислотно-основного титрования	1	1	2	12	16
4	Методы комплексонометрического титрования	1	0	0	10	11
5	Методы окислительно-восстановительного титрования	1	0	2	10	13
6	Гравиметрический анализ	1	0	0	16	17
7	Спектральные (оптические) методы анализа	1	0	2	24	27
8	Электрохимические методы анализа	1	0	0	22	23
9	Хроматографический анализ	0	1	0	16	17
	Консультация					2
	Экзамен					8
	Итого	6	2	6	120	144

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16149>

1. Конспект лекций по дисциплине "Аналитическая химия и ФХМА"

2. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине "Аналитическая химия и физико-химические методы анализа"
3. Задания для организации самостоятельной работы студентов по дисциплине "Аналитическая химия и физико-химические методы анализа"

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества	ЭКОЛОГИЯ БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ

<p>производимой продукции и услуг установленным нормам</p>	<p>САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ДЕМЕТАЛЛИЗАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И</p>

	<p>МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p>	<p>ФИЗИКА БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-26 способностью измерять и составлять описание</p>	<p>МАТЕМАТИКА ФИЗИКА БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ</p>

<p>проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>	<p>АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ ДЕМЕТАЛЛИЗАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
---	---

В рамках дисциплины АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

**Расчет баллов за посещаемость
Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины**

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	3	0,67	2,86
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	1	1,43	1,43
Занятия семинарского типа в форме лабораторных работ	3	1,90	5,714
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	18,00	30,00
Отчёт по лабораторным работам	18,00	30,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

$\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

$\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;

$\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Базовый уровень	знает и использует терминологию, основные средства и методы обеспечения химической безопасности; умеет выполнять основные положения нормативной документации по защите персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; имеет навыки обобщения состояние системы обеспечения химической безопасности	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	знает опасности и способы обеспечения химической безопасности; умеет организовать защитные мероприятия в чрезвычайных ситуациях; способен применять на практике методы обеспечения химической безопасности, разрабатывает и реализовывает мероприятия по защите человека от негативных химических воздействий	Более 70 баллов
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль	Базовый уровень	знает основные аналитические операции: взвешивание, растворение	От 60 до 70 баллов

соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам		навески, приготовление растворов точной концентрации, умеет правильно работать с мерными колбами, пипетками, бюретками; имеет навыки титровать, разбавлять растворы, устанавливать концентрацию титрантов и проводить соответствующие расчеты	
	Повышенный уровень	знает методы химического и физико-химического анализа, умеет проводить математическую обработку результатов анализа, имеет опыт вычислять погрешность определения и критически оценить свои результаты, сопоставив ее с погрешностью использованного метода	Более 70 баллов
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Базовый уровень	знает основные понятия аналитической химии: аналитический сигнал; аналитический реагент (групповой, селективный, специфический); аналитическая реакция; умеет оценивать чувствительность и избирательность аналитических определений, точность и правильность результатов анализа; нижний и верхний пределы определения (обнаружения); минимально определяемая концентрация; имеет опыт по классификации химических, физических и физико-химических методов анализа	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	знает закономерности управления	Более 70 баллов

		аналитическими реакциями и правила выбора условий для их проведения с заданной надежностью, точностью и чувствительностью; умеет выбирать оптимальный метод анализа в зависимости от объекта и поставленной задачи, имеет опыт по обоснованию выбора и дать метрологическую оценку полученным результатам	
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Базовый уровень	знает основы электрохимических, оптических, хроматографических методов анализа; умеет обосновать основные этапы электрохимических, оптических и хроматографических методах анализа веществ; имеет опыт по проведению анализа	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	знает принципы электрохимических, оптических, хроматографических методов анализа; умеет самостоятельно подбирать условия и метод для решения поставленной задачи, имеет опыт проведения обработки полученных данных и оценки их погрешности	Более 70 баллов
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров,	Базовый уровень	знает основные положения физико-химических методов анализа веществ, методов разделения и концентрирования; умеет выполнять	От 60 до 70 баллов

отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований		стандартизацию рабочих растворов, используемых при анализе; имеет опыт проведения анализа в лабораторных условиях	
	Повышенный уровень	Знает теоретические основы и принципы физико-химических методов анализа, методы разделения и концентрирования веществ ; умеет выполнять стандартизацию рабочих растворов, используемых при анализе, и стандартизацию измерений в физико-химических методах анализа; имеет навыки проведения анализа в лабораторных условиях и правильного объяснения результатов эксперимента	Более 70 баллов

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоённости компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	30	ОПК-3, ПК-1, ПК-24, ПК-26
Отчёт по лабораторным работам	30	ОК-9, ОПК-3, ПК-1, ПК-24, ПК-26
Промежуточная аттестация		
Экзамен	40	ОК-9, ОПК-3, ПК-1, ПК-24, ПК-26

1. Контрольная работа

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
<i>Знания</i>
основные положения аналитических методов контроля и применении их для обработки экспериментальных данных
<i>Умения</i>
вести аналитическую обработку экспериментальных данных
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Навыками количественных расчетов состава и содержания вещества по результатам измерений
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
<i>Знания</i>
Основные этапы количественного химического анализа; теоретические основы и принципы химических методов количественного анализа
<i>Умения</i>
обосновать технико-химические требования к ведению технологического процесса
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Методами оценки свойств пищевого сырья
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
<i>Знания</i>
Теоретические основы и принципы электрохимических, оптических, хроматографических методов анализа.
<i>Умения</i>
определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
практическими навыками и умением обработки полученных данных
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
<i>Знания</i>
Теоретические основы и принципы физико-химических методов анализа, методы

разделения и концентрирования веществ.
Умения
выполнять стандартизацию рабочих растворов, используемых при анализе, и стандартизацию измерений в физико-химических методах анализа

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

В процессе выполнения контрольной работы студент должен систематизировать и углублять свои знания по предмету, усваивать научную технологию производства продукции питания и использовать параметры технологических процессов при соблюдении техники безопасности; учиться отбирать наиболее важный материал, относящийся к теме, убедительно обосновать и аргументировать рассмотренные положения; излагать материал в логической последовательности; грамотно делать четкие выводы и обобщения; пользоваться справочной литературой контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, статистической обработкой данных при соблюдении техники безопасности.

Контрольная работа – самостоятельная работа, представляющая собой письменный ответ на вопрос, рассматриваемый в рамках одной учебной дисциплины. Содержание ответа на поставленный вопрос включает: знание теории, выделение актуальных проблем данной темы.

Качество письменной работы оценивается, прежде всего по тому, насколько самостоятельно и правильно студент раскрывает содержание главных вопросов темы, использует знание рекомендованных к теме первоисточников. При изложении материала следует стремиться к тому, чтобы каждое теоретическое положение было убедительно аргументировано и всесторонне обосновано, а также подкреплено практическим материалом.

Контрольная работа направлена на решение следующих задач:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний студентов;
- формирование умений использовать справочную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организаторности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

1. При выполнении данных заданий студент должен использовать данные для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, анализировать результаты экспериментов :

1. Определите рН 0,002 М раствора хлороводородной кислоты.
2. Определите рН раствора, если смешано 23 мл 0,001 М раствора азотной кислоты и 12 мл 0,002 М раствора гидроксида натрия.
3. Определите рН 0,35 % раствора хлорбензойной кислоты.

4. Определите рН 0,1 н раствора гидроокиси калия.
5. Определите рН 0,035 М раствора анилина.
6. Сколько грамм щавелевой кислоты необходимо взять, чтобы приготовить 3,5 л 0,005 н раствора?
7. Дайте понятие титриметрии, титрованию. Что такое титрант?
8. Дайте определение молярной и нормальной концентрациям. Какая из них больше и во сколько раз?
9. Приведите схему установки для титрования.
10. Дайте определение точки эквивалентности. Способы определения точки эквивалентности. Что такое скачок титрования?
11. Индикатор: определение индикатора, от чего зависит его выбор, основные параметры индикатора.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа

»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия k выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня k от 71 до 100	Показатель базового уровня k от 60 до 70	Показатель неосвоенности k меньше 60
<p>Дан последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания. Имеется собственная обоснованная точка зрения на проблему качества качества продукции и услуг установленным нормам.</p> <p>Продемонстрировано глубокое понимание сути проблемы, а также умение выявлять причинно-следственные связи для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, проводить и анализировать результаты экспериментов при соблюдении техники безопасности</p>	<p>Дан последовательный ответ на поставленное задание (вопросы), однако содержание раскрыто не полностью. Имеется собственная точка зрения на проблему, но не все причины ее возникновения установлены.</p> <p>Продемонстрировано понимание основной сути проблемы, но отсутствует аргументация выбора предложенного решения. В ответе могут присутствовать негрубые ошибки</p>	<p>Ответ на поставленное задание (вопросы) отсутствует, либо дан только частично. Нет понимания сути рассматриваемой проблемы. Имеются грубые ошибки в изложении.</p>

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл ОС – балл за оценочное средство;
 k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;
 $\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.
 Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Отчёт по лабораторным работам

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
Знания
методы организации химической безопасности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
Умения
применять на практике основные методы организации химической безопасности

жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
использовать нормативную базу и научную информацию в области химической безопасности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
<i>Знания</i>
основные положения аналитических методов контроля и применении их для обработки экспериментальных данных
<i>Умения</i>
вести аналитическую обработку экспериментальных данных
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Навыками количественных расчетов состава и содержания вещества по результатам измерений
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
<i>Знания</i>
Основные этапы количественного химического анализа; теоретические основы и принципы химических методов количественного анализа
<i>Умения</i>
обосновать технико-химические требования к ведению технологического процесса
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Методами оценки свойств пищевого сырья
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
<i>Знания</i>
Теоретические основы и принципы электрохимических, оптических, хроматографических методов анализа.
<i>Умения</i>
определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
практическими навыками и умением обработки полученных данных
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

<i>Знания</i>
Теоретические основы и принципы физико-химических методов анализа, методы разделения и концентрирования веществ.
<i>Умения</i>
выполнять стандартизацию рабочих растворов, используемых при анализе, и стандартизацию измерений в физико-химических методах анализа
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
умением проведения анализа в лабораторных условиях и правильного объяснения результатов эксперимента

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам», характеризующий этап формирования

Выполнение лабораторных работ.

На лабораторных занятиях рассматривается практическое использование материала лекций и учебно-методической литературы для проведения исследований по заданной методике и анализу результатов экспериментов, а также при разработке и оформлении документации.

Перед лабораторным занятием изучите соответствующую учебно-методическую литературу, которая относится к рассматриваемой теме для контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, статистической обработкой данных при соблюдении техники безопасности.

На лабораторных занятиях рассматривается практическое использование материала лекций и учебно-методической литературы для практической отработки тем, а также при разработке и оформлении документации.

Обучающийся анализирует признаки химических реакций, составляет описание наблюдаемых химических явлений, использует методики выполнения химического эксперимента. При этом необходимо использовать технические средства лаборатории химии: химическую посуду, нагревательные приборы и оборудование. Перед посещением лаборатории возьмите соответствующую учебно-методическую литературу, которая относится к рассматриваемой теме.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

1. При выполнении данных заданий студент должен использовать данные для контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, анализировать результаты экспериментов, статистической обработкой данных при соблюдении техники безопасности:

1. Какой метод титрования называется комплексометрическим? Какие вещества можно определять этим методом?
2. Какие органические реактивы называются комплексонометрами? Требования к веществам, применяемым в качестве титрантов. Какие группы в комплексонометрах определяют их способность образовывать комплексы? Какой тип комплексных соединений образуется в данном случае? От чего зависит их устойчивость?
3. Что такое трилон Б? Какими характерными свойствами обладают комплексные соединения катионов металлов с ЭДТА?
4. Какие вещества могут использоваться как установочные для ЭДТА?
5. Какие индикаторы применяют в комплексонометрическом титровании? На чем

основано их действие?

6. Какие условия необходимо особенно тщательно соблюдать при комплексонометрическом титровании? Какие буферные растворы часто применяются в этом методе?

7. Какие виды титрования используют в комплексонометрии?

2. а) Рассчитать количество вещества: HCl для нейтрализации 4,33г Na₂C₂O₄.

б) Вычислить pH : 0,1M раствора HNO₂ , если $K=6,9 \cdot 10^{-4}$

3. 1. Вычислить фактор эквивалентности и молярную массу эквивалента в реакции полной нейтрализации:

а) H₂SO₄; б) KHSO₄; в) Na₂CO₃; г) K₂O

2. Рассчитайте количество HNO₃ необходимое для нейтрализации 5,3г Na₂CO₃

3. Вычислить pH 0,02M раствора CH₃COOH, если $K=1,74 \cdot 10^{-5}$

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	10
2	10
3	10
ИТОГО	30

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Задание выполнено полностью. Показано умение использовать теоретические знания при выполнении задач. Дан последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания. Имеется собственная обоснованная точка зрения на проблему качества качества продукции и услуг установленным нормам. Продемонстрировано глубокое понимание сути проблемы, а также умение	Задание выполнено не полностью. Приведены необходимые формулы, при проведении расчетов допущены некоторые ошибки.	Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками.

<p>выявлять причинно-следственные связи для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции при соблюдении техники безопасности</p>		
---	--	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Экзамен

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства « Экзамен»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
Знания
методы организации химической безопасности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
Умения
применять на практике основные методы организации химической безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф
Навыки и/или опыт деятельности
использовать нормативную базу и научную информацию в области химической безопасности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
Знания
основные положения аналитических методов контроля и применении их для обработки экспериментальных данных
Умения
вести аналитическую обработку экспериментальных данных
Навыки и/или опыт деятельности
Навыками количественных расчетов состава и содержания вещества по результатам измерений
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Знания
Основные этапы количественного химического анализа; теоретические основы и принципы химических методов количественного анализа
Умения
обосновать технико-химические требования к ведению технологического процесса
Навыки и/или опыт деятельности
Методами оценки свойств пищевого сырья
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
Знания

Теоретические основы и принципы электрохимических, оптических, хроматографических методов анализа.
Умения
определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций
Навыки и/или опыт деятельности
практическими навыками и умением обработки полученных данных
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
Знания
Теоретические основы и принципы физико-химических методов анализа, методы разделения и концентрирования веществ.
Умения
выполнять стандартизацию рабочих растворов, используемых при анализе, и стандартизацию измерений в физико-химических методах анализа
Навыки и/или опыт деятельности
умением проведения анализа в лабораторных условиях и правильного объяснения результатов эксперимента

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Экзамен», характеризующий этап формирования

Успешному проведению экзамена способствует систематическое посещение лекционных, практических и семинарских занятий, тщательная проработка вопросов для контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, анализировать результаты экспериментов, статистической обработкой данных при соблюдении техники безопасности; выносимых на обсуждения на занятиях и самостоятельная подготовка обучающихся.

При подготовке к экзамену необходимо ознакомиться с вопросами, составить структурно-логическую схему ответа на каждый вопрос, используя при этом материалы лекционных и практических занятий, рекомендуемую преподавателем литературу.

При возникновении сложностей в процессе подготовки к экзамену необходимо обратиться за консультацией к преподавателю.

Экзамены являются заключительным этапом изучения учебной дисциплины и имеют целью проверить теоретические знания обучающихся, их навыки и умение применять полученные знания при решении практических задач.

Экзамены проводятся в счет времени, выделяемого учебным планом на экзаменационную сессию.

Экзамен проводится в объеме рабочей программы учебной дисциплины. Для подготовки обучающихся к экзамену кафедрой разрабатывается перечень вопросов по разделам и темам, выносимым на экзамен.

Материалы для проведения экзамена (билеты, практические задания, материальное обеспечение, необходимое для проведения экзамена, справочные пособия, разрешенные для использования на экзаменах и т.п.) обсуждаются на заседании кафедры.

В экзаменационный билет должны включаться не менее двух теоретических вопросов из разных разделов программы, в зависимости от специфики предмета, одно практических задания (задачи).

Экзамены, как правило, принимаются лицами профессорско-преподавательского состава, читавшими лекции на данном потоке.

Рекомендуемая процедура проведения устного экзамена:

в аудитории одновременно могут находиться не более шести обучающихся; обучающийся после доклада о прибытии для сдачи устного экзамена предъявляет экзаменатору свою зачетную книжку, после чего лично берет билет, называет его номер, получает чистые маркированные листы бумаги для записей ответов (решения задач) и приступает к подготовке ответа;

в случаях, когда обучающийся берет второй билет, оценка его ответа снижается на один балл;

для подготовки к ответу обучающемуся отводится не менее 20 минут;

после подготовки к ответу или по истечении отведенного для этого времени обучающийся докладывает экзаменатору о готовности и с его разрешения или по вызову отвечает на поставленные в билете вопросы;

прерывать обучающегося при ответе не рекомендуется, исключение - ответ не по существу вопроса билета;

по окончании ответа на вопросы билета экзаменатор может задавать обучающемуся дополнительные и уточняющие вопросы в пределах учебного материала, вынесенного на экзамен, в том числе по темам, пропущенным обучающимся;

оценка по результатам устного экзамена объявляется обучающемуся и вносится экзаменатором в экзаменационную (зачетную) ведомость, зачетную книжку.

На экзамене студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Вопрос на понимание
3. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	6	10
Вопрос на понимание	6	10
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Экзамен»

1. При выполнении данных заданий студент должен использовать данные для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, а также контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, анализировать результаты экспериментов, статистической обработкой данных при соблюдении техники безопасности.

Теоретические вопросы:

1. Предмет аналитической химии, ее структура. Значение аналитической химии в развитии естествознания, техники, экономики.
2. Химический анализ. Объекты анализа. Методы аналитической химии. Гибридные методы.
3. Основные аналитические проблемы: снижение предела обнаружения; повышение точности и избирательности, экспрессности анализа; анализ без разрушения; локальный анализ; дистанционный анализ.
4. Виды анализа: элементный, функциональный, молекулярный, вещественный, фазовый.
5. Классификация аналитических методов. Химические, физические и биологические методы анализа.
6. Требования, предъявляемые к методам анализа.
7. Макро-, микро- и ультрамикрoанализ. Классификация веществ по содержанию примесей.
8. Основные стадии химического анализа. Выбор метода анализа и составление схем анализа. Абсолютные (безэталонные) и относительные методы анализа.
9. Аналитический сигнал и помехи. Способы определения содержания по данным аналитических измерений.
10. Основные характеристики метода анализа: правильность и воспроизводимость, коэффициент чувствительности, предел обнаружения, нижняя граница определяемых содержаний.
11. Способы оценки правильности аналитических определений: использование стандартных образцов, метод добавок.
12. Сущность гравиметрического анализа, преимущества и недостатки метода. Требования к осаждаемой и гравиметрической формам.
13. Равновесие в системе раствор - осадок. Константа растворимости.
14. Факторы, влияющие на растворимость осадков. Условия выпадения осадка.
15. Задачи и выбор метода обнаружения и идентификации химических соединений. Аналитические сигналы в ХМА.
16. Дробный и систематический ход качественного анализа.
17. Кислотно-основная классификация катионов. Групповые реагенты и предъявляемые к ним требования.
18. Бариево-серебряная классификация анионов. Групповые реагенты и предъявляемые к ним требования.
19. Методы титриметрического анализа. Требования, предъявляемые к реакции в титриметрическом анализе.
20. Виды титриметрических определений. Приемы титрования.
21. Способы выражения концентраций растворов в титриметрии. Эквивалент, молярная масса эквивалента.
22. Стандартизация растворов. Первичные и вторичные стандарты.
23. Кислотно-основные реакции. Современные представления о кислотах и основаниях. Теория Бренстеда-Лоури.

24. Равновесие в системе кислота - сопряженное основание и растворитель. Константы кислотности и основности. Константа автопротолиза.
25. Кислотно-основное равновесие в многокомпонентных системах. Вычисления рН растворов кислот и оснований.
26. Вычисления рН растворов многоосновных кислот и оснований, их солей.
27. Буферные растворы и их свойства. Буферная емкость.
28. Кислотно-основные индикаторы. Индикаторные ошибки.
29. Кислотно-основное титрование. Виды кривых титрования. Особенности титрования слабых кислот и оснований.
30. Титрование многопротонных кислот.
31. Окислительно-восстановительные реакции. Электродный потенциал. Уравнение Нернста.
32. Факторы, влияющие на направление окислительно-восстановительных реакций. Особенности механизма окислительно-восстановительных реакций.
33. Окислительно-восстановительное титрование. Построение кривых титрования.
34. Иодометрия. Система иод-иодид как окислитель или восстановитель.
35. Перманганатометрия. Возможности метода.
36. Реакции комплексообразования, используемые в аналитической химии. Количественные характеристики комплексных соединений: константы устойчивости и нестойкости.
37. Комплексометрическое титрование. Использование аминополикарбоновых кислот в комплексометрии. Построение кривых титрования.
38. Комплексометрическое титрование. Металлохромные индикаторы и требования, предъявляемые к ним.
39. Электрохимические методы анализа. Общая характеристика методов. Классификация. Индикаторный электрод и электрод сравнения.
40. Потенциометрия. Прямая потенциометрия. Измерение потенциала. Обратимые и необратимые окислительно-восстановительные системы.
41. Ионометрия. Классификация ионоселективных электродов. Определение ионов щелочных металлов, галогенид-ионов.
42. Применение мембранных электродов в ионометрии. Определение рН.
43. Потенциометрическое титрование. Изменение электродного потенциала в процессе титрования. Способы обнаружения конечной точки титрования.
44. Кулонометрия. Закон Фарадея. Возможности метода.
45. Амперометрическое титрование. Сущность метода. Виды кривых титрования.
46. Вольтамперометрия. Получение и характеристика вольтамперной кривой. Уравнение Ильковича. Потенциал полуволны. Идентификация и определение неорганических и органических соединений.
47. Спектроскопические методы анализа. Спектр электромагнитного излучения. Основные типы взаимодействия вещества с излучением. Классификация спектроскопических методов
48. Молекулярная абсорбционная спектроскопия (спектрофотометрия). Связь химической структуры соединения с абсорбционным спектром. Функциональный спектральный анализ.
49. Связь оптической плотности с концентрацией. Основной закон светопоглощения. Основные причины отклонения от закона. Понятие о молярном коэффициенте поглощения.
50. Спектры поглощения. Фотометрические аналитические реагенты; требования к ним.

51. Закон аддитивности светопоглощения. Анализ многокомпонентных систем.
 52. ИК-спектроскопия. Природа возникновения ИК спектров. Возможности метода.
 53. Эмиссионные методы анализа. Эмиссионная пламенная фотометрия и спектрометрия с индукционно-связанной плазмой.
 54. Атомно-абсорбционный спектральный анализ. Принципы, аппаратное оформление и возможности метода.
 55. Хроматография. Классификация методов по агрегатному состоянию подвижной и неподвижной фаз, по механизму разделения, по технике выполнения.
 56. Способы получения хроматограмм (фронтальный, вытеснительный, элюентный). Основные параметры хроматограммы.
 57. Селективность и эффективность хроматографического разделения. Теория теоретических тарелок. Параметры разделения.
 58. Газо-жидкостная хроматография. Схема газового хроматографа.
 59. Детекторы, их чувствительность и селективность. Области применения газовой хроматографии.
 60. Жидкостная хроматография. Высокоэффективная жидкостная хроматография. Преимущества ВЭЖХ.
 61. Тонкослойная хроматография. Способы получения плоскостных хроматограмм. Способы обнаружения зон разделенных веществ.
 62. Эксклюзионная хроматография. Применение в анализе высокомолекулярных соединений.
2. Практические задания:
1. Назовите факторы, влияющие на величину скачка на кривой окислительно-восстановительного титрования.
 2. На титрование химически чистого оксалата натрия массой 0,1180 г в кислой среде израсходовано 19,55 мл раствора $KMnO_4$. Рассчитайте молярную концентрацию эквивалента ($1/5KMnO_4$) этого раствора.
 3. Определить окислительно-восстановительный потенциал в растворе, полученным при приливании 20 мл 0,1 М Na_3AsO_3 и 17 мл 0,1 М раствора I_2 ($pH=9,0$)
 4. К раствору KI , содержащему серную кислоту, прибавили 20,0 мл раствора 0,0013 н. перманганата калия, выделившийся при этом йод оттитровали 25,9 мл раствора тиосульфата натрия. Рассчитать нормальность раствора $Na_2S_2O_3$
 5. Каким образом можно изменить величину редокс-потенциала?
 6. Перечислите способы оказания первой помощи при возникновении отравлений, ожогах, поражении электрическим током

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Экзамен»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе . Ответ недостаточно логически выстроен и	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы

	<p>положения аргументированы и иллюстрированы примерами.</p> <p>Продемонстрировано глубокое понимание сути проблемы, а также умение выявлять причинно-следственные связи для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции</p> <p>Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.</p>	<p>самостоятелен.</p> <p>Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала.</p> <p>Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.</p>	<p>преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.</p>
Вопрос на понимание	<p>Понимает суть поставленной задачи. Дает развернутый и аргументированный ответ на вопрос.</p> <p>Имеется собственная обоснованная точка зрения на проблему качества качества продукции и услуг установленным нормам.</p>	<p>Демонстрирует понимание сути задания. Отвечает на поставленный вопрос, ориентируясь на положения теории, а не практики. Не может аргументировать свой ответ. При ответе опирается главным образом на примеры, не пользуясь профессиональным языком.</p>	<p>Не понимает сути вопроса. Не может высказать собственное мнение, привести примеры. Не отвечает на вопрос, либо высказывает ошибочные суждения.</p>
Практическое задание	<p>Задание выполнено полностью.</p> <p>Приведены все необходимые формулы, проведены требуемые расчеты, сделаны соответствующие выводы, записан полный ответ.</p> <p>Продемонстрирована</p>	<p>Задание выполнено не полностью.</p> <p>Приведены необходимые формулы, при проведении расчетов допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя.</p>	<p>Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя.</p>

	способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов с использованием средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований. Умеет оказывать первую помощь в лаборатории		
--	---	--	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Никитина, Н. Г. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа [Электронный ресурс] : учебник и практикум / Н. Г. Никитина, А. Г. Борисов, Т. И. Хаханина ; под ред. Н. Г. Никитиной. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство

Юрайт, 2019. — 394 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/431144>

2. Александрова, Э. А. Аналитическая химия в 2 книгах. Книга 1. Химические методы анализа [Электронный ресурс] : учебник и практикум / Э. А. Александрова, Н. Г. Гайдукова. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 537 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/428031>

3. Александрова, Э. А. Аналитическая химия в 2 книгах. Книга 2. Физико-химические методы анализа [Электронный ресурс] : учебник и практикум / Э. А. Александрова, Н. Г. Гайдукова. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 344 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/428032>

Дополнительная литература

1. Аналитическая химия [Электронный ресурс] : учебник / Н.И. Мовчан, Р.Г. Романова, Т.С. Горбунова [и др.]. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 394 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=320794>

2. Жебентяев, А. И. Аналитическая химия. Химические методы анализа [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.И. Жебентяев, А.К. Жерносек, И.Е. Талуть. — 2-е изд. — Минск : Новое знание ; Москва : ИНФРА-М, 2020. — 542 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1087946>

3. Жебентяев, А. И. Аналитическая химия. Хроматографические методы анализа [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.И. Жебентяев. — Минск : Новое знание ; М. : ИНФРА-М, 2017. — 206 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/520527>

4. Валова (Копылова), В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа [Электронный ресурс] : практикум / В. Д. Валова (Копылова), Е. И. Паршина. - 2-е изд., стер. – М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 198 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1092964>

5. Жебентяев, А. И. Аналитическая химия. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. И. Жебентяев, А. К. Жерносек, И. Е. Талуть. – М. : НИЦ ИНФРА-М; Мн.: Нов. знание, 2013. – 429 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=39414>

Периодические издания

1. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)
2. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронная библиотека - режим доступа <http://window.edu.ru>
2. Электронная библиотека - режим доступа <http://books.ru>
3. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] - режим доступа <http://www.rsl.ru>
4. Открытая электронная библиотека - режим доступа <http://orel.rsl.ru/>
5. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки - режим доступа <http://www.nlr.ru:8101/online.html>
6. Виртуальная библиотека Государственной публичной научно-технической библиотеки - режим доступа <http://www.library.ru>

7. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан - режим доступа <http://www.kitaphane.ru>

8. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.e-library.ru>

9. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.auditorium.ru>

**IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)
АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА
Лабораторный практикум**

Методические указания по выполнению лабораторных работ разработаны в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования. Настоящее указание по дисциплине "Аналитическая химия" предназначено для студентов по направлению подготовки «Технология продукции и организации общественного питания». В методических указаниях приведены краткие теоретические сведения по темам лабораторных работ, описания экспериментов, планы составления отчетов.

Лабораторные занятия при изучении химии в высшем учебном заведении преследуют две основные цели: 1) подтверждение экспериментом теоретических положений и законов; 2) обучение навыкам проведения лабораторных работ, при выполнении которых студенты осваивают технику обращения с химическими реактивами и приспособлениями, приемы проведения химических операций, методы обработки опытных данных, учатся сопоставлять и анализировать результаты опытов и делать выводы.

Лабораторный практикум для студентов очной и заочной, заочной (сокращенные сроки) формы обучения включает лабораторные работы по следующим темам рабочей программы дисциплины: «Введение. Предмет и методы аналитической химии», «Методы кислотно-основного титрования», «Методы комплексонометрического титрования», «Методы окислительно-восстановительного титрования», «Гравиметрический анализ», «Спектральные (оптические) методы анализа».

Подготовка к каждой лабораторной работе подразумевает изучение теоретического материала по соответствующей теме. Основные теоретические положения каждой темы приведены в настоящем методическом указании.

Перед выполнением экспериментальной части работы следует изучить содержание «Инструкции по технике безопасности и правилам поведения студентов в лаборатории химии». Прежде чем выполнять лабораторную работу, необходимо внимательно прочитать ее описание в «Методических указаниях», а в случае необходимости обратиться за разъяснениями или уточнениями к преподавателю или лаборанту. После описания каждой работы в «Методических указаниях» приводится перечень вопросов для проверки знаний, умений и навыков студентов, приобретаемых при подготовке к занятиям и при выполнении работ. Эти вопросы можно использовать при собеседовании со студентами в целях контроля и активизации их работы

Краткие указания по подготовке и проведению лабораторных работ

Прежде чем приступить к выполнению лабораторной работы, внимательно изучите предложенный материал.

Работайте аккуратно, спокойно, чтобы получить хорошие результаты и выработать навыки, необходимые для проведения любой экспериментальной работы.

По окончании работы вымойте посуду, поставьте ее на место, приведите рабочее место в

порядок.

Отчет составляется по следующему плану:

1.Цель работы.

2.Краткое изложение материала в соответствии с поставленной целью.

3.Порядок работы, краткое изложение хода работы.

4.При необходимости - составление таблиц и выполнение графиков на миллиметровой бумаге.

5.Выводы, в которых формулируются итоги проделанной работы.

6.Контрольные вопросы с четкими ответами, уравнениями соответствующих реакций.

Групповая консультация

Разъяснение является основным содержанием данной формы занятий, наиболее сложных вопросов изучаемого программного материала. Цель – максимальное приближение обучения к практическим интересам с учетом имеющейся информации и является результативным материалом закрепления знаний.

Групповая консультация проводится в следующих случаях:

- когда необходимо подробно рассмотреть практические вопросы, которые были недостаточно освещены или совсем не освещены в процессе лекции;
- с целью оказания помощи в самостоятельной работе (написание рефератов, выполнение курсовых работ, сдача экзаменов, подготовка конференций);
- если студенты самостоятельно изучают нормативный, справочный материал, инструкции, положения;

Методические рекомендации к лабораторной работе

познавательная деятельность обучающихся под руководством преподавателя, связанная с использованием учебного, научного или производственного оборудования (технических приборов, устройств и др.), с физическим моделированием и проведением экспериментов, направленная в основном на приобретение новых фактических знаний и практических умений.

Это один из видов самостоятельной практической работы обучающихся, имеющих целью помочь практическому освоению научно-теоретических основ изучаемых общепрофессиональных дисциплин, овладению техникой эксперимента, освоению основных методов работы в области профилизации.

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам,

выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания по подготовке к экзамену

Контроль и оценка знаний, умений и навыков студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Экзамен – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На экзамене проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Экзамен дает объективную оценку успехов студентов за

определенный отрезок времени.

Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса.

Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

Ограниченность времени для непосредственной подготовки к экзамену требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях.

Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к экзамену является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий.

На экзамене студенту предлагается билет, содержащий вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками.

От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и

правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Windows	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Reader	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Наука и Техника	http://www.n-t.ru	База книг и публикаций Электронной библиотеки "Наука и Техника"
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи.	http://www.ion.ru/	Профессиональная база данных по вопросам здорового питания, пищевым технологиям и биотехнологиям, безопасности пищевых продуктов и диетологии.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Лабораторные занятия</i>	

<p>Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий. Простое оборудование: специализированная учебная мебель, доска; особо сложное: ТСО: видеопроекторное оборудование, компьютер с программным обеспечением и подключением к сети Интернет. Сложное оборудование: Лабораторное оборудование: – шкаф сушильный SNOL, аквадистиллятор АДЭа-4-СПБ, весы аналитические AGN200, весы HL-400, иономер рН-метр Эксперт, мешалка магнитная одноместная без подогрева ПЭ-0319, перемешивающее устройство ПЭ-0034, спектрофотометр, рефрактометр ИРФ.</p>
<p>Групповые и индивидуальные консультации</p>
<p>учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.</p>
<p>Текущий контроль, промежуточная аттестация</p>
<p>Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)</p>
<p>СРС</p>
<p>Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети « Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.</p>

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Информационные технологии – обучение в электронной образовательной среде с целью расширения доступа к образовательным ресурсам, увеличения контактного взаимодействия с преподавателем, построения индивидуальных траекторий подготовки и объективного контроля и мониторинга знаний обучающихся
2. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
3. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)
4. Работа в группах, метод коллективного взаимодействия при обсуждении алгоритма выполнения задания и обсуждение полученных результатов.
5. Работа в небольших группах при выполнении лабораторных работ, метод коллективного взаимодействия при решении расчетных задач и обсуждении результатов.

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ**

**Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль Технология организации ресторанного**

**профиль
Технология организации ресторанного дела**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Нуриева Э.Н.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины:

-сформировать у студентов научного мировоззрения на технологические процессы и химические вещества, находящиеся в объектах их будущей профессиональной деятельности;

усвоить основные понятия физической химии, законы термодинамики и термохимии, управляющих химическими процессами;

усвоить взаимосвязь между химическими процессами и свойствами участвующих в них веществ, а также условиями, при которых эти процессы протекают;

Задачи дисциплины:

формирование представление о дисперсных системах и коллоидном состоянии веществ;

- познакомить с современными физико-химическими методами исследования и анализа, применяемыми в пищевых технологиях;

- формирование представление об определении оптимальных условий получения максимально полезных и качественных продуктов питания;

- формирование навыков подготовки и проведения экспериментов в физической и коллоидной химии.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию

производства и обслуживания на предприятиях питания;

контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

продукция питания различного назначения;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
 технологическое оборудование;
 сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
 центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

- научно-исследовательская
- организационно-управленческая
- проектная
- маркетинговая
- производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-9	Знания	приемы оказания первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;

	Умения	формулировать выводы, анализировать приемы первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
	Навыки и/или опыт деятельности	способность использовать приемы оказания первой помощи в лаборатории;
ОПК-3	Знания	технологического контроля качества производимой продукции установленным нормам, современные достижения отечественной и зарубежной науки в области химии
	Умения	описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции.
	Навыки и/или опыт деятельности	навыками количественных расчетов состава вещества по результатам измерений, способность осуществлять контроль качества производимой продукции.
ПК-1	Знания	основные методы разделения и анализа компонентов белков, жиров и углеводов в биологических системах, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции
	Умения	обосновать технико-химические требования к ведению технологического процесса, контроля полупродуктов и готового продукта, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
	Навыки и/или опыт деятельности	способами и приемами работы в биохимической лаборатории, способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов
ПК-24	Знания	классификацию ферментов и витаминов, их основные функции в организме и способы их получения, классификацию ферментов и витаминов, их основные функции в организме и способы их получения, методы исследования
	Умения	осуществлять постановку и проведение эксперимента
	Навыки и/или опыт деятельности	методами научных исследований, способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-26	Знания	объекты и методы изучения биохимии, статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований
	Умения	оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций

	Навыки и/или опыт деятельности	Методами анализа и обработки первичного экспериментального материала, способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
--	--------------------------------	--

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ имеет код Б1.Б.18, относится к дисциплинам (модулям) базовой части Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ предусмотрена учебным планом в 5 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен в 5 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	5 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	14	14
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4
в т. ч. занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	2	2
в т. ч. в форме лабораторных работ	6	6
в т.ч. консультация	2	2
Самостоятельная работа обучающихся	122	122
Промежуточная аттестация	8	8
в т. ч. экзамен	8	8
ИТОГО	144	144

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Основы химической термодинамики

Предмет и задачи физической химии. Основные понятия и законы термодинамики. Первое начало термодинамики. Внутренняя энергия, теплота и работа. Теплоты процессов при постоянном объеме и давлении (изохорный и изобарный процессы). Энтальпия. Стандартные энтальпии образования и сгорания вещества. Энтальпия растворения вещества. Закон Гесса и следствия из него. Энтальпии образования и сгорания веществ. Второе начало термодинамики. Энтропия. Фазовые переходы с точки зрения термохимии и термодинамики.

Тема 2. Фазовые равновесия и свойства растворов

Равновесия в однокомпонентных системах. Условие термодинамического равновесия между фазами. Понятие фаза, число компонентов, число степеней свободы. Правило фаз Гиббса. Диаграмма состояния воды. Классификация систем по числу компонентов, фаз и степеней свободы. Анализ диаграмм состояния: принцип непрерывности и принцип соответствия. Агрегатные состояния веществ и их характеристики. Состояние термического равновесия жидкости и пара, насыщенный пар, критическое состояние в закрытой системе. Теплота перехода вещества из одного агрегатного состояния в другое. Отличие испарения от кипения.

Двухкомпонентные системы. Общая характеристика растворов, концентрации растворов. Равновесия в двухфазных двухкомпонентных системах. Ненасыщенные, насыщенные и пересыщенные растворы. Идеальные растворы. Термодинамические свойства растворов. Растворимость газов в жидкостях, закон Генри-Дальтона, уравнение Клайперона-Клаузиуса. Взаимная растворимость жидкостей. Растворимость твердых веществ в жидкостях, принцип подобия. Законы Рауля для разбавленных растворов. Отклонения от законов Рауля. Химическое равновесие, константа химического равновесия. Влияние температуры, давления, концентраций. Принцип Ле Шателье.

Тема 3. Равновесия в растворах электролитов

Теория электролитической диссоциации Аррениуса. Степень электролитической диссоциации. Сильные и слабые электролиты. Константа электролитической диссоциации слабых электролитов. Электропроводность электролитов, абсолютная скорость движения иона. Зависимость удельной электропроводности от температуры и концентрации электролита. Электрические потенциалы на фазовых границах. Двойной электрический слой.

Тема 4. Химическая кинетика

Формальная кинетика. Скорость химических реакций: гомогенных и гетерогенных. Кинетические кривые зависимости концентрации реагентов от времени. Теории химической кинетики. Закон действующих масс. Период полупревращения. Температурный коэффициент реакции, правило Вант-Гоффа. Молекулярность элементарной реакции. Кинетика сложных гомогенных, фотохимических, цепных и гетерогенных реакций. Лимитирующая стадия сложной реакции. Классификация сложных реакций: последовательные, параллельные, сопряженные реакции. Кинетика цепных реакций. Кинетика фотохимических реакций, закон Гротгуса. Сенсibilизаторы фотохимических реакций. Закон фотохимической эквивалентности Штарка-Эйнштейна. Квантовый выход цепных реакций. Кинетика гетерогенных химических реакций.

Тема 5. Катализ

Энергия активации. Катализ и катализаторы. Гомогенный катализ. Ингибиторы. Специфичность и селективность катализатора. Автокатализ. Ферментативный катализ. Особенности ферментативного катализа: высокая активность и высокая специфичность. Сорбция и десорбция. Адсорбционное равновесие. Адсорбция и гетерогенный катализ, основные стадии гетерогенного катализа. Активные центры катализатора. Промотирование и отравление гетерогенных катализаторов.

Тема 6. Термодинамика поверхностных явлений и поверхностно-активные вещества

Адсорбция. Адсорбционное уравнение. Зависимость адсорбции от температуры. Адсорбция на границе: твердое тело – раствор. Правило Ребиндера.

Адсорбция на границе: раствор – газ. Поверхностное натяжение. Смачивание и капиллярные явления. Адсорбция на границе: твердое тело – газ. Тонкослойная хроматография.

Строение и свойства поверхностно-активных веществ. Адсорбция ПАВ на границе: вода – воздух. Истинные и коллоидные растворы ПАВ. Поведение коллоидных ПАВ в воде. Гидрофильно-липофильный баланс ПАВ и области применения ПАВ в соответствии со значениями ГЛБ. Применение ПАВ.

Тема 7. Дисперсные системы

Классификация дисперсных систем и растворов. Классификация дисперсных систем по степени раздробленности. Взвеси: аэрозоли, эмульсии и суспензии. Коллоидные системы: золи и гели. Лиофобные и лиофильные коллоидные системы. Методы получения коллоидных систем. Пептизация.

Устойчивость дисперсных систем. Устойчивость лиофильных систем: работа когезии и адгезии. Условие самопроизвольного диспергирования. Броуновское движение и его влияние на устойчивость дисперсных систем. Диффузия коллоидных частиц и ее причины. Кинетическая и агрегативная устойчивость, роль сольватных оболочек. Коагуляция гидрофобных коллоидных систем. Причины коагуляции, порог коагуляции электролитами. Правило Шульце-Гарди. Изменение размера частиц дисперсных систем во времени: диссолюция и перекристаллизация.

Седиментация в дисперсных системах. Защитное действие высокомолекулярных соединений. Гетерокоагуляция.

Тема 8. Мицеллообразование.

Мицеллы лиофильных зольей. Равновесие при мицеллообразовании. Строение гидрозольей ПАВ. Строение гидрофобных зольей, например, золя бромистого серебра, стабилизированного бромистым калием. Условия образования коллоидных систем ПАВ. Прямые и обращенные мицеллы ПАВ, числа агрегации. Точка Крафта и точка помутнения при мицеллообразовании. Влияние температуры на растворимость ПАВ и Критическая концентрация мицеллообразования. Изменение строения мицелл при увеличении концентрации ПАВ.

Тема 9. Системы с жидкой и газообразной дисперсионной средой

Аэрозоли, примеры и причины их образования. Использование аэрозолей. Порошки и их технологические свойства: сыпучесть, уплотняемость,

слеживаемость.

Золи, размер частиц золь. Строение мицелл золь. Лиофильные золи биополимеров. Пирозоли.

Суспензии, пасты – концентрированные суспензии.

Эмульсии. Классификация эмульсий на прямые и обратные. Схема капель эмульсии с ПАВ. Классификация эмульсий по количественному соотношению фаз. Общий принцип выбора стабилизатора. Стабилизаторы эмульсий ПАВ и ВМС (первого рода), порошки (второго рода). Методы получения эмульсий.

Пены и пенообразование. Пенообразователи - ПАВ. Твердые пены и методы их получения. Пеногасители. Пенообразующая способность. Свойства пены : кратность, стабильность, дисперсность. Применение пен. Причины разрушения пен.

Тема 10. Структурообразование в коллоидных системах. Избранные разделы физической и коллоидной химии пищевых систем

Превращение золь в гели. Вязкость свободнодисперсных систем и связнодисперсных систем. Студни – однофазные системы.

Методы получения студней: желатинизация золь, набухание сухих обезвоженных коллоидных веществ. Свойства обратимых и необратимых коллоидов. Диффузия в студнях. Применение полупроницаемых мембран для очистки белков. Влияние концентрации, температуры и времени на процесс застудневания.

Растворимость твердых веществ в жидкостях и ее использование для очистки кристаллических веществ перекристаллизацией. Кипение и кристаллизация разбавленных растворов. Влияние процесса замораживания на свойства пищевых продуктов. Процесс экстракции в общественном питании.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (5 семестр)

1	Основы химической термодинамики	1	0	0	12	13
---	---------------------------------	---	---	---	----	----

2	Фазовые равновесия и свойства растворов	1	0	2	12	15
3	Равновесия в растворах электролитов	0	0	0	16	16
4	Химическая кинетика	1	0	2	12	15
5	Катализ	0	0	0	16	16
6	Термодинамика поверхностных явлений и поверхностно-активные вещества	0	0	0	10	10
7	Дисперсные системы	1	0	2	10	13
8	Мицеллообразование.	0	0	0	12	12
9	Системы с жидкой и газообразной дисперсионной средой	0	1	0	12	13
10	Структурообразование в коллоидных системах. Избранные разделы физической и коллоидной химии пищевых систем	0	1	0	10	11
	Консультация					2
	Экзамен					8
	Итого	4	2	6	122	144

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16150>

1. РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ По дисциплине «Физическая и коллоидная химия» по направлению подготовки 19.03.04 - «Технология продукции и организация общественного питания»
2. Конспект лекции
3. Методические указания для самостоятельной работе студентов по дисциплине «Физическая и коллоидная химия» .

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
-----------------------------------	--

<p>ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p>	<p>БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p>	<p>ЭКОЛОГИЯ БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-</p>

	<p>ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ДЕМЕТАЛЛИЗАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать</p>	<p>ФИЗИКА БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА</p>

<p>результаты экспериментов</p>	<p>ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>	<p>МАТЕМАТИКА ФИЗИКА БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ ДЕМЕТАЛЛИЗАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ</p>

	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
--	--

В рамках дисциплины ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40

ИТОГО	60		100
-------	----	--	-----

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	0,71	2,11
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	1	1,58	1,58
Занятия семинарского типа в форме лабораторных работ	3	2,11	6,316
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Доклад с презентацией	6,00	10,00
Контрольная работа	12,00	20,00
Отчёт по лабораторным работам	18,00	30,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной

аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоения компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где **Балл(К/ Дисц/ Этапизуч)** – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

\sum **Набранный балл за ОС** – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

\sum **max балл за ОС** – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоённой, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где **Балл(К/ Дисц)** – общий балл за компетенцию К;

\sum **Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)** – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи,	Базовый уровень	Знать: - классификацию, строение и основные функции биологических	От 60 до 70 баллов

методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций		<p>структур живых систем; - основные методы разделения и анализа компонентов белков, жиров и углеводов в биологических системах; - классификацию ферментов и особенности ферментного катализа; - методы защиты в условиях чрезвычайных ситуации; - приемы оказания первой помощи.</p> <p>Уметь: - оценивать состояние ферментативного комплекса пищевого сырья ; - анализировать и обрабатывать первичный экспериментальный материал; - анализировать методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;</p> <p>Владеть: - способами и приемами работы в лаборатории, - способностью использовать приемы оказания первой помощи</p>	
	Повышенный уровень	<p>Знать: - классификацию, строение и основные функции биологических структур живых систем; - основные методы разделения и анализа компонентов белков, жиров и углеводов в биологических системах; - классификацию ферментов и особенности ферментного катализа; - классификацию и основные функции витаминов; - классификацию, способы получения и применения гормонов; - методы защиты в условиях чрезвычайных</p>	Более 70 баллов

		<p>ситуации; -приемы оказания первой помощи. Уметь: - анализировать и обрабатывать первичный экспериментальный материал; - анализировать и оценивать методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; - оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы; - творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач. Владеть: - способами и приемами работы в лаборатории, - методами анализа информационных источников об оказании первой помощи; - способностью использовать приемы оказания первой помощи.</p>	
<p>ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p>	<p>Базовый уровень</p>	<p>Знать: -химические превращения органических веществ, протекающих на производстве пищевых продуктов. - анализировать и обрабатывать первичный экспериментальный материал; -методы осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции Уметь: -оценивать состояние ферментативного комплекса пищевого сырья ; - осуществлять постановку и проведение эксперимента; Владеть: - методами анализа информационных источников; -методами</p>	<p>От 60 до 70 баллов</p>

		научных исследований; - способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции установленным нормам	
	Повышенный уровень	Знать: -химические превращения органических веществ, протекающих на производстве пищевых продуктов. - анализировать и обрабатывать первичный экспериментальный материал; - химические процессы производства пищевых продуктов. - приводит конкретные уравнения реакции и математические расчеты. - методы осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции Уметь: -оценивать состояние ферментативного комплекса пищевого сырья ; - осуществлять постановку и проведение эксперимента; -описать химические процессы производства пищевых продуктов. -приводит конкретные уравнения реакции и математические расчеты. Владеть: - методами анализа информационных источников; - методами научных исследований; - способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции установленным нормам.	Более 70 баллов

<p>ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>Базовый уровень</p>	<p>Знать: -методы разделения и анализа компонентов биологических систем. - методы разделения и анализа компонентов белков, жиров и углеводов в биологических системах. Уметь: -обосновать технико-химические требования к ведению технологического процесса , контроля полупродуктов и готового продукта. - организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Владеть: -способами и приемами работы в биохимической лаборатории. -методами и приемами участия в дискуссиях, выступлениях с докладами и сообщениями, самостоятельной работы.</p>	<p>От 60 до 70 баллов</p>
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знать: -о свойствах биологических структур и их изменениях при кулинарной обработке - методы разделения и анализа компонентов биологических систем. - методы разделения и анализа компонентов белков, жиров и углеводов в биологических системах. Уметь: -использовать знания о свойствах биологических структур и их изменениях при кулинарной обработке. - обосновать технико-химические требования к ведению технологического процесса, контроля полупродуктов и готового</p>	<p>Более 70 баллов</p>

		<p>продукта. -организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.</p> <p>Владеть: -способами и приемами работы в биохимической лаборатории. -методами и приемами участия в дискуссиях, выступлениях с докладами и сообщениями, самостоятельной работы.</p>	
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Базовый уровень	<p>Знать: -классификацию ферментов, витаминов, перечисляет их функции в организме. - основные функции ферментов в организме и способы их получения, -методы исследования.</p> <p>Уметь: -осуществлять постановку и проведение эксперимента, осуществлять постановку и проведение эксперимента - анализировать и обрабатывать первичный экспериментальный материал;</p> <p>Владеть: -методами научных исследований. - классифицировать ферменты, витамины.</p>	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	<p>Знать: -основных свойств биологических структур. - классификацию ферментов, витаминов, перечисляет их функции в организме. - основные функции ферментов в организме и способы их получения, -методы исследования</p> <p>Уметь: -осуществлять постановку и проведение эксперимента, осуществлять постановку и</p>	Более 70 баллов

		<p>проведение эксперимента - Сопоставляет знания и анализирует экспериментальные данные основных свойств биологических структур и делает соответствующие выводы - анализировать и обрабатывать первичный экспериментальный материал;</p> <p>Владеть: -методами научных исследований. - классифицировать ферменты, витамины.</p>	
<p>ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>	<p>Базовый уровень</p>	<p>Знать: - объекты и методы изучения биохимии. - методы разделения и анализа компонентов белков, жиров и углеводов в биологических системах. Уметь: - оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы. - описать химические процессы производства пищевых продуктов. Владеть: - методами анализа и обработки первичного экспериментального материала. - способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов.</p>	<p>От 60 до 70 баллов</p>
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знать: - объекты и методы изучения биохимии. - методы разделения и анализа компонентов белков, жиров и углеводов в биологических системах. - методы разделения и анализа компонентов белков, жиров и углеводов в биологических системах. - статистические методы и средства обработки</p>	<p>Более 70 баллов</p>

		<p>экспериментальных данных проведенных исследований.</p> <p>Уметь: - осуществлять постановку и проведение эксперимента, осуществлять постановку и проведение эксперимента - оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы. - описать химические процессы производства пищевых продуктов.</p> <p>Владеть: - методами и приемами участия в дискуссиях, выступлениях с докладами и сообщениями, самостоятельной работы. - методами анализа и обработки первичного экспериментального материала. - способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов. - владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</p>	
--	--	---	--

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	20	ОПК-3, ПК-24
Отчёт по лабораторным работам	30	ОК-9, ПК-1, ПК-24, ПК-26
Доклад с презентацией	10	ПК-24, ПК-26

Промежуточная аттестация		
Экзамен	40	ОК-9, ОПК-3, ПК-1, ПК-24, ПК-26

1. Контрольная работа

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
<i>Знания</i>	
технологического контроля качества производимой продукции установленным нормам, современные достижения отечественной и зарубежной науки в области химии	
<i>Умения</i>	
описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции.	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
навыками количественных расчетов состава вещества по результатам измерений, способность осуществлять контроль качества производимой продукции.	
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	
<i>Знания</i>	
классификацию ферментов и витаминов, их основные функции в организме и способы их получения ,классификацию ферментов и витаминов, их основные функции в организме и способы их получения ,методы исследования	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
методами научных исследований, способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

Подготовку контрольной работы следует начинать с повторения соответствующего раздела учебника, учебных пособий по данной теме и конспектов лекций прочитанных ранее.

При подготовке и выполнении контрольной работы обучающийся:

изучает нормы соответствия качества производимой продукции;

проводит исследования по заданной методике и анализирует результаты экспериментов;

осуществляет технологический контроль соответствия качества производимой продукции установленным нормам;

Работа выполняется в тетради, работы должны быть систематизированы по темам. Контрольная работа излагается логически последовательно, грамотно и разборчиво. Она

обязательно должна иметь титульный лист, должны указываться все используемые источники информации(учебники, материалы, сайты, справочник и т.д.).

1.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

1. Подготовку контрольной работы следует начинать с повторения соответствующего раздела учебника, учебных пособий по данной теме и конспектов лекций прочитанных ранее.

При подготовке и выполнении контрольной работы обучающийся:

изучает нормы соответствия качества производимой продукции;

проводит исследования по заданной методике и анализирует результаты экспериментов;

осуществляет технологический контроль соответствия качества производимой продукции установленным нормам;

Работа выполняется в тетради, работы должны быть систематизированы по темам. Контрольная работа излагается логически последовательно, грамотно и разборчиво. Она обязательно должна иметь титульный лист, должны указываться все используемые источники информации(учебники, материалы, сайты, справочник и т.д.).

Вариант 1

1. Предмет и основные понятия термодинамики: система, процесс, фаза.

2. Дать определение, что такое термохимия

3. Вычислить стандартную энтальпию реакции при 298К

на основании следующих данных:

4. Дать определение скорости химической реакции, порядка и молекулярности реакции.

Описать способы определения порядка химической реакции.

5. Для увеличения скорости химической реакции



Необходимо:

1) добавить несколько кусочков магния;

2) увеличить концентрацию ионов водорода;

3) уменьшить температуру;

4) увеличить концентрацию ионов магния

6. Какие гетерогенные системы называются дисперсными?

Можно ли назвать дисперсной системой молоко, раствор сахара в воде, зубную пасту, сливочное масло, железные опилки в воде, дым

Вариант 2.

1. Сформулируйте первый закон термодинамики.

2. Равновесные процессы. Принцип Ле Шателье.

Применить принцип Ле Шателье для решения задачи о смещении химического равновесия в системе



В каком случае равновесие сместится вправо:

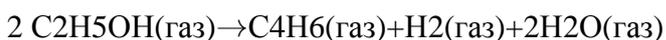
- при повышении давления.

- при понижении температуры,

- при повышении концентрации CO

- при повышении температуры

3. Вычислить стандартную энтальпию реакции при 298К



на основании следующих данных:

4. Классификация систем по числу компонентов, фаз и числу степеней свободы. Правило фаз Гиббса.
5. Что такое дисперсионная среда (ДС) и дисперсная фаза (ДФ)?
Приведите классификацию дисперсных систем по агрегатному состоянию ДС и ДФ, а также по размерам частиц ДФ.
6. Каким воздействием на обратимую химическую реакцию
$$\text{CO}(\text{г}) + \text{Cl}_2(\text{г}) \leftrightarrow \text{COCl}_2(\text{г}) + \text{Q}$$
Можно максимально сместить равновесие в сторону образования продуктов?
 - а) увеличить температуру и уменьшить давление;
 - б) уменьшить температуру и уменьшить давление;
 - в) увеличить температуру и увеличить давление;
 - г) уменьшить температуру и увеличить давление.

Вариант 3.

1. Сформулируйте второй и третий законы термодинамики.
2. Дайте определение, что такое термодинамические функции. Приведите примеры термодинамических функций.
3. Вычислить стандартную энтальпию реакции при 298К

на основании следующих данных:

4. Зависимость скорости реакции от температуры и концентрации веществ.
5. В каком случае равновесие сместится вправо:
$$\text{CO}(\text{г}) + \text{Cl}_2(\text{г}) \leftrightarrow \text{COCl}_2(\text{г}) - \text{Q}$$
 - при повышении давления.
 - при понижении температуры,
 - при повышении концентрации CO
 - при повышении температуры
6. Что называют истинным раствором? Каковы основные отличия истинного раствора от коллоидного? Приведите примеры растворов всех типов.

Вариант 4.

1. Дайте определение энтальпии, энтропии и внутренней энергии системы.
2. Тепловой эффект химической реакции. Закон Гесса и следствия из него.
3. Вычислить стандартную энтальпию реакции при 298К

на основании следующих данных:

4. Дать определение скорости химической реакции. Константа скорости. Закон действия масс.
5. В каком случае равновесие сместится вправо:
$$\text{CO}_2(\text{г}) + \text{C}(\text{ТВ}) \leftrightarrow 2 \text{CO}(\text{г}) + \text{Q}$$
 - при повышении давления.
 - при понижении температуры,
 - при повышении концентрации CO
 - при повышении температуры
6. Что такое коллоидные системы, чем они отличаются от взвесей.

Вариант 5.

1. Химическое равновесие. Константа химического равновесия.
2. Изобарно-изотермический потенциал и его физический смысл.
3. Вычислить стандартную энтальпию реакции при 298К

на основании следующих данных:

4. Как изменится скорость химической реакции при увеличении концентрации продуктов химической реакции и уменьшении температуры. Объясните, применяя законы и соотношения.
5. В каком случае равновесие сместиться влево:

- при повышении давления.
- при понижении температуры,
- при повышении концентрации NO
- при повышении температуры

6. Что называется коагуляцией коллоидного раствора? Какие воздействия на коллоидный раствор могут вызвать его коагуляцию?

Вариант 6.

1. Химическая кинетика. Принцип формальной кинетики - Закон действующих масс.
2. Что такое внутренняя энергия системы? Из чего она складывается?
3. Вычислить стандартную энтальпию реакции при 298К

на основании следующих данных:

4. Что называется стандартной теплотой образования сложных веществ? Какие условия принято называть стандартными? Чему равны теплоты образования простых веществ?
5. В каком случае равновесие сместиться влево:

- при повышении давления.
- при понижении температуры,
- при повышении концентрации NO
- при повышении температуры

6. Дайте определение гелей и студней, приведите примеры гелей и студней. Что такое синерезис?

Вариант 7.

1. Тепловой эффект химической реакции. Зависимость теплового эффекта от температуры. Уравнение Кирхгофа.
2. Эндотермические и экзотермические реакции. Приведите примеры реакций.
3. Рассчитайте стандартную энтальпию реакции, зная теплоты образования веществ-участников реакции при 298К: $\Delta H_{\text{обр}}(\text{CH}_4) = -74.6$ кДж/моль, $\Delta H_{\text{обр}}(\text{CH}_3\text{F}) = -696.7$ кДж/моль, $\Delta H_{\text{обр}}(\text{HF}) = -273.3$ кДж/моль, $\Delta H_{\text{обр}}(\text{F}_2) = 0$ кДж/моль
4. Агрегатные состояния веществ. Теплота плавления и теплота испарения
5. В каком случае равновесие сместиться вправо:

- при повышении давления.
- при понижении температуры,
- при повышении концентрации CO₂

- при повышении температуры

6. Поверхностно-активные вещества, их классификация, строение и свойства

Вариант 8.

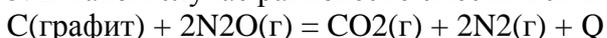
1. Второй закон термодинамики. Энтропия. Изменение энтропии при переходе от твердого вещества к жидкому веществу. Поясните.

2. Изохорно-изотермический потенциал (энергия Гельмгольца). Условия самопроизвольного, не самопроизвольного протекания процесса и условие термодинамического равновесия системы.

3. Исходя из стандартной энтальпии образования газообразного диоксида углерода $\Delta H_{\text{обр}} = -393,5$ кДж/моль и термохимического уравнения реакции $\text{C}(\text{графит}) + 2\text{N}_2\text{O}(\text{г}) = \text{CO}_2(\text{г}) + 2\text{N}_2(\text{г})$, для которой известно стандартное значение теплового эффекта $\Delta H_{\text{р}} = -557,5$ кДж/моль, вычислите стандартную энтальпию образования N_2O .

4. Дайте определение катализаторам и ингибиторам. Напишите механизм каталитической реакции

5. В каком случае равновесие сместиться вправо:



- при повышении давления.
- при понижении температуры,
- при повышении концентрации CO_2
- при повышении температуры

6. Электрокинетические явления в дисперсных системах: электроосмос, электрофорез и их практическое применение.

Вариант 9.

1. Теория электролитической диссоциации Аррейниуса. Сильные и слабые электролиты (дать определение).

2. Законы Рауля (дать определения).

3. Рассчитайте стандартную энтальпию реакции



Если известны:

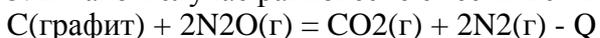
$$\Delta H_{\text{обр}}(\text{C}_2\text{H}_4) = 52,28 \text{ кДж/моль}$$

$$\Delta H_{\text{обр}}(\text{H}_2) = 0 \text{ кДж/моль}$$

$$\Delta H_{\text{обр}}(\text{CH}_4) = -74,85 \text{ кДж/моль}$$

4. Агрегатные состояния веществ и их характеристики.

5. В каком случае равновесие сместиться вправо:



- при повышении давления.
- при понижении температуры,
- при понижении концентрации CO_2
- при повышении температуры

6. Эмульсии и их классификация.

Вариант 10.

1. Условие термодинамического равновесия между фазами. Понятие фаза, число компонентов, число степеней свободы.

2. Теплоты процессов при постоянном объеме и давлении.

3. Рассчитайте стандартную энтальпию реакции

на основании следующих данных:

4. Фотохимические реакции (дать определение) и примеры данных реакций.
5. В каком случае равновесие сместиться влево:

- при повышении давления.
- при понижении температуры,
- при понижении концентрации N_2
- при повышении температуры

6. Аэрозоли, примеры и причины их образования.

Вариант 11.

1. Зависимость скорости химической реакции от температуры. Уравнение Вант-Гоффа.
2. Внутренняя энергия системы, теплота и работа (дать определение).
3. Рассчитайте стандартную энтальпию реакции, зная теплоты образования веществ-участников реакции при 298K: $\Delta H_{\text{обр}}(CH_4) = -86,1$ кДж/моль, $\Delta H_{\text{обр}}(CH_3F) = -569,8$ кДж/моль, $\Delta H_{\text{обр}}(HF) = -152,2$ кДж/моль, $\Delta H_{\text{обр}}(F_2) = 0$ кДж/моль
4. Электродный потенциал. Уравнение Нернста.
5. В каком случае равновесие сместиться вправо:

- при повышении давления.
- при понижении температуры,
- при увеличении концентрации NO
- при повышении температуры

6. Строение мицелл. Критическая концентрация мицеллообразования.

Вариант 12.

1. Сформулируйте закон Гесса и следствия из него.
2. Первый закон термодинамики (дать определение), его применение в изотермических, изобарных и изохорных процессах.
3. Рассчитайте стандартную энтальпию реакции
 $2 CH_4(\text{газ}) \rightarrow C_2H_4(\text{газ}) + 2H_2(\text{газ})$

Если известны:

$$\Delta H_{\text{обр}}(C_2H_4) = 40,8 \text{ кДж/моль}$$

$$\Delta H_{\text{обр}}(H_2) = 0 \text{ кДж/моль}$$

$$\Delta H_{\text{обр}}(CH_4) = -105,2 \text{ кДж/моль}$$

4. Электролитическая диссоциация. Степень электролитической диссоциации.
5. В каком случае равновесие сместиться вправо:

- при повышении давления.
- при понижении температуры,
- при увеличении концентрации NH_3
- при повышении температуры

6. Коагуляция коллоидных систем и ее причины.

Вариант 13.

1. Идеальный газ (дать определение). Законы идеальных газов.
2. Скорость химической реакции. Лимитирующая стадия сложной реакции.
3. Вычислить стандартную энтальпию реакции при 298K

на основании данных:

4. Гальванический элемент. Электроды сравнения.

5. В каком случае равновесие сместиться влево:

- при повышении давления.
- при понижении температуры,
- при понижении концентрации NH_3
- при повышении температуры

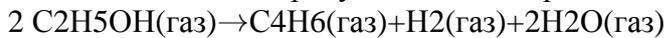
6. Классификация дисперсных систем. Дисперсионная среда (ДС) и дисперсная фаза (ДФ).

Вариант 14.

1. Законы Рауля для разбавленных растворов. Отклонения от законов Рауля.

2. Второй и третий закон термодинамики. Понятие энтропия.

3. Вычислить стандартную энтальпию реакции при 298К



на основании следующих данных:

4. Константа скорости химической реакции. Закон действующих масс.

5. В каком случае равновесие сместиться вправо:

- при повышении давления.
- при понижении температуры,
- при уменьшении концентрации CO_2
- при повышении температуры

6. Адгезия и когезия, смачивание и растекание (дать определение).

Вариант 15.

1. Энтальпия. Стандартные энтальпии образования и горения.

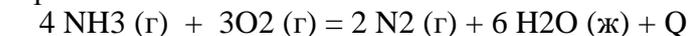
2. Химическое равновесие. Константа равновесия. Факторы влияющие на состояние равновесия.

3. Вычислить стандартную энтальпию реакции при 298К

на основании следующих данных:

4. Агрегатные состояние веществ и их характеристики.

5. Горение аммиака



является реакцией

- 1) соединения, каталитической, эндотермической
- 2) замещения, каталитической, экзотермической
- 3) окислительно-восстановительной, некаталитической, экзотермической
- 4) обмена, некаталитической, эндотермической

6. Коллоидные системы: золи и гели. Характеристика и взаимопревращения. Коагуляция и синерезис.

Вариант 16.

1. Скорость гомогенной и гетерогенной химической реакции

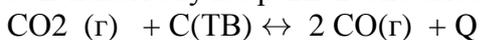
2. Тепловой эффект химической реакции. Теплоемкость. Зависимость теплового эффекта от температуры.

3. . Вычислить стандартную энтальпию реакции при 298К

на основании следующих данных:

4. Электрохимическая цепь. Электроды первого и второго рода.

5. В каком случае равновесие сместится влево:



- при повышении давления.
- при понижении температуры,
- при повышении концентрации CO
- при повышении температуры

6. Седиментация в дисперсных системах.

Вариант 17.

1. Реакции нулевого и первого порядка. Кинетические уравнения нулевого, первого и второго порядка.

2. Изобарно-изотермический потенциал. Условия термодинамического равновесия, самопроизвольного и не самопроизвольного протекания процесса.

3. Вычислить стандартную энтальпию реакции при 298К

на основании следующих данных:

4. В каком случае равновесие сместиться влево:

- при повышении давления.
- при понижении температуры,
- при повышении концентрации NO
- при повышении температуры

5. Как изменяется скорость химической реакции при повышении температуры и увеличении концентрации реагирующих веществ (аргументируйте ответ, применяя законы и уравнения).

6. Лиофобные и лиофильные коллоидные системы.

Вариант 18.

1. Правило фаз Гиббса. Диаграмма состояния воды.

2. Первый и второй закон термодинамики.

3. Вычислить стандартную энтальпию реакции при 298К

на основании следующих данных:

4. Условия термодинамического равновесия системы и самопроизвольности протекания процесса.

5. В каком случае равновесие сместиться влево:

- при повышении давления.
- при понижении температуры,
- при повышении концентрации N₂
- при повышении температуры

6. Золи, размер частиц. Строение мицелл зольей. Пирозоли.

Вариант 19.

1. Закон Гесса и следствия из него.
2. Адсорбция и десорбция. Уравнение Ленгмюра.
3. Рассчитайте стандартную энтальпию реакции, зная теплоты образования веществ-участников реакции при 298К: $\Delta H_{\text{обр}}(\text{CH}_4) = -34.6$ кДж/моль, $\Delta H_{\text{обр}}(\text{CH}_3\text{F}) = -596.9$ кДж/моль, $\Delta H_{\text{обр}}(\text{HF}) = -375.5$ кДж/моль, $\Delta H_{\text{обр}}(\text{F}_2) = 0$ кДж/моль
4. Агрегатное состояние веществ и их характеристики.
5. В каком случае равновесие сместиться вправо:
 $\text{C}(\text{графит}) + 2\text{N}_2\text{O}(\text{г}) = \text{CO}_2(\text{г}) + 2\text{N}_2(\text{г}) + \text{Q}$
 - при повышении давления.
 - при понижении температуры,
 - при повышении концентрации CO_2
 - при повышении температуры
6. Строение двойного электрического слоя. Теория Штерна.

Вариант 20.

1. Взаимная растворимость жидкостей. Диаграмма растворимости системы: анилин-вода, критическая температура расслоения.
2. Дать определение понятиям: теплота, работа, внутренняя энергия.
3. Рассчитайте стандартную энтальпию реакции
 $2\text{CH}_4(\text{газ}) \rightarrow \text{C}_2\text{H}_4(\text{газ}) + 2\text{H}_2(\text{газ})$
Если известны:
 $\Delta H_{\text{обр}}(\text{C}_2\text{H}_4) = 62.3$ кДж/моль
 $\Delta H_{\text{обр}}(\text{H}_2) = 0$ кДж/моль
 $\Delta H_{\text{обр}}(\text{CH}_4) = -123.8$ кДж/моль
4. Сильные и слабые электролиты. Степень электролитической диссоциации.
5. В каком случае равновесие сместиться влево:
 - при повышении давления.
 - при понижении температуры,
 - при увеличении концентрации NO
 - при повышении температуры
6. Эмульсии и способ их стабилизации.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа

»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	4
2	3
3	3
4	3
5	3
6	4

ИТОГО	20
-------	----

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
<p>Дан последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания. Имеется собственная обоснованная точка зрения на проблему и причины ее возникновения.</p> <p>Продемонстрировано глубокое понимание сути проблемы, а также умение выявлять причинно-следственные связи и строить на их основе обоснованные выводы.</p> <p>При выполнении контрольной работы обучающийся продемонстрировал: способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции установленным нормам, способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.</p>	<p>Задание выполнено не полностью. Присутствуют содержательные ошибки, которые могут быть исправлены при помощи преподавателя.</p> <p>При выполнении контрольной работы обучающийся продемонстрировал: способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции установленным нормам, способность проводить исследования по заданной методике.</p>	<p>Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками.</p>

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Отчёт по лабораторным работам

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	
<i>Знания</i>	
приемы оказания первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;	
<i>Умения</i>	
формулировать выводы, анализировать приемы первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
способность использовать приемы оказания первой помощи в лаборатории;	
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
<i>Знания</i>	
основные методы разделения и анализа компонентов белков, жиров и углеводов в биологических системах, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	
<i>Умения</i>	
обосновать технико-химические требования к ведению технологического процесса, контроля полупродуктов и готового продукта, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	

способами и приемами работы в биохимической лаборатории, способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
<i>Знания</i>
классификацию ферментов и витаминов, их основные функции в организме и способы их получения, классификацию ферментов и витаминов, их основные функции в организме и способы их получения, методы исследования
<i>Умения</i>
осуществлять постановку и проведение эксперимента
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
методами научных исследований, способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
<i>Знания</i>
объекты и методы изучения биохимии, статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований
<i>Умения</i>
оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Методами анализа и обработки первичного экспериментального материала, способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам», характеризующий этап формирования

Работа оформляется в тетради в рукописном варианте. Допускается использование таблиц и графиков. лабораторной работе. Работа выполняется аккуратно, чтение ее не должно вызывать затруднений.

На первой лабораторной работе студенты проходят инструктаж по технике безопасности и по приемам оказания первой медицинской помощи, в последующие лабораторные работы обучающиеся показывают усвоенные знания на примерах с демонстрацией полученных знаний.

В начале каждой лабораторной работы должны быть представлены исходные данные: номер работы, тема работы, формулировка цели и задачи работы. Далее должны быть представлены экспериментальные данные, их обработка и анализ результатов экспериментов. В конце должен быть четко сформулирован вывод по результатам

выполненной работы.

При выполнении лабораторной работы обучающийся:

- изучает нормы соответствия качества готовой продукции;
- осуществляет технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;
- организывает и осуществляет технологический процесс производства продукции питания;
- проводит исследования по заданной методике;
- измеряет и составляет описание проводимых экспериментов и анализирует их;
- статистически обрабатывает экспериментальные данные проведенных исследований.

Студенты защищают отчет и выводы по выполненной лабораторной работе на промежуточной аттестации.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

0. На первой лабораторной работе студенты проходят инструктаж по технике безопасности и по приемам оказания первой медицинской помощи, в последующие лабораторные работы обучающиеся показывают усвоенные знания на примерах с демонстрацией полученных знаний.

В начале каждой лабораторной работы должны быть представлены исходные данные: номер работы, тема работы, формулировка цели и задачи работы. Далее должны быть представлены экспериментальные данные, их обработка и анализ результатов экспериментов. В конце должен быть четко сформулирован вывод по результатам выполненной работы.

При выполнении лабораторной работы обучающийся:

- изучает нормы соответствия качества готовой продукции;
- осуществляет технологический контроль соответствия качества производимой продукции установленным нормам;
- использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;
- организывает и осуществляет технологический процесс производства продукции питания;
- проводит исследования по заданной методике;
- измеряет и составляет описание проводимых экспериментов и анализирует их;
- статистически обрабатывает экспериментальные данные проведенных исследований.

1. Лабораторная работа: Определение теплоты растворения

2. Лабораторная работа: Изучение равновесия гомогенной химической реакции в растворе

3. Лабораторная работа: Зависимость скорости реакции от концентрации одного из реагирующих веществ

4. Лабораторная работа: Изучение кинетики реакции йодирования ацетона в кислой среде спектрофотометрическим методом

5. Лабораторная работа: Изучение адсорбции уксусной кислоты на поверхности угля в зависимости от концентрации при постоянной температуре

6. Лабораторная работа: Определение порога коагуляции зольей электролитами

7. Лабораторная работа: Получение коллоидных растворов и определение знака заряда мицелл

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия k выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня k от 71 до 100	Показатель базового уровня k от 60 до 70	Показатель неосвоенности k меньше 60
<p>Принимает активное участие в работе группы, предлагает собственные варианты решения проблемы, выступает от имени группы с рекомендациями по рассматриваемой проблеме, аргументировано отвечает на вопросы участников, соблюдает регламент выполнения лабораторной работы.</p> <p>При выполнении лабораторной работы обучающийся демонстрирует : знания и применения приемов оказания первой помощи в лаборатории; осуществляет технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организывает и осуществляет технологический процесс производства продукции питания; проводит</p>	<p>Принимает участие в работе группы, отвечает на вопросы участников, соблюдает регламент выполнения лабораторной работы.</p> <p>При выполнении лабораторной работы обучающийся демонстрирует : знания и применения приемов оказания первой помощи в лаборатории; осуществляет технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, осуществляет технологический процесс производства продукции питания; проводит исследования по заданной методике и составляет описание проводимых экспериментов; владеет статистическими методами обработки экспериментальных данных</p>	<p>Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками.</p>

исследования по заданной методике, измеряет и составляет описание проводимых экспериментов и анализирует их; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.	проведенных исследований.	
---	---------------------------	--

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

3. Доклад с презентацией

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства

«Доклад с презентацией»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
Знания
классификацию ферментов и витаминов, их основные функции в организме и способы их получения ,классификацию ферментов и витаминов, их основные функции в организме и способы их получения ,методы исследования
Умения
осуществлять постановку и проведение эксперимента
Навыки и/или опыт деятельности
методами научных исследований, способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
Знания
объекты и методы изучения биохимии, статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований
Умения
оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций

3.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Доклад с презентацией», характеризующий этап формирования

Доклад с презентацией должен представлять собой сочетание текста, компьютерной анимации, графики.

Проводится с целью развития у них навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести учебно-исследовательскую работу.

При подготовке и выступлении с докладом обучающийся:

- изучает и анализирует научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;
- проводит исследование по заданной методике и анализирует результаты экспериментов;
- подготавливает данные для составления обзоров, отчетов;
- использует статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований;
- делает выводы по проведенным исследованиям.

Темами доклада обычно являются вопросы, не освещенные в полной мере или вообще не рассматриваемые на лекциях, предполагающие самостоятельное изучение студентами.

Объем доклада составляет 3-5 страниц (при наборе через 1,5 интервала, размере шрифта 14, на одной стороне стандартного листа А4). Список использованных источников должен содержать не менее 10 наименований.

Объем сообщения может составлять 1-2 страницы текста (при наборе через 1,5 интервала, размере шрифта 14, на одной стороне стандартного листа А4). При сообщении по каждой позиции четко приводится использованный источник.

Объем презентации должен составлять не менее 15 слайдов. Список использованных источников должен содержать не менее 5 наименований.

3.3 Типовые задания оценочного средства «Доклад с презентацией»

1. Для выполнения доклада с презентацией обучающиеся выбирают тему самостоятельной работы по рекомендации преподавателя.

Доклад – это развернутое устное сообщение, посвященное заданной теме, сделанное публично, в присутствии слушателей. Основным содержанием доклада может быть описание состояния дел в какой-либо научной или практической сфере; авторский взгляд на ситуацию или проблему, анализ и возможные пути решения проблемы.

Цель подготовки доклада по дисциплине – научиться самостоятельно излагать результаты проведенного исследования и доносить до слушателей полученные результаты.

При подготовке и выступлении с докладом обучающийся:

- изучает и анализирует научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;
- проводит исследование по заданной методике и анализирует результаты экспериментов;
- подготавливает данные для составления обзоров, отчетов;
- использует статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований;
- делает выводы по проведенным исследованиям.

Темами доклада обычно являются вопросы, не освещенные в полной мере или вообще не рассматриваемые на лекциях, предполагающие самостоятельное изучение студентами.

1. Предмет и основные понятия термодинамики: система, процесс, фаза. Классификация термодинамических процессов.
2. Первый закон термодинамики, его применение в изотермических, изохорных, изобарических процессах.
3. Внутренняя энергия системы, теплота, работа.
4. Закон Гесса и следствия из него
5. Зависимость теплового эффекта от температуры. Уравнение Кирхгофа.
6. Термодинамические функции. Химический потенциал и общие условия равновесия систем.
7. Энтальпия, ее значение в химических реакциях. Экзотермические и эндотермические реакции, примеры.
8. Энтальпия растворения, ее составляющие.
9. Второй закон термодинамики. Энтропия.
10. Правило фаз Гиббса. Диаграмма состояния воды.
11. Общая характеристика растворов, концентрация растворов. Насыщенные, ненасыщенные и пересыщенные растворы.
12. Растворимость газов в жидкостях, закон Генри.
13. Растворимость твердых веществ в жидкостях. Закон Рауля. Отклонения от закона Рауля.
14. Агрегатные состояния веществ, характеристика твердого и жидкого состояний. Характеристика фазового перехода между твердым и жидким состоянием вещества: теплота плавления, плотность, удельный объем.

15. Химическое равновесие, константа химического равновесия. Влияние температуры, давления, концентрации. Принцип Ле Шателье.
16. Теория электролитической диссоциации Аррейниуса. Степень диссоциации. Слабые и сильные электролиты.
17. теория сильных электролитов Дебая-Хюккеля.
18. Электропроводность электролитов. Зависимость удельной электропроводности от температуры и концентрации электролита.
19. Электродный потенциал. Двойной электрический слой. Электроды первого и второго рода.
20. Электроды сравнения. Уравнение Нернста.
21. Скорость химической реакции. Закон действующих масс.
22. Сачтный и общий порядок реакции. Реакции нулевого и первого порядка.
23. Температурный коэффициент реакции, правило Вант-Гоффа. Молекулярность реакции.
24. Классификация сложных реакций: последовательные, параллельные, сопряженные реакции. Лимитирующая стадия сложной реакции.
25. Катализ и катализаторы. Гомогенный Катализ. Ингибиторы. Автокатализ.
26. Ферментативный катализ. Особенности ферментативного катализа: высокая активность и высокая специфичность.
27. Сорбция и десорбция. Адсорбционное равновесие.
28. Адсорбция и гетерогенный катализ, основные стадии гетерогенного катализа.
29. Адсорбция на границе: твердое тело – раствор. Правило Ребиндера.
30. Адсорбция на границе: раствор-газ. Поверхностное натяжение. Смачивание и капиллярные явления.
31. Объекты коллоидной химии, примеры. Размер частиц коллоидных растворов.
32. Капиллярная конденсация и ее условия. Адгезия и смачивание.
33. Строение и свойства поверхностно-активных веществ. Классификация ПАВ по химической природе молекул. Адсорбция ПАВ на границе: вода-воздух. Строение двойного электрического слоя.
34. Истинные и коллоидные растворы ПАВ. Гидрофильно-липофильный баланс.
35. Применение ПАВ и биологическое разложение их в сточных водах.
36. Причины перезарядки коллоидных частиц. Правило Фаянса-Пескова.
37. Электроосмос и причины его появления. Электрофорез и области его применения
38. Взвеси: аэрозоли, эмульсии и суспензии
39. Коллоидные системы: золи и гели. Методы получения коллоидных систем. Пептизация.
40. Устойчивость лиофильных систем: работа когезии и адгезии.
41. Коагуляция гидрофобных коллоидных систем. Причины коагуляции, порог коагуляции электролитами.
42. Диффузия в коллоидных системах. Седиментация в дисперсных системах.
43. Поведение ПАВ в водных растворах. Строение мицелл. Число агрегацию
44. Фазовые переходы ПАВ в водных растворах. Точка Крафта и точка помутнения.
45. Критическая концентрация мицеллообразования.
46. Оптические явления в дисперсных системах. Уравнение Рэлея для коллоидных растворов.
47. Методы получения и стабилизации эмульсий.
48. Способы классификации эмульсий. Этапы получения гомогенных эмульсий.
49. Характеристики пен, пенообразующая способность, кратность, стабильность.

Структура пен с высокой кратностью.
50. Студни и гели.

3.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Доклад с презентацией»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	3
2	3
3	4
ИТОГО	10

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
<p>Дан последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания (вопросов). Имеется собственная обоснованная точка зрения на проблему и причины ее возникновения.</p> <p>Продемонстрировано глубокое понимание сути проблемы, а также умение выявлять причинно-следственные связи и строить на их основе обоснованные выводы.</p> <p>При подготовке и выступлении с докладом обучающийся демонстрирует способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты проведенных ранее экспериментов, способность подготавливать данные для составления обзоров, отчетов, владеть статистическими методами и средствами обработки</p>	<p>Дан последовательный ответ на поставленное задание (вопросы), однако содержание раскрыто не полностью. Имеется собственная точка зрения на проблему, но не все причины ее возникновения установлены.</p> <p>Продемонстрировано понимание основной сути проблемы, но отсутствует аргументация выбора предложенного решения. В ответе могут присутствовать негрубые ошибки.</p> <p>При подготовке и выступлении с докладом обучающийся демонстрирует способность проводить исследования по заданной методике, способность подготавливать данные для составления обзоров, владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</p>	<p>Не принимает участия в работе группы, не высказывает никаких суждений, не выступает от имени группы; демонстрирует полную неосведомленность по сути изучаемой проблемы.</p>

экспериментальных данных проведенных исследований.		
--	--	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 6 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 6 до 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Экзамен

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Экзамен»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
Знания
приемы оказания первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;
Умения
формулировать выводы, анализировать приемы первой помощи и методы защиты в

условиях чрезвычайных ситуаций
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
способность использовать приемы оказания первой помощи в лаборатории;
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
<i>Знания</i>
технологического контроля качества производимой продукции установленным нормам, современные достижения отечественной и зарубежной науки в области химии
<i>Умения</i>
описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции.
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
навыками количественных расчетов состава вещества по результатам измерений, способность осуществлять контроль качества производимой продукции.
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
<i>Знания</i>
основные методы разделения и анализа компонентов белков, жиров и углеводов в биологических системах, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции
<i>Умения</i>
обосновать технико-химические требования к ведению технологического процесса, контроля полупродуктов и готового продукта, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
способами и приемами работы в биохимической лаборатории, способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
<i>Знания</i>
классификацию ферментов и витаминов, их основные функции в организме и способы их получения, классификацию ферментов и витаминов, их основные функции в организме и способы их получения, методы исследования
<i>Умения</i>
осуществлять постановку и проведение эксперимента

<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
методами научных исследований, способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
<i>Знания</i>
объекты и методы изучения биохимии, статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований
<i>Умения</i>
оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Методами анализа и обработки первичного экспериментального материала, способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Экзамен», характеризующий этап формирования

При подготовке к экзамену студентам необходимо проанализировать и систематизировать все знания, накопленные при изучении учебного материала: данные учебника, записи лекции, практических и лабораторных занятий, научно-техническую информацию, методы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, способы осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, методы исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, уметь описать проводимые эксперименты, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

Экзамен проводится устно и письменно. Студент получает билет с 2 теоретическими вопросами и 1 практическим заданием. При подготовке к ответу на теоретические вопросы запрещается пользоваться литературой, лекциями, сотовыми телефонами. При подготовке к практическому заданию студент может пользоваться таблицами записями лабораторных занятий. На практическом задании на экзамене обучающийся решает задачу и выступает с отчетом по лабораторной работе выполненной в течении семестра. В данном отчете обучающийся демонстрирует навыки: приемов оказания первой помощи, осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; использование технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья,

полуфабрикатов и качество готовой продукции; организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания; статистической обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

На экзамене студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Теоретический вопрос
3. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	6	10
Теоретический вопрос	6	10
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Экзамен»

0. При подготовке к экзамену студентам необходимо проанализировать и систематизировать все знания, накопленные при изучении учебного материала: данные учебника, записи лекции, практических и лабораторных занятий, научно-техническую информацию, методы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, способы осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, методы исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, уметь описать проводимые эксперименты, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

1. 1. Предмет и основные понятия термодинамики: система, процесс, фаза. Классификация термодинамических процессов.
2. Первый закон термодинамики, его применение в изотермических, изохорных, изобарических процессах.
3. Внутренняя энергия системы, теплота, работа.
4. Закон Гесса и следствия из него
5. Зависимость теплового эффекта от температуры. Уравнение Кирхгофа.
6. Термодинамические функции. Химический потенциал и общие условия равновесия систем.

7. Энтальпия, ее значение в химических реакциях. Экзотермические и эндотермические реакции, примеры.
8. Энтальпия растворения, ее составляющие.
9. Второй закон термодинамики. Энтропия.
10. Правило фаз Гиббса. Диаграмма состояния воды.
11. Общая характеристика растворов, концентрация растворов. Насыщенные, ненасыщенные и пересыщенные растворы.
12. Растворимость газов в жидкостях, закон Генри.
13. Растворимость твердых веществ в жидкостях. Закон Рауля. Отклонения от закона Рауля.
14. Агрегатные состояния веществ, характеристика твердого и жидкого состояний. Характеристика фазового перехода между твердым и жидким состоянием вещества: теплота плавления, плотность, удельный объем.
15. Химическое равновесие, константа химического равновесия. Влияние температуры, давления, концентрации. Принцип Ле Шателье.
16. Теория электролитической диссоциации Аррейниуса. Степень диссоциации. Слабые и сильные электролиты.
17. теория сильных электролитов Дебая-Хюккеля.
18. Электропроводность электролитов. Зависимость удельной электропроводности от температуры и концентрации электролита.
19. Электродный потенциал. Двойной электрический слой. Электроды первого и второго рода.
20. Электроды сравнения. Уравнение Нернста.
21. Скорость химической реакции. Закон действующих масс.
22. Сачтный и общий порядок реакции. Реакции нулевого и первого порядка.
23. Температурный коэффициент реакции, правило Вант-Гоффа. Молекулярность реакции.
24. Классификация сложных реакций: последовательные, параллельные, сопряженные реакции. Лимитирующая стадия сложной реакции.
25. Катализ и катализаторы. Гомогенный Катализ. Ингибиторы. Автокатализ.
26. Теория электролитической диссоциации Аррейниуса. Степень диссоциации. Слабые и сильные электролиты.
27. теория сильных электролитов Дебая-Хюккеля.
28. Электропроводность электролитов. Зависимость удельной электропроводности от температуры и концентрации электролита.
29. Электродный потенциал. Двойной электрический слой. Электроды первого и второго рода.
30. Электроды сравнения. Уравнение Нернста.
2. 1. Ферментативный катализ. Особенности ферментативного катализа: высокая активность и высокая специфичность.
2. Сорбция и десорбция. Адсорбционное равновесие.
3. Адсорбция и гетерогенный катализ, основные стадии гетерогенного катализа.
4. Адсорбция на границе: твердое тело – раствор. Правило Ребиндера.
5. Адсорбция на границе: раствор-газ. Поверхностное натяжение. Смачивание и капиллярные явления.
6. Объекты коллоидной химии, примеры. Размер частиц коллоидных растворов.
7. Капиллярная конденсация и ее условия. Адгезия и смачивание.
8. Строение и свойства поверхностно-активных веществ. Классификация ПАВ по

химической природе молекул. Адсорбция ПАВ на границе: вода-воздух. Строение двойного электрического слоя.

9. Истинные и коллоидные растворы ПАВ. Гидрофильно-липофильный баланс.

10. Применение ПАВ и биологическое разложение их в сточных водах.

11. Причины перезарядки коллоидных частиц. Правило Фаянса-Пескова.

12. Электроосмос и причины его появления. Электрофорез и области его применения

13. Взвеси: аэрозоли, эмульсии и суспензии

14. Коллоидные системы: золи и гели. Методы получения коллоидных систем.

Пептизация.

15. Устойчивость лиофильных систем: работа когезии и адгезии.

16. Коагуляция гидрофобных коллоидных систем. Причины коагуляции, порог коагуляции электролитами.

17. Диффузия в коллоидных системах. Седиментация в дисперсных системах.

18. Поведение ПАВ в водных растворах. Строение мицелл. Число агрегацию

19. Фазовые переходы ПАВ в водных растворах. Точка Крафта и точка помутнения.

20. Критическая концентрация мицеллообразования.

21. Оптические явления в дисперсных системах. Уравнение Рэлея для коллоидных растворов.

22. Методы получения и стабилизации эмульсий.

23. Способы классификации эмульсий. Этапы получения гомогенных эмульсий.

24. Характеристики пен, пенообразующая способность, кратность, стабильность.

Структура пен с высокой кратностью.

25. Студни и гели.

26. Применение ПАВ и биологическое разложение их в сточных водах.

27. Причины перезарядки коллоидных частиц. Правило Фаянса-Пескова.

28. Электроосмос и причины его появления. Электрофорез и области его применения

29. Взвеси: аэрозоли, эмульсии и суспензии

30. Коллоидные системы: золи и гели. Методы получения коллоидных систем.

Пептизация.

3. На практическом задании на экзамене обучающийся решает задачу и выступает с отчетом по лабораторной работе выполненной в течении семестра. В данном отчете обучающийся демонстрирует навыки: приемов оказания первой помощи, осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; использование технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания; статистической обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

Типовые задачи

1. Определите ΔU_{0p} реакции, если $T=298K$ и $P=1$ атм, а $\Delta H_{0p} = - 573,4$ кДж/моль

2. Вычислите ΔU_{0p} реакции (тепловой эффект реакции при постоянном объеме) при 298 К и стандартном давлении, если

3. Определите тепловой эффект реакции при постоянном давлении (ΔH_{0p}) и постоянном объеме (ΔU_{0p}), протекающего при $T=298K$ (при расчете Δn учитывать только газообразные вещества):

4. Вычислите тепловой эффект химической реакции



5. Исходя из стандартной энтальпии образования газообразного диоксида углерода $\Delta H_{\text{обр}} = -393,5$ кДж/моль и термохимического уравнения реакции $\text{C(графит)} + 2\text{N}_2\text{O(г)} = \text{CO}_2(\text{г}) + 2\text{N}_2(\text{г})$, для которой известно стандартное значение теплового эффекта $\Delta H_{\text{р}} = -557,5$ кДж/моль, вычислите стандартную энтальпию образования N_2O .

6. Определите стандартное изменение энтальпии реакции сгорания метана до газообразной воды, зная, что энтальпии образования газообразных CO_2 , H_2O и CH_4 равны $-393,5$, $-241,8$ и $-74,9$ кДж/моль соответственно.

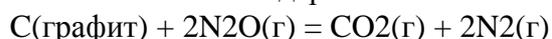
7. Рассчитайте энтальпию газообразной реакции при температуре 350 К, зная теплоты образования веществ-участников реакции при 298 К: $\Delta H_{\text{обр}}(\text{CH}_4) = -74,6$ кДж/моль, $\Delta H_{\text{обр}}(\text{CH}_3\text{F}) = -696,7$ кДж/моль,

$\Delta H_{\text{обр}}(\text{HF}) = -273,3$ кДж/моль, а также теплоемкости $C_p(\text{CH}_4) = 38,17$ Дж/(моль·К), $C_p(\text{CH}_3\text{F}) = 56,12$ Дж/(моль·К), $C_p(\text{HF}) = 29,143$ Дж/(моль·К), $C_p(\text{F}_2) = 32,148$ Дж/(моль·К).

8. Рассчитайте тепловой эффект реакции синтеза фосгена $\text{COCl}_2(\text{г})$ из газообразных оксида углерода (II) и хлора при температуре 600 К, если теплоемкости $C_p(\text{CO}) = 20,079$ Дж/(моль·К), $C_p(\text{Cl}_2) = 41,481$ Дж/(моль·К), $C_p(\text{COCl}_2) = 76,278$ Дж/(моль·К). Величины стандартных энтальпий (при 298 К) образования веществ-участников химической реакции взять из таблицы.

9. Тепловой эффект реакции получения кальцита $\text{CaCO}_3(\text{тв})$ из оксида кальция (II) и оксида углерода (IV) равен $\Delta H_{\text{р}} = -185,276$ кДж/моль. Напишите уравнение реакции и рассчитайте тепловой эффект этой реакции при 600 К, если известны теплоемкости веществ: $C_p(\text{CaCO}_3) = 104,52$ Дж/(моль·К), $C_p(\text{CaO}) = 48,83$ Дж/(моль·К), $C_p(\text{CO}_2) = 44,14$ Дж/(моль·К).

10. Вычислить стандартное изменение энтальпии реакции $\Delta H_{\text{р}}$



11. Рассчитайте изменение энтропии при нагревании 11,2 г кислорода от 0 до 50 °С и одновременном уменьшении давления от 1 до 0,01 атм. Кислород считайте идеальным газом. $C_p(\text{O}_2) = 32,9$ Дж/(моль·К).

12. Рассчитайте изменение энтропии при нагревании 0,5 моль азота от 0 до 70 °С и одновременном уменьшении давления от 1 до 0,1 атм. Азот считайте идеальным газом. $C_p(\text{N}_2) = 29,1$ Дж/(моль·К).

13. 12 г кислорода охлаждают от 290 до 233 К, одновременно повышая давление от 1 до 60 атм. Как изменится энтропия газа, если полагать, что теплоемкость кислорода в данном температурном интервале постоянна и равна 32,9 Дж/(моль·К).

14. Рассчитайте изменение энтропии при замерзании 2 молей переохлажденной воды при -50°C . Известно следующее: энтальпия плавления $\Delta H_{\text{пл}} = 6$ кДж/моль при 0°C , $C_p(\text{тв}) = 37,6$ Дж/(моль·К).

15. Рассчитайте изменение энтропии при замерзании 5 г воды, находящийся при 25°C . Известно следующее: энтальпия плавления $\Delta H_{\text{пл}} = 16$ кДж/моль при 0°C , $C_p(\text{ж}) = 75,3$ Дж/(моль·К).

16. Энтальпия фазового перехода графит \rightarrow алмаз равна 1,89 кДж/моль, а изменение энтропии равно $-3,25$ Дж/(моль·К). Какова энергия Гиббса для этого фазового перехода при 298 К.

17. Энтальпия плавления льда при 273 К равна 333,46 Дж/г. Удельная теплоемкость льда равна 2,01 Дж/(г·К). Найти ΔS процесса превращения 1 моль переохлажденной воды при 268 К в лед.

18. Рассчитайте увеличение энтропии 1 моль газообразного кислорода при нагревании от 25 до 600 оС при постоянном давлении, если $C_p(O_2) = 32.9$ Дж/(моль•К).
19. Энтальпия плавления льда при 273К равна 133,6 Дж/моль. Энергия Гиббса процесса плавления 1 моля льда равна -436 Дж/моль. Найти изменение энтропии плавления льда при 273 К.
20. Температура кипения анилина равны 184,13 и 90,88 оС при внешнем давлении 101,3 и 50,0 кПа соответственно. Определить среднее значение энтальпии кипения анилина.
21. Рассчитайте энтальпию газообразной реакции при температуре 350К, зная теплоты образования веществ-участников реакции при 298К: $\Delta H_{обр}(CH_4) = -74.6$ кДж/моль, $\Delta H_{обр}(CH_3F) = -696.7$ кДж/моль, $\Delta H_{обр}(HF) = -273.3$ кДж/моль, а также теплоемкости $C_p(CH_4) = 38.17$ Дж/(моль•К), $C_p(CH_3F) = 56.12$ Дж/(моль•К), $C_p(HF) = 29.143$ Дж/(моль•К), $C_p(F_2) = 32.148$ Дж/(моль•К).
22. Рассчитайте тепловой эффект реакции синтеза фосгена $COCl_2(g)$ из газообразных оксида углерода (II) и хлора при температуре 600 К, если теплоемкости $C_p(CO) = 20.079$ Дж/(моль•К), $C_p(Cl_2) = 41.481$ Дж/(моль•К), $C_p(COCl_2) = 76.278$ Дж/(моль•К). Величины стандартных энтальпий (при 298К) образования веществ-участников химической реакции взять из таблицы.
23. Тепловой эффект реакции получения кальцита $CaCO_3(тв)$ из оксида кальция (II) и оксида углерода (IV) равен $\Delta H_{ор} = -185.276$ кДж/моль. Напишите уравнение реакции и рассчитайте тепловой эффект этой реакции при 600 К, если известны теплоемкости веществ: $C_p(CaCO_3) = 104,52$ Дж/(моль•К), $C_p(CaO) = 48.83$ Дж/(моль•К), $C_p(CO_2) = 44.14$ Дж/(моль•К).
24. Вычислить стандартное изменение энтальпии реакции $\Delta H_{ор}$
 $C(\text{графит}) + 2N_2O(g) = CO_2(g) + 2N_2(g)$
25. Рассчитайте изменение энтропии при нагревании 11.2 г кислорода от 0 до 50оС и одновременном уменьшении давления от 1 до 0.01 атм. Кислород считайте идеальным газом. $C_p(O_2) = 32.9$ Дж/(моль•К).
26. Рассчитайте изменение энтропии при нагревании 0.5моль азота от 0 до 70оС и одновременном уменьшении давления от 1 до 0.1 атм. Азот считайте идеальным газом. $C_p(N_2) = 29.1$ Дж/(моль•К).
27. 12 г кислорода охлаждают от 290 до 233 К, одновременно повышая давление от 1 до 60 атм. Как изменится энтропия газа, если полагать, что теплоёмкость кислорода в данном температурном интервале постоянна и равна 32.9 Дж/(моль•К).
28. Рассчитайте изменение энтропии при замерзании 2 молей переохлаждённой воды при -50С. Известно следующее: энтальпия плавления $\Delta H_{пл} = 6$ кДж/моль при 0оС, $C_p(тв) = 37.6$ Дж/(моль•К).
29. Рассчитайте увеличение энтропии 1 моль газообразного кислорода при нагревании от 25 до 600 оС при постоянном давлении, если $C_p(O_2) = 32.9$ Дж/(моль•К).
30. Энтальпия плавления льда при 273К равна 133,6 Дж/моль. Энергия Гиббса процесса плавления 1 моля льда равна -436 Дж/моль. Найти изменение энтропии плавления льда при 273 К.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Экзамен»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
-------------------------	-------------------------------	----------------------------	--------------------------

<p>Теоретический вопрос</p>	<p>Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы. Продемонстрированы знания по методам осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции, свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания, знания норм соответствия качества производимой продукции и услуг, основных методов разделения и анализа компонентов белков, жиров и углеводов в</p>	<p>Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно. Продемонстрированы знания норм соответствия качества производимой продукции и услуг, основных методов разделения и анализа компонентов белков, жиров и углеводов в биологических системах, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, знания отечественного и зарубежный опыта по производству продуктов питания, знание статистических методов обработки</p>	<p>Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.</p>
-----------------------------	---	--	---

	<p>биологических системах , свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, знания статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</p>	<p>экспериментальных данных проведенных исследований.</p>	
<p>Теоретический вопрос</p>	<p>Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы. Продемонстрированы знания основных методов разделения и анализа компонентов белков, жиров и</p>	<p>Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе . Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.</p>	<p>Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.</p>

	<p>углеводов в биологических системах , свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.</p>	<p>Продемонстрированы знания основных методов разделения и анализа компонентов белков, жиров и углеводов в биологических системах , свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, знания отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания.</p>	
<p>Практическое задание</p>	<p>Задание выполнено полностью. Приведены все необходимые формулы, проведены требуемые расчеты, сделаны соответствующие выводы, записан полный ответ. Продемонстрированы знания и применение приемов оказания первой помощи; Осуществляет технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организует и</p>	<p>Задание выполнено не полностью. Приведены необходимые формулы, при проведении расчетов допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя. Продемонстрированы знания и применение приемов оказания первой помощи; осуществляет технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции,</p>	<p>Задание не выполнено , либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя.</p>

	<p>осуществляет технологический процесс производства продукции питания; проводит исследования по заданной методике, измеряет и составляет описание проводимых экспериментов и анализирует их; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</p>	<p>осуществляет технологический процесс производства продукции питания; проводит исследования по заданной методике и составляет описание проводимых экспериментов; владеет статистическими методами обработки экспериментальных данных проведенных исследований, измеряет и составляет описание проводимых экспериментов и анализирует их; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</p>	
--	--	---	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к

			оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Кудряшева, Н. С. Физическая и коллоидная химия [Электронный ресурс] : учебник и практикум / Н. С. Кудряшева, Л. Г. Бондарева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 379 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/431892>

2. Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 1. Физическая химия [Электронный ресурс] : учебник / В. Ю. Конюхов [и др.] ; под ред. В. Ю. Конюхова, К. И. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 259 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/439015>

3. Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 2. Коллоидная химия [Электронный ресурс] : учебник / В. Ю. Конюхов [и др.] ; под ред. В. Ю. Конюхова, К. И. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 309 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/441314>

Дополнительная литература

1. Зарубин Д.П. Физическая химия [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Д.П. Зарубин. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 474 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=337156>

2. Родин, В.В. Физическая и коллоидная химия [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.В. Родин, Э.В. Горчаков, В.А. Оробец. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2013. – 156 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=90285>

3. Борщевский, А. Я. Физическая химия. Общая и химическая термодинамика : В 2 т . Т. 1 [Электронный ресурс] : учебник / А. Я. Борщевский. — М. : ИНФРА-М, 2020. — 606 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/1062085>

4. Борщевский, А. Я. Физическая химия. Статистическая термодинамика. В 2 т. Т. 2 [Электронный ресурс] : учебник / А. Я. Борщевский. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 383 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/1009047>

5. Романенко, Е. С. Коллоидная химия [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.С. Романенко, Н.Н. Францева, Ю.А. Безгина, Е.В. Волосова. – Ставрополь: Параграф, 2013. – 52 с. - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=35354>

Периодические издания

1. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)
2. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)

Нормативно-правовые акты

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

2. Федеральный закон Российской Федерации от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронная библиотека - режим доступа <http://window.edu.ru>
2. Электронная библиотека - режим доступа <http://books.ru>
3. Российская государственная библиотека - режим доступа <http://www.rsl.ru>
4. Открытая электронная библиотека - режим доступа <http://orel.rsl.ru/>
5. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки - режим доступа <http://www.nlr.ru:8101/online.html>
6. Виртуальная библиотека Государственной публичной научно-технической библиотеки - режим доступа <http://www.library.ru>
7. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан h - режим доступа <http://www.kitaphane.ru>
8. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.e-library.ru>
9. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.auditorium.ru>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Групповая консультация

Разъяснение является основным содержанием данной формы занятий, наиболее сложных вопросов изучаемого программного материала. Цель – максимальное приближение обучения к практическим интересам с учетом имеющейся информации и является результативным материалом закрепления знаний.

Групповая консультация проводится в следующих случаях:

- когда необходимо подробно рассмотреть практические вопросы, которые были недостаточно освещены или совсем не освещены в процессе лекции;
- с целью оказания помощи в самостоятельной работе (написание рефератов, выполнение курсовых работ, сдача экзаменов, подготовка конференций);
- если студенты самостоятельно изучают нормативный, справочный материал, инструкции, положения;

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие

записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном. Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.

•Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.

•Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта.

Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания по подготовке к занятию семинарского типа

Для расширения и углубления знаний обучающихся по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Целью занятий семинарского типа является:

- проверка уровня понимания обучающимися вопросов, рассмотренных на лекциях и в учебной литературе, степени и качества усвоения обучающимися программного материала;
- формирование и развитие умений, навыков применения теоретических знаний в реальной практике, анализа профессионально-прикладных ситуаций;
- восполнение пробелов в пройденной теоретической части курса и оказания помощи в его освоении.

Обучающийся должен изучить основную литературу по теме занятия семинарского типа и источники из списка дополнительной литературы, используемые для расширения объема знаний по теме, интернет-ресурсы.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других

видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания по подготовке к экзамену

Контроль и оценка знаний, умений и навыков студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Экзамен – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На экзамене проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Экзамен дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса.

Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

Ограниченность времени для непосредственной подготовки к экзамену требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях.

Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к экзамену является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий.

На экзамене студенту предлагается билет, содержащий вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуются строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками.

От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Физическая и коллоидная химия Методические указания по выполнению лабораторных работ по направлению 19.03.04 - «Технология продукции и организация общественного питания»

Методические указания по выполнению лабораторных работ разработаны в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования. Настоящее указание по дисциплине "Физическая и коллоидная химия" предназначено для студентов специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». В методических указаниях приведены краткие теоретические сведения по темам лабораторных работ, описания экспериментов, планы составления отчетов.

Лабораторные занятия при изучении химии в высшем учебном заведении преследуют две основные цели: 1) подтверждение экспериментом теоретических положений и законов; 2) обучение навыкам проведения лабораторных работ, при выполнении которых студенты осваивают технику обращения с химическими реактивами и приспособлениями, приемы проведения химических операций, методы обработки опытных данных, учатся сопоставлять и анализировать результаты опытов и делать выводы.

Лабораторный практикум для студентов очной и заочной, заочной (сокращенные сроки)

формы обучения включает лабораторные работы по следующим темам рабочей программы дисциплины: «Основы химической термодинамики», «Фазовые равновесия и свойства растворов», «Химическая кинетика», «Катализ», «Дисперсные системы», «Мицеллообразование».

Подготовка к каждой лабораторной работе подразумевает изучение теоретического материала по соответствующей теме.

Перед выполнением экспериментальной части работы следует изучить содержание «Инструкции по технике безопасности и правилам поведения студентов в лаборатории химии». Прежде чем выполнять лабораторную работу, необходимо внимательно прочитать ее описание в «Методических указаниях», а в случае необходимости обратиться за разъяснениями или уточнениями к преподавателю или лаборанту. После описания каждой работы в «Методических указаниях» приводится перечень во-просов для проверки знаний, умений и навыков студентов, приобретае-мых при подготовке к занятиям и при выполнении работ. Эти вопросы можно использовать при собеседовании со студентами в целях контроля и активизации их работы

ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Необходимым условием успешного выполнения лабораторного прак-тикума и избежания аварийных ситуаций или несчастных случаев является внимательное изучение методики проведения опыта, планирование этапов работы, соблюдение правил техники безопасности.

Приступать к выполнению работы вы можете только после беседы с преподавателем (допуск к лабораторной работе), в ходе которой следует описать основные этапы эксперимента с указанием мер предосторожности, уметь нарисовать схему установки, иметь представление о физических свойствах используемых реагентов и продуктов реакций, а также ответить на ряд теоретических контрольных вопросов по теме выполняемой работы.

Перед занятием необходимо оформить лабораторный журнал в соот-ветствии с требованиями, приведенными ниже.

Описание лабораторной работы по изучению химических свойств органических соединений должно включать следующие пункты:

заголовок: лабораторная работа №, название лабораторной работы;

таблица, содержащая название опыта и краткое его описание, на-блюдения и уравнения реакций с механизмами, а также выводы (вносятся после выполнения работы):

Название

опытаПлан выполнения опытаНаблюденияУравнения реакций, механизмыВыводы

Описание лабораторной работы по органической химии должен включать следующие пункты:

-заголовок: лабораторная работа №, название лабораторной работы;

-краткая формулировка цели работы;

-схема установки с названиями используемой посуды;

-схема и механизм основной реакции;

-все возможные побочные реакции и их механизмы;

-план эксперимента с четким разделением на этапы;

-выводы, суммирующие результаты и комментирующие их (пред-ставляются в отчете по выполненной работе в установленный пре-подавателем срок).

- оформленный лабораторный журнал сдается на проверку преподавателю в установленный срок.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Windows	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Reader	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
Google Scholar	https://scholar.google.ru/	Поисковая система по полным текстам научных публикаций всех форматов и дисциплин
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи	http://www.ion.ru/	Содержит базу данных по наноматериалам, химическому составу продуктов питания РФ, справочники блюд и кулинарных изделий, методические документы.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	

учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.
<i>Занятия семинарского типа</i>
учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.
<i>Лабораторные занятия</i>
Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий. Простое оборудование: специализированная учебная мебель, доска; особо сложное: ТСО: видеопроекционное оборудование, компьютер с программным обеспечением и подключением к сети Интернет. Сложное оборудование: Лабораторное оборудование: – шкаф сушильный SNOL, аквадистиллятор АДЭа-4-СПБ, весы аналитические AGN200, весы HL-400, иономер рН-метр Эксперт, мешалка магнитная одноместная без подогрева ПЭ-0319, перемешивающее устройство ПЭ-0034, спектрофотометр, рефрактометр ИРФ.
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)
<i>СРС</i>
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети « Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Выполнение лабораторной работы в группах, метод коллективного взаимодействия при решении задач, касающихся взаимной растворимости жидкостей, расчет параметров фазовых диаграмм, обсуждение и корректировка полученных результатов.
2. Групповая работа при расчете термодинамических параметров, решение ситуационных задач о направленности термодинамического процесса и обсуждении полученных результатов.
3. Интерактивная форма проведения практических занятий работа в малых группах – форма работы, дающая возможность каждому участнику по-участвовать в решении проблемы, попрактиковать навыки сотрудничества и межличностного общения

4. Информационные технологии – обучение в электронной образовательной среде с целью расширения доступа к образовательным ресурсам, увеличения контактного взаимодействия с преподавателем, построения индивидуальных траекторий подготовки и объективного контроля и мониторинга знаний обучающихся

5. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)

6. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**профиль
Технология организации ресторанного дела**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Шарушева Л.Ф., Матвеева Е.Л.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины состоит в изучении технологии продукции общественного питания.

задачи дисциплины:

- Сформировать представления об фундаментальных процессах, лежащих в основе производства продуктов питания;
- Сформировать глубокое понимание студентами способов получения основных видов сырья растительного происхождения;
- Сформировать глубокое понимание студентами технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- Сформировать навыки в организации процесса производства с использованием технических средств для контроля основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качества готовой продукции общественного питания;
- Сформировать новые знания по производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
 технологическое оборудование;
 сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
 центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

- научно-исследовательская
- организационно-управленческая
- проектная
- маркетинговая
- производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию

ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-5	Знания	Основы письменности и риторики, лексики и грамматики родного и иностранного языка, профессиональную терминологию на русском и иностранном языке
	Умения	Аргументировано и четко строить свою речь
	Навыки и/или опыт деятельности	Навыками подготовки, написания и произнесения устных и письменных сообщений на родном и иностранном языке
ОК-6	Знания	Принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов;
	Умения	Работая в коллективе, учитывать социальные, этнические, конфессиональные, культурные особенности представителей различных социальных общностей в процессе профессионального взаимодействия в коллективе;
	Навыки и/или опыт деятельности	Приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности.
ОПК-5	Знания	профессиональных функций в соответствии с направлением и профилем подготовки; способов сохранения и защиты экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности
	Умения	применять методы по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности
	Навыки и/или опыт деятельности	

	ности	методов организации по сохранению и защите экосистемы в ходе общественной и профессиональной деятельности
ПК-1	Знания	основные параметры технологических процессов; основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; характер изменений свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в ходе технологического процесса
	Умения	пользоваться техническими средствами для оценки качества продуктов питания; интерпретировать значения показателей качества пищевой продукции, полученные с помощью технических средств; организовать технологические процессы с использованием новых технологий
	Навыки и/или опыт деятельности	теоретическими методами контроля и оценки качества продукции; методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; навыками разработки мероприятий по управлению качеством и безопасностью продукции
ПК-11	Знания	мониторинга проведения мотивационных программ на всех его этапах
	Умения	оценивать результаты мотивации и стимулирования работников производства
	Навыки и/или опыт деятельности	нормативной базой и научной информацией в области мотивации стимулирования работников производства
ПК-12	Знания	профессиональных функций работников, основ управления
	Умения	разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала в технологии общественного питания, осуществлять руководство
	Навыки и/или опыт деятельности	составлять индивидуальные и коллективные программы обучения
ПК-15	Знания	современных информационных технологии, основных профессиональных периодических изданий в области развития потребительского рынка
	Умения	использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания
	Навыки и/или	

	опыт деятельности	систематизации, анализа и обработки информации в области развития потребительского рынка
ПК-21	Знания	должностные обязанности работников
	Умения	разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала, принимать решения
	Навыки и/или опыт деятельности	навыками составления обучающих и аттестационных программ
ПК-25	Знания	современной научной и материально-технической базы; отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;
	Умения	анализировать, обобщать и делать выводы по результатам исследований
	Навыки и/или опыт деятельности	методического поиска и использования научно-технической информации
ПК-6	Знания	норм и правил составления технической документации, особенностей технологического процесса
	Умения	разрабатывать организационно- распорядительную, нормативную и техническую документацию
	Навыки и/или опыт деятельности	разработки нормативной и технологической документации в области производства продукции питания

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ имеет код Б1.Б.19, относится к дисциплинам (модулям) базовой части Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ предусмотрена учебным планом в 5, 6 семестрах обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 часов.

Форма промежуточной аттестации: зачёт в 5 семестре, экзамен в 6 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	5 семестр	6 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	16	22	38
в т. ч. занятия лекционного типа	6	8	14
в т. ч. занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	2	2	4
в т. ч. в форме лабораторных работ	8	10	18
в т.ч. консультация		2	2
Самостоятельная работа обучающихся	124	114	238
Промежуточная аттестация	4	8	12
в т. ч. зачет	4		4
в т. ч. экзамен		8	8
в т. ч. курсовая работа		✓	
ИТОГО	144	144	288

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Раздел 1. Технология продукции общественного питания.

Классификация продукции общественного питания

Тема 1. Технология продукции общественного питания.

Классификация продукции общественного питания

Предмет, цели и задачи дисциплины «Технологии продукции общественного питания». История развития дисциплины.

Понятие об общественном питании. Состояние и развитие отрасли в

современных условиях.

Ассортимент и классификация продукции общественного питания.

Раздел 2. Общая характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания

Тема 2. Технологический процесс производства продукции общественного питания

Понятие о технологическом процессе производства продукции общественного питания. Характеристика основных стадий технологического процесса.

Классификация способов кулинарной обработки: механическая и тепловая кулинарная обработка

Тема 3. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов

Способы тепловой обработки в зависимости от механизма передачи теплоты продукту (поверхностные, объемные). Варка и ее разновидности. Жарка и ее разновидности; ИК-нагрев; СВЧ-нагрев, преимущества и недостатки этих способов нагрева. Комбинированные и вспомогательные способы обработки

Тема 4. Качество продукции общественного питания

Понятие о качестве продукции общественного питания. Показатели качества, отражающие физиологическую значимость продукции (пищевая, энергетическая, биологическая ценность, усвояемость).

Органолептические, физико-химические, микробиологические показатели качества продукции.

Показатели безопасности кулинарной продукции.

Общие технические требования к продукции общественного питания

Тема 5. Техническая документация, регламентирующая производство продукции общественного питания

Сборники рецептов блюд, кулинарных и кондитерских изделий для предприятий общественного питания. Принципы построения сборников (рецептурная часть, технологические инструкции, нормативы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции). Краткая характеристика, действующих сборников рецептов.

Технологическая инструкция по производству (или доставке) продукции общественного питания. Техничко-технологические и технологические карты на продукцию общественного питания. Технологические схемы производства продукции общественного питания, их применение.

Раздел 3. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке

Тема 6. Изменения белков и других азотистых веществ при кулинарной обработке пищевых продуктов

Функционально - технологические свойства белков пищевых продуктов, их роль в формировании качества продукции общественного питания.

Фибриллярные белки пищевых продуктов, глобулярные белки. Изменения белков при кулинарной обработке: гидратация, дегидратация, денатурация, изменения азотистых экстрактивных веществ мяса, птицы, рыбы

Тема 7. Изменения углеводов при кулинарной обработке пищевых продуктов

Изменения сахаров: гидролиз дисахаридов, карамелизация, меланоидинообразование. Изменения крахмала. Строение крахмального зерна. Растворение, набухание и клейстеризация крахмала. Ретроградация. Деструкция. Модификация крахмала. Влияние изменений углеводов на качество кулинарной продукции

Тема 8. Изменения липидов при кулинарной обработке продуктов

Состав липидного компонента продукции общественного питания. Значение жиров при производстве кулинарной продукции. Изменения липидов при хранении, варке, жарке продуктов во фритюре. Впитывание и адсорбция продуктами жира и его потери при жарке. Влияние жарки на пищевую ценность жира

Тема 9. Структурно механические характеристики продукции общественного питания

Структура продукции; Структурно-механические свойства продукции (упругость, пластичность, вязкость, прочность, твердость, мягкость, хрупкость). Когезия, адгезия, липкость

Тема 10. Роль воды в формировании качества кулинарной продукции

Технологическая функция воды. Количество и формы связи воды в продуктах питания. Влияние замораживания на качество продуктов питания. Понятие об активности воды

Раздел 4. Технология продукции общественного питания общего назначения

Тема 11. Значение супов в питании. Классификация супов. Бульоны: костный, мясокостный, из сельскохозяйственной птицы, грибной отвар. Полуфабрикаты бульонов

Заправочные супы. Подготовка компонентов для заправочных супов.

Ассортимент и технология заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок, картофельных супов с макаронными изделиями, домашней лапшой

, крупой, бобовыми.

Супы-пюре. Общая схема приготовления супов- пюре. Ассортимент и технология супов- пюре.

Супы прозрачные, технология прозрачных супов. Ассортимент и технология гарниров к прозрачным супам.

Супы молочные. Общая схема приготовления молочных супов. Ассортимент и технология молочных супов.

Холодные супы. Общая схема приготовления окрошек. Ассортимент и технология окрошек. Свекольник, борщ холодный, щи зеленые, ботвинья.

Сладкие супы: ассортимент и технология. требования к качеству супов. Условия и сроки хранения и реализации.

Тема 12. Технология соусов

Значение соусов в питании. Классификация соусов. Полуфабрикаты для приготовления соусов.

Горячие соусы. Соусы на мясном бульоне: соус красный основной и его производные; соус белый основной и его производные. Соусы на рыбном бульоне. Соусы на грибном бульоне. Соусы молочные и сметанные. Соусы яично-масляные.

Холодные соусы. Соусы на растительном масле (майонез и его производные). Физико-химические процессы формирования структуры соусов с эмульсионной структурой. Заправки на растительном масле. Соусы на уксусе. Масляные смеси. Требования к качеству соусов. Условия и сроки хранения и реализации соусов

Тема 13. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов

Значение в питании овощных блюд. Характеристика сырья, технологические свойства картофеля, овощей, грибов.

Механическая кулинарная обработка картофеля, овощей, грибов.

Полуфабрикаты из картофеля, овощей, грибов. Производство горячих блюд и гарниров из овощей. Ассортимент гарниров из овощей. Ассортимент и технология блюд из отварных, припущенных, тушеных, жаренных, запеченных овощей и грибов. Современный ассортимент и технология кулинарной продукции из овощей и грибов батата, топинабура, козлоротник, тюфелей, ши-таки. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации

Тема 14. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий

Значение в питании блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Технологическая характеристика сырья.

Механическая, кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий.

Блюда из круп: рассыпчатые каши, пловы, вязкие и жидкие каши. Блюда на основе каш: котлеты, биточки, запеканки, крупеники, пудинги.

Блюда из бобовых. Варка бобовых. Ассортимент и технология блюд из бобовых.

Блюда из макаронных изделий. Варка макаронных изделий. Ассортимент и технология блюд из макаронных изделий.

Современный ассортимент и технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий (кус-кус, риса арборио, риса басмати).

Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации

Тема 15. Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов

Значение мясных блюд в питании. Состав, свойства, пищевая ценность мяса и субпродуктов.

Технологическая характеристика сырья.

Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса: размораживание, зачистка от загрязнений и клейм, мытье, разделка туш на части (отрубы), обвалка и жиловка, приготовление полуфабрикатов.

Особенности механической кулинарной обработки мяса в европейской кулинарной практике.

Классификация мясных полуфабрикатов. Ассортимент крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, рубленых полуфабрикатов. Особенности приемов приготовления полуфабрикатов из мяса в зарубежной кулинарной практике (способы маринования, панирования, фарширования).

Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации полуфабрикатов.

Механическая кулинарная обработка субпродуктов; мяса диких животных.

Тепловая кулинарная обработка мясных полуфабрикатов. Классификация кулинарной продукции из мяса. Технология и ассортимент кулинарной продукции из отварного, припущенного, тушеного, жаренного, запеченного мяса и мясопродуктов. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Тема 16. Технология кулинарной продукции из птицы, пернатой дичи и кролика

Значение в питании блюд из птицы, дичи и кролика. Технологическая характеристика сырья.

Механическая кулинарная обработка птицы, пернатой дичи, кролика.

Производство полуфабрикатов. Особенности производства полуфабрикатов для блюд европейской кухни (соте, сюррем, балотин). Особенности приемов приготовления полуфабрикатов из птицы (натирания, фарширования, панирования, маринования).

Тепловая кулинарная обработка полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика.

Технология и ассортимент кулинарной продукции из отварной,

припущенной, жаренной, тушеной птицы, дичи кролика. Требования к качеству

Тема 17. Технология кулинарной продукции из гидробионтов

Характеристика сырья, гигиенические требования к качеству и безопасности рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.

Механическая, кулинарная обработка рыбы и нерыбных морепродуктов.

Полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом, из рыбы с хрящевым скелетом, из нерыбных морепродуктов; рубленые полуфабрикаты из рыбы; мясорыбные рубленые полуфабрикаты, условия и сроки хранения и реализации.

Особенности приготовления полуфабрикатов из рыбы в современной индустрии питания.

Ассортимент и технология блюд из отварной, припущенной, жаренной, запеченной, рубленой рыбы; из нерыбных морепродуктов. Требования к качеству кулинарной продукции из рыбы и нерыбных морепродуктов

Тема 18. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов из творога

Характеристика яичных продуктов. Физико-химические изменения, происходящие при тепловой обработке яиц и яичных продуктов.

Ассортимент и технология блюд из яиц.

Характеристика творога, используемого для приготовления блюд. Физико-химические процессы, происходящие в твороге при тепловой обработке.

Ассортимент и технология блюд из творога.

Требования к качеству блюд из яиц и творога

Тема 19. Технология холодных блюд и закусок. Технология горячих закусок

Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация холодных блюд и закусок. Ассортимент и технология бутербродов, салатов и винегретов, салатов-коктейлей; холодных закусок из овощей и грибов, из рыбы, рыбопродуктов и нерыбных морепродуктов, из мяса, мясопродуктов и птицы, из яиц. Гарниры и соусы к холодным блюдам и закускам.

Современные требования к дизайну холодных блюд и закусок.

Санитарно-гигиенические требования к приготовлению, хранению реализации холодных блюд и закусок

Тема 20. Технология сладких блюд. Технология горячих и холодных напитков.

Значение сладких блюд в питании. Классификация сладких блюд.

Ассортимент и технология холодных сладких блюд: компотов,

желированных сладких блюд (киселей, желе, мусов, самбуков, кремов),

мороженого, взбитых сливок. Ассортимент и технология горячих сладких блюд, пудингов, сладких соусов и сиропов. Особенности десертной кулинарии в европейской кухне. Требования к качеству сладких блюд.

Значение напитков в питании. Классификация напитков. Технология горячих напитков: чая, кофе, какао, шоколада. Ассортимент и технология холодных напитков. Плодово-ягодные прохладительные напитки: морсы, лимонады, витаминные и освежающие напитки. Напитки на основе молока и кисломолочных продуктов. Напитки брожения: квасы, меды. Смешанные напитки: безалкогольные смешанные напитки, алкогольные смешанные напитки

Раздел 5. Технология мучных блюд и гарниров, кулинарных, кондитерских и булочных изделий

Тема 21. Технологические требования к качеству сырья для мучных блюд, кулинарных, кондитерских и булочных изделий

Сырье для производства мучных блюд, кулинарных и кондитерских изделий

Основные и дополнительные виды сырья: мука пшеничная, сахаристые и крахмалистые вещества, пищевые жиры, яйца и яичные продукты, мед, фруктово-ягодное сырье, желирующие вещества, ароматизаторы, пищевые кислоты, пищевые красители и другие. Технологические и гигиенические требования к качеству и безопасности сырья. Подготовка сырья к производству

Тема 22. Виды теста, способы его разрыхления, процессы формирования теста. Технология мучных блюд, гарниров, фаршей
Процессы образования теста. Способы разрыхления теста (химический, механический, физический, биологический). Технология мучных блюд, гарниров и фаршей

Тема 23. Технология дрожжевого теста и изделия из него
Технологический процесс производства дрожжевого теста. Опарный и безопарный способы приготовления дрожжевого теста. Дрожжевое слоеное тесто

Тема 24. Технология бездрожжевого теста и изделия из него
Пресное тесто: жидкое тесто для блинчиков; тесто для пельменей, вареников, лапши домашней.
Песочное и сдобное пресное тесто. Пресное слоеное, заварное, бисквитное, белково-воздушное тесто. Отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных

Тема 25. Технология мучных кулинарных изделий

Технологический процесс производства полуфабрикатов для мучных кулинарных изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста, разделка теста, расстойка полуфабриката, выпечка мучных изделий. Процессы, происходящие при расстойке и выпечке мучных изделий. Ассортимент мучных кулинарных изделий (пирожки печеные и жареные, пончики, беляши, ватрушек, расстегаи, кулебяки и др.). Показатели качества мучных кулинарных изделий

Тема 26. Технология мучных кондитерских и булочных изделий

Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий из бисквитного, слоеного, песочного, заварного, миндального, воздушного (белково-взбивного) крошкового теста. Ассортимент кондитерских изделий, характеристика. Требования к качеству мучных кондитерских изделий. Санитарно- гигиенические требования к выработке кондитерских изделий

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуча-ся	Всего

1 этап (5 семестр)

Раздел 1. Технология продукции общественного питания. Классификация продукции общественного питания

1	Технология продукции общественного питания. Классификация продукции общественного питания	2	0	0	16	18
---	--	---	---	---	----	----

Раздел 2. Общая характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания

2	Технологический процесс производства продукции общественного питания	0	1	0	12	13
3	Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов	0	0	0	12	12
4	Качество продукции общественного питания	0	0	0	12	12

5	Техническая документация, регламентирующая производство продукции общественного питания	0	0	8	12	20
---	---	---	---	---	----	----

Раздел 3. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке

6	Изменения белков и других азотистых веществ при кулинарной обработке пищевых продуктов	2	0	0	12	14
7	Изменения углеводов при кулинарной обработке пищевых продуктов	2	0	0	12	14
8	Изменения липидов при кулинарной обработке продуктов	0	1	0	12	13
9	Структурно механические характеристики продукции общественного питания	0	0	0	12	12
10	Роль воды в формировании качества кулинарной продукции	0	0	0	12	12
	Зачёт					4

2 этап (6 семестр)

Раздел 4. Технология продукции общественного питания общего назначения

11	Значение супов в питании. Классификация супов. Бульоны: костный, мясокостный, из сельскохозяйственной птицы, грибной отвар. Полуфабрикаты бульонов	2	1	2	4	9
12	Технология соусов	0	0	1	4	5
13	Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов	0	0	0	4	4
14	Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий	0	0	1	4	5
15	Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов	2	0	1	4	7
16	Технология кулинарной продукции из птицы, пернатой дичи и кролика	0	0	1	6	7
17	Технология кулинарной продукции из гидробионтов	0	1	1	6	8

18	Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов из творога	2	0	0	6	8
19	Технология холодных блюд и закусок. Технология горячих закусок	0	0	0	4	4
20	Технология сладких блюд. Технология горячих и холодных напитков.	0	0	0	6	6

Раздел 5. Технология мучных блюд и гарниров, кулинарных, кондитерских и булочных изделий

21	Технологические требования к качеству сырья для мучных блюд, кулинарных, кондитерских и булочных изделий	2	0	1	6	9
22	Виды теста, способы его разрыхления, процессы формирования теста. Технология мучных блюд, гарниров, фаршей	0	0	0	4	4
23	Технология дрожжевого теста и изделия из него	0	0	0	4	4
24	Технология бездрожжевого теста и изделия из него	0	0	2	4	6
25	Технология мучных кулинарных изделий	0	0	0	6	6
26	Технология мучных кондитерских и булочных изделий	0	0	0	6	6
	Курсовая работа	0	0	0	36	36
	Консультация					2
	Экзамен					8
	Итого	14	4	18	238	288

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16151>

1. Конспект Лекций по дисциплины «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ».

Посещаемость, опрос, активность, ведение конспектов лекций

2. Практические занятия по дисциплине «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ».

Контроль выполнения практических заданий.

3. Задания для организации самостоятельной работы студентов по дисциплине «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ». Решение задач

4. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ».

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
<p>ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</p>	<p>ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ КУЛЬТУРА РЕЧЕВОГО ОБЩЕНИЯ ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ СФЕРЕ АДАПТАЦИЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ К ТРУДОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические,</p>	<p>МЕНЕДЖМЕНТ КУЛЬТУРОЛОГИЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ЭТИКА И КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</p>

<p>конфессиональные и культурные различия</p>	<p>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p>	<p>ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ДЕМЕТАЛЛИЗАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ</p>

	<p>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-11 способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства</p>	<p>ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-12 способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды</p>	<p>ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПСИХОЛОГИЯ И ЭТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПСИХОЛОГИЯ УПРАВЛЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области</p>	<p>ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ</p>

развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПСИХОЛОГИЯ УПРАВЛЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	БИОХИМИЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ СФЕРЕ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-6 способностью организовывать документооборот	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
---	---

В рамках дисциплины ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ указанные компетенции формируются и оцениваются на трех этапах: двух семестрах изучения дисциплины и этапе выполнения и защиты курсовой работы.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Выполнение курсовой работы (проекта)

Выполнение курсовой работы (проекта) рассматривается как отдельный этап изучения дисциплины.

Оценка за выполнение курсовой работы (проекта) складывается из баллов, набранных в процессе:

- Проверки результатов выполнения курсовой работы (проекта)
- Защиты курсовой работы (проекта).

В рамках проверки курсовой работы (проекта) оценивается содержание и оформление выполненной работы по набору показателей.

В рамках процедуры защиты выполненной работы оценивается способность обучающегося представить результаты проведенного исследования.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за курсовую работу (проект)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимальный начисляемый балл
Проверка результатов выполнения курсовой работы (проекта)	36	60
Защита курсовой работы (проекта)	24	40
ИТОГО	60	100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	3	0,54	2,40
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	1	1,20	1,20
Занятия семинарского типа в форме лабораторных работ	4	1,60	6,4
ИТОГО			10

Этап 2. Второй семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	4	0,43	2,58
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	1	0,97	0,97
Занятия семинарского типа в форме лабораторных работ	5	1,29	6,452
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Отчёт по лабораторным работам	12,00	20,00
контрольная работа	12,00	20,00
практическая работа	12,00	20,00

Этап 2. Второй семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Отчёт по лабораторным работам	12,00	20,00
контрольная работа	12,00	20,00
практических занятий	12,00	20,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;
 $\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;
 $\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной

средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;
 $\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Базовый уровень	Знать: Назвать фонетические, лексические, грамматические и технические определения в области технологии общественного питания. Уметь: Использовать основные лексико-грамматические средства в коммуникативных ситуациях бытового общения: понимать содержание различного типа текстов на иностранном языке; самостоятельно находить информацию о странах изучаемого языка из различными источниками информации на иностранном языке; применять коммуникативные	От 60 до 70 баллов

		стратегии в соответствии с конкретной ситуацией речевого общения. Владеть: Оценить профессиональное общение работников ресторана в области технологии общественного питания.	
	Повышенный уровень	Знать: Описать фонетические, лексические, грамматические и технические определения в области технологии общественного питания. Уметь: оценить лексические грамматические средства в коммуникативных ситуациях бытового общения: понимать содержание различного типа текстов на иностранном языке; самостоятельно находить информацию о странах изучаемого языка из различными источниками информации на иностранном языке; применять коммуникативные стратегии в соответствии с конкретной ситуацией речевого общения. Владеть: Использовать основные лексические - грамматические средства в коммуникативных ситуациях бытового общения: понимать содержание различного типа текстов на иностранном языке; Оценить профессиональное общение в области технологии общественного	Более 70 баллов

		питания.	
ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Базовый уровень	<p>Знать; Дать определение общей тенденции развития мировой и отечественной этической мысли, об общих тенденциях развития современной культуры и этики, гуманистических ценностях, иметь общее представление об основных понятиях, базовых концепциях и методах в этики.</p> <p>Уметь: Применять на практике структуру и содержание социальных процессов; участвовать в культурно-общественных мероприятиях, научных форумах и конференциях, требующих компетентного владения информацией о культуре, традициях, актуальных проблемах народов России.</p> <p>Владеть: Обозначить в общих чертах проблемы этической культуры, использовать ограниченный категориальный аппарат дисциплины, обобщать, анализировать и воспринимать в общих чертах полученную информацию.</p> <p>Осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным, сформулировать в общих чертах особенности развития мировой и отечественной этической мысли, показать частично</p>	От 60 до 70 баллов

		<p>владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке целей и выбору путей ее достижения.</p>	
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знать: Объяснить особенности развития мировой и отечественной этической мысли и выявить проблемы ее развития, провести анализ и сравнение этических систем, определить особенности современной культуры и этики, значение гуманистических ценностей для сохранения и развития современной цивилизации; иметь полное представление о понятиях, концепциях и методах современной этики.</p> <p>Уметь: Сравнить структуру и содержание социальных процессов; участвовать в культурно-общественных мероприятиях, научных форумах и конференциях, требующих компетентного владения информацией о культуре, традициях, актуальных проблемах народов России.</p> <p>Владеть: Составить суждение о нравственных ценностях и их трансформациях в современной культуре, использовать категориальный аппарат дисциплины, обобщать, анализировать и воспринимать полученную информацию, ставить цели и выбирать пути достижения; осуществлять</p>	<p>Более 70 баллов</p>

		<p>деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным, способен на научной основе организовывать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, дать оценку нравственным ценностям мировой и отечественной культуры, законам развития современной социальной и культурной среды, способен к совершенствованию и развитию общества на принципах гуманизма, свободы и демократии владеет навыками ставить цели и выбирать пути достижения</p>	
<p>ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p>	<p>Базовый уровень</p>	<p>Знать: Рассказать историю развития отрасли общественного питания в мире и в России, о месте и роли ресторанного бизнеса в экономической системе современного государства, закономерностях влияния глобальных социальных и экономических процессов на развитие рынка предприятий питания, влияние отрасли общественного питания на экосистему. Уметь: Применять методы по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности Сформулировать методы организации</p>	<p>От 60 до 70 баллов</p>

		общественного питания.	
	Повышенный уровень	<p>Знать: Описать историю развития отрасли общественного питания в мире и в России, о месте и роли ресторанного бизнеса в экономической системе современного государства, закономерностях влияния глобальных социальных и экономических процессов на развитие рынка предприятий питания, влияние отрасли общественного питания на экосистему</p> <p>Уметь: Оценивать методы по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности</p> <p>Владеть: Оценить методы организации общественного питания</p>	Более 70 баллов
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Базовый уровень	<p>Знать: нормативно-технической документацией в области контроля продуктов питания, основных качественных показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основных этапов технологического процесса производства продукции питания.</p> <p>Уметь: пользоваться действующей нормативно-технической документацией в области контроля продуктов питания, знание принципов работы технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья и</p>	От 60 до 70 баллов

		<p>качество готовой продукции, последовательность проведения технологического.</p> <p>Владеть: техническими средствами измерения и принципов его работы для установления качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания; основные знания по организации и осуществления технологического процесса при производстве кулинарной продукции</p>	
	Повышенный уровень	<p>Знать: факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>Уметь: рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля, разработка технической документации по</p>	Более 70 баллов

		<p>соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники. Владеть: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.</p>	
<p>ПК-11 способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства</p>	<p>Базовый уровень</p>	<p>Знать: Анализировать результаты мониторинга проведения мотивационных программ на всех ее этапах общественного питания. Уметь: Применять на практике мотивации и стимулирования работников производства Владеть: Организовать технологию производства общественного питания</p>	<p>От 60 до 70 баллов</p>
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знать: Рецензировать мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах. Уметь: Сравнить мотивации и</p>	<p>Более 70 баллов</p>

		стимулирования работников производства Владеть: Оценить результаты мотивации и стимулирования работников производства	
ПК-12 способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	Базовый уровень	Знать: Назвать особенности оценки профессионального уровня персонала, природу лидерства и функциональной ответственности, основы правового регулирования в будущей профессиональной деятельности, принципы разработки индивидуальных и коллективных программ обучения; Уметь: Применить на практике критерии оценки профессионального уровня персонала в технологии общественного питания, осуществлять руководство Владеть: Сравнить индивидуальные и коллективные программы обучения	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знать: Описать профессиональные функции работников, обсудить методы управления общественного питания Уметь: Анализировать критерии оценки профессионального уровня персонала в технологии общественного питания, осуществлять руководство коллективом. Владеть: Оценить профессионализм персонала, сравнить формирования	Более 70 баллов

		взаимодействия между членами команды.	
ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Базовый уровень	<p>Знать: Рассказать современные информационные технологии, основное профессиональное общественное питания.</p> <p>Уметь самостоятельно находить печатные, электронные, технические и иные источники информации и использовать их в профессиональной деятельности.</p> <p>Уметь: Описать в общих чертах критерии контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания</p> <p>Владеть: Составить анализ и обработки информации в области развития потребительского рынка; оценить методами поиска информации, необходимой для проектной деятельности и формирования продукта;</p>	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	<p>Знать: Описать современные информационные технологии в общественном питания.</p> <p>Уметь: Оценить стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания</p> <p>Владеть: Сравнить систематизацию, анализа и обработки информации в области развития потребительского рынка в общественном питании</p>	Более 70 баллов

<p>ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации</p>	<p>Базовый уровень</p>	<p>Знать: Рассказать функциональные и должностные обязанности персонала предприятия питания, квалификационные требования к персоналу, критерии оценки качества работы персонала, методику построения обучающих и аттестационных программ, знает порядок проведения аттестаций и квалификационных испытаний. Уметь: Применять критерии оценки профессионального уровня персонала, принимать решения общественного питания Владеть: Оценить навыки обучающих и аттестационных программ по технологии общественного питания</p>	<p>От 60 до 70 баллов</p>
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знать: Описать функциональные и должностные обязанности персонала предприятия питания, квалификационные требования к персоналу, критериям оценки качества работы персонала, методику построения обучающих и аттестационных программ, знает порядок проведения аттестаций и квалификационных испытаний Уметь: Проверить критерии оценки профессионального уровня персонала, принимать решения по организации</p>	<p>Более 70 баллов</p>

		общественного питания. Владеть: Пересмотреть аттестации работников предприятия питания и принятия управленческих решений по результатам аттестации	
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Базовый уровень	Знать: Дать определение современному научному и материально-техническим базам; отечественному и зарубежному опыту по производству продуктов питания; понимать сущность и значение информации в общественном питании; Уметь: Использовать и анализировать технологию питания Владеть: Разработать методики, хранения, переработки информации; знает основные источники научно-технической информации в сфере питания; владеет методами инновационных информационных связей в общественном питании;	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знать: Обсудить современные научные и материально-технические базы; отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; сущность и значение информации в общественном питании; Уметь: Сравнить и анализировать способы в технологии общественного питания. Владеть: Использовать полученную информацию в научно-исследовательской деятельности.	Более 70 баллов

<p>ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>Базовый уровень</p>	<p>Знать: Перечислить техническую документацию, особенности технологического процесса в общественном питании. Уметь: Использовать нормативную и техническую документацию в области производства продукции питания Владеть: Составить нормативную и техническую документацию в области производства продукции питания.</p>	<p>От 60 до 70 баллов</p>
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знать: базовые знания нормативно-технологической документации по производству продукции. Уметь: использовать нормативную, техническую, технологическую документацию при производстве продукции питания, способность контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при производстве продукции Владеть: самостоятельно осуществлять организацию документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию для производства безопасной и качественной продукции питания</p>	<p>Более 70 баллов</p>

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоённости компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
практическая работа	20	ОПК-5, ПК-15, ПК-6
Отчёт по лабораторным работам	20	ОК-6, ОПК-5, ПК-1, ПК-11, ПК-12, ПК-15, ПК-6
контрольная работа	20	ПК-1, ПК-11, ПК-15, ПК-6
Промежуточная аттестация		
Зачёт	40	ОК-6, ОПК-5, ПК-1, ПК-11, ПК-12, ПК-15, ПК-6

1. Отчёт по лабораторным работам

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
<i>Знания</i>	
Принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов;	
<i>Умения</i>	
Работая в коллективе, учитывать социальные, этнические, конфессиональные, культурные особенности представителей различных социальных общностей в процессе профессионального взаимодействия в коллективе;	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности.	
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
<i>Знания</i>	
профессиональных функций в соответствии с направлением и профилем подготовки; способов сохранения и защиты экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности	

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
<i>Умения</i>	
применять методы по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
методов организации по сохранению и защите экосистемы в ходе общественной и профессиональной деятельности	
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
<i>Знания</i>	
основные параметры технологических процессов; основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; характер изменений свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в ходе технологического процесса	
<i>Умения</i>	
пользоваться техническими средствами для оценки качества продуктов питания; интерпретировать значения показателей качества пищевой продукции, полученные с помощью технических средств; организовать технологические процессы с использованием новых технологий	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
теоретическими методами контроля и оценки качества продукции; методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; навыками разработки мероприятий по управлению качеством и безопасностью продукции	
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
<i>Знания</i>	
мониторинга проведения мотивационных программ на всех его этапах	
<i>Умения</i>	
оценивать результаты мотивации и стимулирования работников производства	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
нормативной базой и научной информацией в области мотивации стимулирования работников производства	

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
<i>Знания</i>	
профессиональных функций работников, основ управления	
<i>Умения</i>	
разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала в технологии общественного питания, осуществлять руководство	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
составлять индивидуальные и коллективные программы обучения	
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
<i>Знания</i>	
современных информационных технологии, основных профессиональных периодических изданий в области развития потребительского рынка	
<i>Умения</i>	
использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
систематизации, анализа и обработки информации в области развития потребительского рынка	
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
<i>Знания</i>	
норм и правил составления технической документации, особенностей технологического процесса	

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
<i>Умения</i>	
разрабатывать организационно- распорядительную, нормативную и техническую документацию	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
разработки нормативной и технологической документации в области производства продукции питания	

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам», характеризующий этап формирования

Лабораторные работы могут носить репродуктивный, частично-поисковый и поисковый характер.

Работы, носящие репродуктивный характер, отличаются тем, что при их проведении студенты пользуются подробными инструкциями, в которых указаны: цель работы, пояснения (теория, основные характеристики), оборудование, аппаратура, материалы и их характеристики, порядок выполнения работы, таблицы, выводы (без формулировки), контрольные вопросы, учебная и специальная литература.

Работы, носящие частично поисковый характер, отличаются тем, что при их проведении студенты не пользуются подробными инструкциями, им не дан порядок выполнения необходимых действий, и требуют от студентов самостоятельного подбора оборудования, выбора способов выполнения работы в инструктивной и справочной литературе и др.

При выполнении данного задания обучающийся должен:

- работать в коллективе и эффективное взаимодействие в команде. Индивидуальная и коллективная лабораторная работа по технологии общественного питания;
- организовать технологический процесс;
- использовать технические средства для измерения основных параметров технологического процесса;
- осуществить мониторинг проведения мотивационных программ;
- выбрать и использовать новую информацию для развития технологического процесса;;
- использовать нормативно-техническую и технологическую документацию.

При планировании лабораторных работ необходимо определять оптимальное соотношение репродуктивных, частично-поисковых и поисковых способов деятельности, чтобы обеспечить высокий уровень интеллектуальной активности обучающихся и студентов.

В инструкции, подготовленные преподавателем для организации деятельности студентов на лабораторных работах, могут включаться:

- цель работы;
- пояснение некоторых теоретических положений;
- перечень оборудования;

- рекомендации, связанные с методикой выполнения лабораторных и практических работ;
- перечень учебной и специальной литературы.
- оформление ТТК, ТК, ТС, дегустационных листов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

0. При выполнении данного задания обучающийся должен:

- работать в коллективе и эффективное взаимодействие в команде. Индивидуальная и коллективная лабораторная работа по технологии общественного питания;
- организовать технологический процесс;
- использовать технические средства для измерения основных параметров технологического процесса;
- осуществить мониторинг проведения мотивационных программ;
- выбрать и использовать новую информацию для развития технологического процесса;;
- использовать нормативно-техническую и технологическую документацию.

1. ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №1

ТЕХНИЧЕСКАЯ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩАЯ ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

- изучение действующих сборников технических нормативов;
- выполнение заданий по сборникам в соответствии с заданием преподавателя.

2. ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №2

ИЗМЕНЕНИЯ БЕЛКОВ И ДРУГИХ АЗОТИСТЫХ ВЕЩЕСТВ ПРИ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- изменения мышечных белков мяса, рыбы при тепловой обработки; сравнительная характеристика
- изменения соединительнотканых белков мяса и рыбы при тепловой обработке.

3. ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №3

ИЗМЕНЕНИЯ УГЛЕВОДОВ ПРИ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- гидролиз крахмала при тепловой обработке пищевых продуктов
- изменения цвета продуктов под действием карамелизации и меланоидинообразования.

1.Оценить качество овощей.

2.Определить % отходов при обработке овощей.

2.1.картофеля;

2.2.моркови;

2.3.свеклы;

2.4.капусты;

2.5.томата;

2.6.перца;

2.7.лука репчатого.

3.Приготовить полуфабрикаты из картофеля и овощей, провести процессы карамелизации и меланоидинообразования.

4.Фигурная нарезка.

4. ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №4

ТЕХНОЛОГИЯ ЛИПИДОВ ПРИ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ

- изменения органолептических показателей жиров при тепловой обработке

5. ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №5 ТЕХНОЛОГИЯ СУПОВ

- расчет сырья, для приготовления супов.
- разработка технологической документации (технологических карт, технико-технологических карт, технологических схем).
- приготовление и подача супов.
- органолептическая оценка качества супов.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;
 $\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
 Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
------------	----------------	---------------------------------

Отчет по лабораторной работе должен включать: Введение, в котором указывается цель работы, схема лабораторной установки и описываются полученные исходные данные. Ход работы, в которой описывается выполнение каждой задачи. Заключение.	1	3,33
Распределение показателей качества по признаку: Организовать технологический процесс в коллективе и осуществить мониторинг. Рассмотреть параметры свойств сырья и продуктов питания. Индивидуальная и коллективная лабораторная работа по технологии общественного питания. Использовать новую информацию и применить в технологическом процессе. Разработать нормативно - техническую документацию.	1	3,33
Самостоятельность выполнения работы.	2	6,67
Цель занятия: научиться работать в коллективе. Использовать инновационную технологию в общественном питании. Работать с нормативными документами.	2	6,67
ИТОГО	6	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов	Базовый	Проверяемые показатели оценивания

	по всем показателям		компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. контрольная работа

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
<i>Знания</i>	основные параметры технологических процессов; основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; характер изменений свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в ходе технологического процесса
<i>Умения</i>	пользоваться техническими средствами для оценки качества продуктов питания; интерпретировать значения показателей качества пищевой продукции, полученные с помощью технических средств; организовать технологические процессы с использованием новых технологий
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
<i>Знания</i>	мониторинга проведения мотивационных программ на всех его этапах
<i>Умения</i>	оценивать результаты мотивации и стимулирования работников производства
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	нормативной базой и научной информацией в области мотивации стимулирования работников производства

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
Знания	
современных информационных технологии, основных профессиональных периодических изданий в области развития потребительского рынка	
Умения	
использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания	
Навыки и/или опыт деятельности	
систематизации, анализа и обработки информации в области развития потребительского рынка	
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
Знания	
норм и правил составления технической документации, особенностей технологического процесса	
Умения	
разрабатывать организационно- распорядительную, нормативную и техническую документацию	

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «контрольная работа», характеризующий этап формирования

Контрольная работа выполняется с целью закрепления знаний, полученных студентом в ходе лекционных и семинарских занятий и приобретения навыков самостоятельного понимания и применения нормативно-правовых актов и специальной литературой. Написание контрольной работы призвано оперативно установить степень усвоения студентами учебного материала дисциплины и формирования соответствующих компетенций: использовать современные технические средства. Провести мониторинг технологического процесса. Подобрать информацию и актуальную методику готовой продукции. Использовать нормативную-техническую документацию. Контрольная работа может включать знакомство с основной, дополнительной и нормативной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники,

конспект основных положений, терминов, сведений, требующих для запоминания и являющихся основополагающими в теме и (или) составление аннотаций к прочитанным литературным источникам, решение конкретных вопросов, задач. Содержание подготовленного студентом ответа на поставленные вопросы контрольной работы должно показать знание студентом теории вопроса и практического ее разрешения. Контрольная работа выполняется студентом, в срок установленный преподавателем в письменном (печатном или рукописном) виде. Перед написанием работы необходимо внимательно ознакомиться с содержанием вопросов (или задачи) по лекции, учебнику, изучить рекомендуемую литературу. Ответы на контрольные вопросы должны быть полными, обстоятельно изложены и в целом раскрывающими содержание вопроса. Используя нормативный материал, нужно давать точные и конкретные ссылки на соответствующие нормативные акты: указать их название, кем и когда они приняты, где опубликованы. При этом очень важно обращаться непосредственно к самим актам, точно излагать содержание, а не воспроизводить их положения на основании учебной литературы или популярной литературы.

2.3 Типовые задания оценочного средства «контрольная работа»

0. При выполнении данного задания обучающийся должен:

Использовать современные технические средства. Провести мониторинг технологического процесса. Подобрать информацию и актуальную методику готовой продукции. Использовать нормативную-техническую документацию.

Пример расчета сырья: Рецептуры супов приведены без учета сырья на бульон и животные продукты.

Для расчета сырья на бульон следует составить Технологическую карту №3. В рец.№ 174 выход бульона составляет 1000 г, а для приготовления борща требуется 800 г бульона. Поэтому следует делать перерасчет. Кроме того, необходимо пересчитать массу брутто овощей с учетом норм отходов при механической обработке в соответствии с сезоном.

Нормы закладки рыбы на порцию супа (500 г) приведены в табл.5 Сборника рецептур. Из табл.5 определяем рекомендуемую массу готовой рыбы на 1 порцию – 50 г, и способ разделки рыбы – филе с кожей без реберных костей.

По табл. 27 определяем расход рыбы массой брутто и нетто на выход борща 1000 г . Масса отварной рыбы на выход борща 1000 г составляет $50 \cdot 2 = 100$ г Расход нетто, с учетом потерь при припускивании 19% на выход 100 г, составит 123 г

Расход брутто, с учетом отходов и потерь в 50 % при разделке минтая на филе с кожей без костей, составит $123 \cdot 2 = 246$ г или 0,246 кг на 1000 г борща.

Определяем, какое количество борща можно приготовить из минтая после приготовления салата $26,46 - 8,0 = 18,46 : 0,246 = 75,04$ (75) л или $75 \cdot 2 = 150$ порц. Эти данные вставляем в Технологическую карту № 2.

Массу пищевых отходов при разделке минтая рассчитываем по данным табл.28 Сборника . Так, при разделке минтая на:

филе с кожей без костей масса пищевых отходов составляет 36 %

филе без кожи и костей -----»-----»-----»-----40 %

Следовательно, будет получено

$$8,00 \cdot 0,40 = 3,2 \text{ кг}$$

пищевых отходов (суп. набора)

$$18,46 \cdot 0,36 = 6.6 \text{ кг}$$

Всего: 9.8 кг

1. 1. Общие принципы составления меню. Особенности составления меню ресторана, кафе, специализированных предприятий общественного питания, столовых.
2. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления и подачи 60 порций борща по рецептуре №109 (175), если масса порции составляет 400 г.
 2. 1. Особенности технологии приготовления блюд для школьников. Особенности питания школьников. Ассортимент блюд школьных столовых. Правила составления меню
2. Определите норму расхода сырья для приготовления и подачи 50 порций блюда «Щи из свежей капусты с картофелем» по рецептуре №120 (119) в столовой 3 категории, если масса порции 350 г. Замените пюре томатное на сок томатный натуральный.
 3. 1. Особенности технологии приготовления блюд для диеты № 9. Основные принципы построения диеты, система стандартных диет. Ассортимент блюд, рецептуры, требования к качеству.
 2. Определите норму расхода сырья для приготовления 100 порций мясных фрикаделек для супа «Суп картофельный с мясными фрикадельками» №135 (224) в столовой 2-й категории.
4. 1. Особенности технологии приготовления блюд для диеты № 7,10. Основные принципы построения диеты, система стандартных диет. Ассортимент блюд, рецептуры, требования к качеству.
 2. Определите расход сырья для приготовления 50 порций блюда «Рассольник ленинградский» №129 (213) в столовой 3 категории на 15 января.
5. 1. Особенности технологии приготовления блюд для диеты № 5. Основные принципы построения диеты, система стандартных диет. Ассортимент блюд, рецептуры, требования к качеству.
 2. Определите расход сырья для приготовления 80 порций блюда «Суп картофельный» № 131 (215) в столовой II категории на 2 февраля.
6. 1. Особенности технологии приготовления блюд для диеты № 2. Основные принципы построения диеты, система стандартных диет. Ассортимент блюд, рецептуры, требования к качеству.
 2. Определите норму расхода сырья для приготовления 30 порций супа молочного с овощами №163 (261) в столовой II категории. Замените молоко цельное натуральное на молоко коровье цельное сухое.
7. 1. Технология блюд из субпродуктов. Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры*, особенности технологии. Основные правила реализации блюд и требования к качеству блюд.
 2. Технология блюд из отварного мяса и мясопродуктов. Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры. Основные правила реализации блюд, требования к качеству.
8. 1. Технология блюд из отварного мяса и мясопродуктов. Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры*. Основные правила реализации блюд, требования к качеству.
 2. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления и подачи 60 порций борща по рецептуре №109 (175), если масса порции составляет 400 г.

9. 1. Рассчитать количество соуса красного основного для отпуска 60 порций блюда «Язык отварной с соусом» в столовой II категории по рецептуре №358 (570). И рассчитать количество продуктов для приготовления этого соуса.

2. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления соуса лукового по рецептуре №530 (827) в столовой 3 категории в количестве 5,5 кг (включая продукты для приготовления соуса красного основного рецептуры №528 (824).

10. 1. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 3 кг соуса молочного сладкого по рецептуре №550 (860) по II колонке. Замените молоко цельное на молоко коровье обезжиренное сухое.

2. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 5 кг соуса белого основного в столовой 3 категории по рецептуре №537 (843), включая продукты для приготовления бульона. Замените лук репчатый на лук репчатый сушеный.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «контрольная работа

»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
------------	----------------	---------------------------------

Владение основными понятиями и терминологией. Пользуется современными техническими средствами. Проводит мониторинг технологического процесса. Осуществляет поиск информации и использует актуальную методику готовой продукции. Использует нормативно-техническую документацию.	2	5,00
Обоснованность выбора источников литературы (широта изученного материала, использование новых публикаций по рассматриваемой теме). Пользуется нормативной - технологической документацией. К нормативно-технологической документации, относятся: отраслевые стандарты (ОСТ), стандарты предприятий (СТП), технические условия (ТУ) и технологические инструкции (ТИ) на продукцию	2	5,00
Самостоятельность выполнения работы.	2	5,00
Соответствие требованиям по объему работы	2	5,00
ИТОГО	8	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ

			требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

3. практическая работа

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «практическая работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	
<i>Знания</i>	
профессиональных функций в соответствии с направлением и профилем подготовки; способов сохранения и защиты экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности	
<i>Умения</i>	
применять методы по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности	
ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	
<i>Знания</i>	
современных информационных технологии, основных профессиональных периодических изданий в области развития потребительского рынка	
<i>Умения</i>	
использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания	

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «практическая работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
Знания	
норм и правил составления технической документации, особенностей технологического процесса	
Умения	
разрабатывать организационно- распорядительную, нормативную и техническую документацию	
Навыки и/или опыт деятельности	
разработки нормативной и технологической документации в области производства продукции питания	

3.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «практическая работа», характеризующий этап формирования

Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы.

При выполнении данного задания обучающийся должен:

- описать организационные моменты в технологии общественного питания.
- использовать современные методы информации для развития технологического процесса
- .
- использовать нормативно - техническую и технологическую документацию.

3.3 Типовые задания оценочного средства «практическая работа»

0. При выполнении данного задания обучающийся должен:

- описать организационные моменты в технологии общественного питания.
- использовать современные методы информации для развития технологического процесса.
- использовать нормативно - техническую и технологическую документацию.

1. Техническая и технологическая документация, регламентирующая производство продукции общественного питания.

2. Технология супов.

Тепловая обработка продуктов. Приготовление блюд и напитков

2.1 Супы

Пример решения задачи.

Найдите количество картофеля (брутто) для приготовления 30 порций борща украинского по рецептуре №116 (189) в апреле. Заменить томатное пюре на томатную пасту с содержанием сухих веществ 35-40%.

1. Масса порции борща составляет 500 г.

Таким образом, следует приготовить:

$30 \times 500 \text{ г.} = 15000 \text{ г.} = 15 \text{ кг}$ борща

2. По рецепту №116 (189) масса нетто картофеля равна 160 г. на 1000 г. выхода.

Таким образом, $m_H = 0,160 \text{ кг} \times 15 \text{ кг} = 1,4 \text{ кг}$

Норма отходов картофеля в апреле составляет 40% по таблице №24 (32)

$m_{BP} = 1,4 \text{ кг} \times 100\% = 2,3 \text{ кг}$

$100\% - 40\%$

3. При приготовлении борща на 1000 г. выхода берут 30 г. томатного пюре, т.е.

$0,030 \times 15 = 0,45 \text{ кг}$

Замену на томатную пасту произведем с помощью таблицы №26 (36) «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд», где $= 0,3$, по формуле:

$x = a \times c \times x$, где

x - масса заменяющего продукта

a - масса заменяемого продуктов на 1 порцию

c - количество порций

- коэффициент взаимозаменяемости или эквивалентная масса продуктов брутто.

$x = 0,45 \times 0,3 = 0,135 \text{ кг}$

Ответ: для 30 порций борща украинского в апреле необходимо взять 2,3 кг неочищенного картофеля и 0,135 кг томатной пасты.

3. Технология соусов.

3.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «практическая работа»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = \sum \text{БП}$$

где $\text{Балл } OC$ – набранный балл за оценочное средство;
 $\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
 Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Задачи практических занятий: закрепление, углубление и расширение знаний студентов при решении конкретных практических задач.	1	2,86
Практическое занятие – одна из основных форм организации учебного процесса, заключающаяся в выполнении студентами под руководством преподавателя комплекса учебных заданий с целью усвоения научно-теоретических и практических основ учебной дисциплины, приобретения навыков и опыта творческой деятельности, овладения современными методами практической работы с применением технических средств.	2	5,71
Присутствие сопоставления различных точек зрения, обобщения изученного материала	1	2,86
Структура практического занятия: Типичными структурными элементами (практического) занятия являются: вводная часть, основная часть и заключительная часть.	2	5,71
Цель практического занятия: Использовать нормативно-технические средства. Описать организационный процесс по типу и классу обслуживания. Поиск новой информации.	1	2,86
ИТОГО	7	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 2 Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
контрольная работа	20	ПК-1, ПК-11, ПК-15, ПК-6
практических занятий	20	ОПК-5, ПК-15, ПК-6
Отчёт по лабораторным работам	20	ОК-6, ОПК-5, ПК-1, ПК-11, ПК-12, ПК-15, ПК-6
Промежуточная аттестация		
Экзамен	40	ОК-6, ОПК-5, ПК-1, ПК-11, ПК-12, ПК-15, ПК-6

1. Отчёт по лабораторным работам

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
<i>Знания</i>	
Принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов;	
<i>Умения</i>	
Работая в коллективе, учитывать социальные, этнические, конфессиональные, культурные особенности представителей различных социальных общностей в процессе профессионального взаимодействия в коллективе;	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности.	
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
<i>Знания</i>	
профессиональных функций в соответствии с направлением и профилем подготовки; способов сохранения и защиты экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности	
<i>Умения</i>	
применять методы по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
методов организации по сохранению и защите экосистемы в ходе общественной и профессиональной деятельности	
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
<i>Знания</i>	
основные параметры технологических процессов; основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; характер изменений свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в ходе технологического процесса	
<i>Умения</i>	
пользоваться техническими средствами для оценки качества продуктов питания; интерпретировать значения показателей качества пищевой продукции, полученные с помощью технических средств; организовать технологические процессы с использованием новых технологий	

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
теоретическими методами контроля и оценки качества продукции; методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; навыками разработки мероприятий по управлению качеством и безопасностью продукции	
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
<i>Знания</i>	
мониторинга проведения мотивационных программ на всех его этапах	
<i>Умения</i>	
оценивать результаты мотивации и стимулирования работников производства	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
нормативной базой и научной информацией в области мотивации стимулирования работников производства	
ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
<i>Знания</i>	
профессиональных функций работников, основ управления	
<i>Умения</i>	
разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала в технологии общественного питания, осуществлять руководство	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
составлять индивидуальные и коллективные программы обучения	

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
Знания
современных информационных технологии, основных профессиональных периодических изданий в области развития потребительского рынка
Умения
использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания
Навыки и/или опыт деятельности
систематизации, анализа и обработки информации в области развития потребительского рынка
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
Знания
норм и правил составления технической документации, особенностей технологического процесса
Умения
разрабатывать организационно- распорядительную, нормативную и техническую документацию
Навыки и/или опыт деятельности
разработки нормативной и технологической документации в области производства продукции питания

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам», характеризующий этап формирования

Лабораторные работы могут носить репродуктивный, частично-поисковый и поисковый характер.

Работы, носящие репродуктивный характер, отличаются тем, что при их проведении студенты пользуются подробными инструкциями, в которых указаны: цель работы, пояснения (теория, основные характеристики), оборудование, аппаратура, материалы и их характеристики, порядок выполнения работы, таблицы, выводы (без формулировки),

контрольные вопросы, учебная и специальная литература.

Работы, носящие частично поисковый характер, отличаются тем, что при их проведении студенты не пользуются подробными инструкциями, им не дан порядок выполнения необходимых действий, и требуют от студентов самостоятельного подбора оборудования, выбора способов выполнения работы в инструктивной и справочной литературе и др.

При выполнении данного задания обучающийся должен:

- работать в коллективе и эффективное взаимодействие в команде. Индивидуальная и коллективная лабораторная работа по технологии общественного питания;
- организовать технологический процесс;
- использовать технические средства для измерения основных параметров технологического процесса;
- осуществить мониторинг проведения мотивационных программ;
- выбрать и использовать новую информацию для развития технологического процесса;;
- использовать нормативно-техническую и технологическую документацию.

При планировании лабораторных работ необходимо определять оптимальное соотношение репродуктивных, частично-поисковых и поисковых способов деятельности, чтобы обеспечить высокий уровень интеллектуальной активности обучающихся и студентов.

В инструкции, подготовленные преподавателем для организации деятельности студентов на лабораторных работах, могут включаться:

- цель работы;
- пояснение некоторых теоретических положений;
- перечень оборудования;
- рекомендации, связанные с методикой выполнения лабораторных и практических работ;
- перечень учебной и специальной литературы.
- оформление ТТК, ТК, ТС, дегустационных листов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

0. При выполнении данного задания обучающийся должен:

- работать в коллективе и эффективное взаимодействие в команде. Индивидуальная и коллективная лабораторная работа по технологии общественного питания;
- организовать технологический процесс;
- использовать технические средства для измерения основных параметров технологического процесса;
- осуществить мониторинг проведения мотивационных программ;
- выбрать и использовать новую информацию для развития технологического процесса;;
- использовать нормативно-техническую и технологическую документацию.

7. ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА

ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ГРИБОВ

- расчет сырья, для приготовления кулинарной продукции из картофеля.
 - разработка технологической документации (технологических карт, технико-технологических карт, технологических схем).
- приготовление и подача блюд из картофеля.
- органолептическая оценка качества блюд из картофеля.
- расчет сырья, для приготовления блюд из овощей и грибов.
 - разработка технологической документации (технологических карт, технико-технологических карт, технологических схем).
- приготовление и подача блюд из овощей и грибов.

- органолептическая оценка качества блюд из овощей и грибов.

Приготовить и оформить для подачи 2 порции:

1. Грибы в сметанном соусе
2. Морковь с зеленым горошком в молочном соусе
3. Капуста тушеная
4. Рагу из овощей
5. Крокеты картофельные
6. Голубцы овощные
7. Зразы картофельные со сметаной
8. Котлеты морковные с маслом

8. ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

- расчет сырья, для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.

- разработка технологической документации (технологических карт, технико-технологических карт, технологических схем).

- приготовление и подача блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.

- органолептическая оценка качества блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.

Приготовить и оформить для подачи 2 порции:

1. Каша боярская
2. Крупеник со сметаной
3. Каша гречневая рассыпчатая с молоком
4. Каша вязкая с тыквой
5. Биточки манные с соусом абрикосовым
6. Макароны с томатом
7. Бобовые в соусе

9. ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ

- расчет сырья, для приготовления блюд из мяса, субпродуктов.

- разработка технологической документации (технологических карт, технико-технологических карт, технологических схем).

- приготовление и подача блюд из мяса, субпродуктов.

- органолептическая оценка качества блюд из мяса, субпродуктов.

Приготовить и оформить для подачи 2 порции:

1. Говядина отварная с картофельным пюре, с соусом сметанным
2. Говядина отварная с картофелем отварным, с соусом луковым
3. Макаронник с мясом
4. Бефстроганов с картофелем жареным (из вареного)
5. Печень по-строгановски с кашей гречневой рассыпчатой
6. Жаркое по-домашнему
7. Антрекот с зеленым маслом, с картофелем жареным
8. Эскалоп с картофелем жареным
9. Поджарка из говядины с кашей гречневой рассыпчатой
10. Рулет из говядины с кашей гречневой рассыпчатой
11. Шницель отбивной из свинины со сложным гарниром
12. Гуляш из говядины с отварными макаронами
13. Плов из говядины
14. Котлеты, биточки с пюре картофельным

10. ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ПТИЦЫ, ПЕРНАТОЙ ДИЧИ И КРОЛИКА

- расчет сырья, для приготовления блюд из птицы, пернатой дичи и кролика.
- разработка технологической документации (технологических карт, технико-технологических карт, технологических схем).
- приготовление и подача блюд из птицы, пернатой дичи и кролика.
- органолептическая оценка качества блюд из птицы, пернатой дичи и кролика.

Приготовить и оформить для подачи 2 порции:

- 1.Цыплята табака
- 2.Котлеты по-киевски
- 3.Рагу из птицы или кролика
- 4.Чахохбили
- 5.Плов из птицы, дичи или кролика
- 6.Кнели из птицы паровые

11. ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ГИДРОБИОНТОВ

- расчет сырья, для приготовления блюд из гидробионтов.
- разработка технологической документации (технологических карт, технико-технологических карт, технологических схем).
- приготовление и подача блюд из гидробионтов.
- органолептическая оценка качества блюд из гидробионтов.

Тема: «Приготовление и отпуск блюд из отварной и припущенной рыбы» (4 часа)

Приготовить и оформить для подачи 2 порции:

- 1.Рыба отварная с соусом польским, с картофелем отварным, с лимоном
- 2.Рыба отварная с соусом томатным, с картофельным пюре
- 3.Рыба припущенная с соусом белое вино, с картофелем отварным
- 4.Рыба по-русски с картофелем отварным, с лимоном
- 5.Судак фаршированный с картофелем отварным с соусом томат.
- 6.Кальмары в сметанном соусе, с картофелем отварным

Тема: «Приготовление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы» (2 часа)

Приготовить и оформить для подачи 2 порции:

1. Рыба жареная по-ленинградски
- 2.Рыба в тесте жареная
- 3.Поджарка из рыбы
- 4.Рыба, запеченная с картофелем по-русски
- 5.Рыба аппетитная (рыба, запеченная с капустой и луком)
- 6.Зразы рыбные с черносливом по-российски
- 7.Тефтели рыбные с картофельным пюре

12. ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА ВИДЫ ТЕСТА, СПОСОБЫ ЕГО РАЗРЫХЛЕНИЯ, ПРОЦЕССЫ ФОРМИРОВАНИЯ ТЕСТА. ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ БЛЮД. ГАРНИРОВ, ФАРШЕЙ

- расчет сырья, для приготовления мучных кулинарных изделий.
- разработка технологической документации (технологических карт, технико-технологических карт, технологических схем).
- приготовление и подача мучных кулинарных изделий.
- органолептическая оценка качества мучных кулинарных изделий.

13. ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА

ТЕХНОЛОГИЯ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА И ИЗДЕЛИЯ ИЗ НЕГО

- расчет сырья, для приготовления мучных кулинарных изделий.
 - разработка технологической документации (технологических карт, технико-технологических карт, технологических схем).
- приготовление и подача мучных кулинарных изделий.
- органолептическая оценка качества мучных кулинарных изделий

Приготовить и оформить для подачи:

Пирожки печеные

Пирожки жареные

Расстегаи

Кулебяки

Ватрушки

Пончики

14. ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА

ТЕХНОЛОГИЯ БЕЗДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА И ИЗДЕЛИЯ ИЗ НЕГО

- расчет сырья, для приготовления мучных кулинарных изделий.
 - разработка технологической документации (технологических карт, технико-технологических карт, технологических схем).
- приготовление и подача мучных кулинарных изделий.
- органолептическая оценка качества мучных кулинарных изделий

15. ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА

ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ И БУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

- расчет сырья, для приготовления мучных кондитерских и булочных изделий.
 - разработка технологической документации (технологических карт, технико-технологических карт, технологических схем).
- приготовление и подача мучных кондитерских и булочных изделий.
- органолептическая оценка качества мучных кондитерских и булочных изделий.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$БП = k \cdot \max БП$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max БП$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } ОС = \sum БП$$

где $\text{Балл } ОС$ – набранный балл за оценочное средство;

$\sum БП$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Отчет по лабораторной работе должен включать: Введение, в котором указывается цель работы, схема лабораторной установки и описываются полученные исходные данные. Ход работы, в которой описывается выполнение каждой задачи. Заключение.	1	3,33
Распределение показателей качества по признаку: Организовать технологический процесс в коллективе и осуществить мониторинг. Рассмотреть параметры свойств сырья и продуктов питания. Индивидуальная и коллективная лабораторная работа по технологии общественного питания. Использовать новую информацию и применить в технологическом процессе. Разработать нормативно - техническую документацию.	1	3,33
Самостоятельность выполнения работы.	2	6,67
Цель занятия: научиться работать в коллективе. Использовать инновационную технологию в общественном питании. Работать с нормативными документами.	2	6,67
ИТОГО	6	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. контрольная работа

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Знания	основные параметры технологических процессов; основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; характер изменений свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в ходе технологического процесса
Умения	пользоваться техническими средствами для оценки качества продуктов питания; интерпретировать значения показателей качества пищевой продукции, полученные с помощью технических средств; организовать технологические процессы с использованием новых технологий

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
<i>Знания</i>	
мониторинга проведения мотивационных программ на всех его этапах	
<i>Умения</i>	
оценивать результаты мотивации и стимулирования работников производства	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
нормативной базой и научной информацией в области мотивации стимулирования работников производства	
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
<i>Знания</i>	
современных информационных технологии, основных профессиональных периодических изданий в области развития потребительского рынка	
<i>Умения</i>	
использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
систематизации, анализа и обработки информации в области развития потребительского рынка	
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
<i>Знания</i>	
норм и правил составления технической документации, особенностей технологического процесса	
<i>Умения</i>	
разрабатывать организационно- распорядительную, нормативную и техническую документацию	

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний,

умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «контрольная работа», характеризующий этап формирования

Контрольная работа выполняется с целью закрепления знаний, полученных студентом в ходе лекционных и семинарских занятий и приобретения навыков самостоятельного понимания и применения нормативно-правовых актов и специальной литературой. Написание контрольной работы призвано оперативно установить степень усвоения студентами учебного материала дисциплины и формирования соответствующих компетенций: использовать современные технические средства. Провести мониторинг технологического процесса. Подобрать информацию и актуальную методику готовой продукции. Использовать нормативную-техническую документацию. Контрольная работа может включать знакомство с основной, дополнительной и нормативной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующих для запоминания и являющихся основополагающими в теме и (или) составление аннотаций к прочитанным литературным источникам, решение конкретных вопросов, задач. Содержание подготовленного студентом ответа на поставленные вопросы контрольной работы должно показать знание студентом теории вопроса и практического ее разрешения. Контрольная работа может включать знакомство с основной, дополнительной и нормативной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующих для запоминания и являющихся основополагающими в теме и (или) составление аннотаций к прочитанным литературным источникам, решение конкретных вопросов, задач. Содержание подготовленного студентом ответа на поставленные вопросы контрольной работы должно показать знание студентом теории вопроса и практического ее разрешения. Контрольная работа выполняется студентом, в срок установленный преподавателем в письменном (печатном или рукописном) виде. Перед написанием работы необходимо внимательно ознакомиться с содержанием вопросов (или задачи) по лекции, учебнику, изучить рекомендуемую литературу. Ответы на контрольные вопросы должны быть полными, обстоятельно изложены и в целом раскрывающими содержание вопроса. Используя нормативный материал, нужно давать точные и конкретные ссылки на соответствующие нормативные акты: указать их название, кем и когда они приняты, где опубликованы. При этом очень важно обращаться непосредственно к самим актам, точно излагать содержание, а не воспроизводить их положения на основании учебной литературы или популярной литературы.

2.3 Типовые задания оценочного средства «контрольная работа»

0. При выполнении данного задания обучающийся должен:

Использовать современные технические средства. Провести мониторинг технологического процесса. Подобрать информацию и актуальную методику готовой продукции. Использовать нормативную-техническую документацию.

1. 1. Технология блюд из отварной и припущенной рыбы. Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры*, особенности технологии. Основные правила реализации блюд и требования к качеству блюд.

2. Какое количество порций окуня отварного (филе) можно получить из 4 кг окуня морского потрошеного обезглавленного, в столовой II категории.

2. 1. Технология блюд из жареной рыбы и рыбной котлетной массы. 1. Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры*, особенности технологии. Основные правила реализации блюд и требования к качеству блюд.

2. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 12 порций блюда «Рыба припущенная с соусом белое вино» по рецептуре №306 (509) в столовой II категории, если на предприятие поступил судак.

3. 1. Технология блюд из тушеной и запеченной рыбы. Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры*, особенности технологии. Основные правила реализации блюд и требования к качеству блюд.

2. Какое количество порций ставриды жареной можно получить из 7 кг ставриды океанической в столовой 3 категории.

4. 1. Технология блюд из нерыбных морепродуктов. Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры*, особенности технологии. Основные правила реализации блюд и требования к качеству блюд.

2. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 30 порций блюда «Рыба жареная во фритюре» по рецептуре №313 (525) в столовой II категории.

5. 1. Технология блюд из отварного мяса и мясопродуктов. Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры*. Основные правила реализации блюд, требования к качеству.

2. Блюда из мяса, жаренного крупными, порционными и мелкими кусками: ассортимент, технология, требования к качеству. Составить технологическую карту приготовления филе (2-й вариант Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, ч. I).

6. 1. Технология блюд из жареного мяса говядины. Характеристика физикохимических процессов. Ассортимент, рецептуры*. Основные правила реализации блюд, требования к качеству.

2. Блюда из запеченного мяса: ассортимент, технология, требования к качеству. Составить технологическую схему приготовления говядины, запеченной в луковом соусе.

7. 1. Технология блюд из жареного мяса свинины. Характеристика физико-химических процессов. Ассортимент, рецептуры*. Основные правила реализации блюд, требования к качеству.

2. Блюда из рубленого мяса: ассортимент, технология, требования к качеству. Составить технологическую схему приготовления зраз рубленых.

8. 1. Технология блюд из жареного мяса баранины. Характеристика физикохимических процессов. Ассортимент, рецептуры*. Основные правила реализации блюд, требования к качеству.

2. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 75 порций блюда «Котлеты рыбные» по рецептуре №324 (541) из трески в столовой III категории.

9. 1. Технологическая схема производства белково-воздушного и миндальноорехового теста. Характеристика сырья, формирование теста, способ разрыхления. Химические процессы, происходящие при изготовлении теста и выпечных изделий из него. Ассортимент изделий, рецептура, требования к качеству.

2. Рассчитайте выход готовой яичницы в столовой III категории из яиц массой 44 г.

10. 1. Технологическая схема производства заварного теста. Характеристика сырья, формирование теста, способ разрыхления. Биохимические и химические процессы, происходящие при изготовлении теста и выпечных изделий из него. Ассортимент изделий, рецептура, требования к качеству.

2. Рассчитайте массу готового омлета в столовой II из яиц массой 48 г.

11. 1. Технологическая схема производства пресного слоеного теста. Характеристика сырья, формирование теста, способ разрыхления. Биохимические и химические процессы, происходящие при изготовлении теста и выпечных изделий из него. Ассортимент изделий, рецептура, требования к качеству.

2. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 70 порций блюда «Вареники ленивые» в столовой II категории.

12. 1. Технологическая схема производства песочного и пресного сдобного теста. Характеристика сырья, формирование теста, способ разрыхления. Биохимические и химические процессы, происходящие при изготовлении теста и выпечных изделий из него. Ассортимент изделий, рецептура, требования к качеству.

2. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 80 порций блюда «Сырники из творога» в столовой III категории. И замените творог жирный на творог полужирный.

13. 1. Значение закусок в питании. Подготовка продуктов, особенности ассортимента, рецептуры, правила реализации закусок, требования к качеству. Холодные и горячие бутерброды.

2. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 50 бутербродов с маслом по рецептуре № (1)1 с селедочным маслом по рецептуре № (879).

14. 1. Технология салатов и винегретов. Значение закусок в питании. Подготовка продуктов, особенности ассортимента, рецептуры, правила реализации закусок. Централизованное производство салатов и винегретов в охлажденном виде.

2. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 50 порций салата «Весна» по рецептуре №23 (62) в столовой II категории, если масса порции 100 г.

15. 1. Технология холодных и горячих закусок из мяса, мясных продуктов. Подготовка продуктов, особенности ассортимента, рецептуры, правила реализации закусок, требования к качеству.

2. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 70 порций винегрета овощного по рецептуре №60 (103) в столовой II категории, если масса порции 150 г., на 10 декабря.

16. 1. Технология холодных и горячих закусок из рыбы и нерыбных морепродуктов. Подготовка продуктов, особенности ассортимента, рецептуры, правила реализации закусок, требования к качеству.

2. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 75 порций блюда «Рыба жареная под маринадом» по рецептуре №87 (146) в столовой II категории, включая продукты для маринада, из окуня морского.

17. Сладкие блюда и напитки

1. Определите норму расхода продуктов для изготовления 300 порций компота из яблок и слив по рецептуре №586 (926/III - 81 г.). Если масса порции 200 г.

2. Технология желеобразованных сладких блюд: киселей, желе, муссов, кремов, самбуков. Характеристика желеобразующих веществ. Подготовка продуктов. Ассортимент, рецептуры, правила реализации, требования к качеству.

18. 1. Технология горячих сладких блюд и сладких соусов. Подготовка продуктов. Ассортимент, рецептуры, правила реализации, требования к качеству.

2. Определите норму расхода продуктов для изготовления 400 порций компота из сухофруктов по рецептуре №588 (933) в столовой II категории. Если, масса порции 200 г. Замените сахара - песок на мед натуральный.

19. 1. Технология производства горячих напитков: чая, кофе, какао. Значение в питании . Ассортимент, рецептуры, правила реализации, требования к качеству.

2. Определите норму расхода продуктов для изготовления 150 порций киселя из клюквы по рецептуре №590 (934) в столовой II категории если масса порции 200 г. Замените крахмал картофельный сухой на крахмал картофельный сырец (50%-й влажности).

20. 1. Технология горячих сладких блюд и сладких соусов. Подготовка продуктов. Ассортимент, рецептуры, правила реализации, требования к качеству

2. Определите норму расхода продуктов для изготовления 80 порций желе из молока по рецептуре №605 (962). В столовой III категории, если масса порции 150 г. Замените молоко цельное на молоко сгущенное стерилизованное в банках.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «контрольная работа

»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
------------	----------------	---------------------------------

Владение основными понятиями и терминологией. Пользуется современными техническими средствами. Проводит мониторинг технологического процесса. Осуществляет поиск информации и использует актуальную методику готовой продукции. Использует нормативно-техническую документацию.	2	4,00
Обоснованность выбора источников литературы (широта изученного материала, использование новых публикаций по рассматриваемой теме).	2	4,00
Обоснованность выбора источников литературы (широта изученного материала, использование новых публикаций по рассматриваемой теме). Пользуется нормативной - технологической документацией. К нормативно-технологической документации, относятся: отраслевые стандарты (ОСТ), стандарты предприятий (СТП), технические условия (ТУ) и технологические инструкции (ТИ) на продукцию	2	4,00
Самостоятельность выполнения работы.	2	4,00
Соответствие требованиям по объему работы	2	4,00
ИТОГО	10	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям,

			предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

3. практических занятий

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «практических занятий»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	
<i>Знания</i>	
профессиональных функций в соответствии с направлением и профилем подготовки; способов сохранения и защиты экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности	
<i>Умения</i>	
применять методы по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности	
ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	
<i>Знания</i>	
современных информационных технологии, основных профессиональных периодических изданий в области развития потребительского рынка	
<i>Умения</i>	
использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания	

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «практических занятий»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
Знания	
норм и правил составления технической документации, особенностей технологического процесса	
Умения	
разрабатывать организационно- распорядительную, нормативную и техническую документацию	
Навыки и/или опыт деятельности	
разработки нормативной и технологической документации в области производства продукции питания	

3.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «практических занятий», характеризующий этап формирования

Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы.

При выполнении данного задания обучающийся должен:

- описать организационные моменты в технологии общественного питания.
- использовать современные методы информации для развития технологического процесса
- .
- использовать нормативно - техническую и технологическую документацию.

3.3 Типовые задания оценочного средства «практических занятий»

0. При выполнении данного задания обучающийся должен:

- описать организационные моменты в технологии общественного питания.
- использовать современные методы информации для развития технологического процесса.
- использовать нормативно - техническую и технологическую документацию.

1. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов.

Механическая обработка овощей и грибов

Примеры решения задач.

Для приготовления блюда «Картофельное пюре» в столовой II категории 17 марта выделено 300 кг неочищенного картофеля. Определите какое количество очищенного картофеля получится при очистке?

Дано: Решение: $m_{бр} = 300 \text{ кг}$ $m_{н} = m_{бр} \times (100\% - \text{Нотх})$

Нот = 40% 100%

$m_{н} = 300 \text{ кг} \times (100\% - 40\%) = 300 \text{ кг} \times 60\% = 180 \text{ кг}$

$m_n = ?$ 100% 100%

Ответ: $m_n = 180$ кг.

2. Масса жареного картофеля составляет 38 кг 640 г. Определите процент потерь при тепловой обработке, процент отходов при механической обработке и массу неочищенного картофеля в декабре месяце.

Дано: Решение: При решении задачи воспользуемся таблицей №24 стр. 558 - (№32 стр. 651)1 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий

$m_{г пр} = 38,64$ кг.

$N_{пот} - ?$ $N_{поп} = 31\%$

$N_{отх} - ?$ $N_{отх} = 30\%$

$m_{бр} - ?$

$m_n = m \times 100\% = 38,64 \times 100\% = 56$ кг

100% - $N_{пот}$ 100% - 31%

$m_{бр} = m_n \times 100\% = 56 \text{ кг} \times 100\% = 80$ кг

100% - $N_{отх}$ 100% - 30%

Ответ: 1) потери при тепловой обработке 31%

2) отходы при механической обработке 30%

3) масса брутто составляет 80 кг.

3. Масса неочищенного репчатого лука 50 кг, масса после очистки 43 кг.

Найдите процент отходов и сравните с нормой отходов по таблице №24 (36).

Дано: Решение:

$m_{бр} = 50$ кг $K_{отх} = (m_{отх} - m_n) \times 100\% =$

$m_n = 43$ кг $m_{бр}$

$K_{отх} - ? = (50 \text{ кг} - 43 \text{ кг}) \times 100\% = 14\%$

50 кг

$N_{отк} = 14\%$

Ответ: Процент отходов лука меньше нормативного на 14%.

4. Масса очищенной моркови 35 кг.

Найдите массу неочищенной моркови на 16 ноября.

Дано: Решение:

$m_n = 35$ кг Норма отходов определена по таблице №24 на

$N_{отх} = 20\%$ стр. 558 (№36 стр. 651) Сборника рецептов.

$m_{бр} - ?$ $m_{бр} = m_n \times 100\% = 35 \text{ кг} \times 100\% = 43,2$ кг

100% - $N_{отх}$ 80%

Ответ: Масса брутто моркови 43,2 кг.

Задачи для самостоятельного решения

1. Взято для очистки 110 кг картофеля в феврале месяце. Определите какова масса отходов, если норма отходов 35%.

2. Масса очищенного картофеля 18 кг. Сколько было израсходовано неочищенного картофеля в ноябре месяце, если норма отходов составляет 30%.

3. 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%.

4. Для приготовления блюда «Перец фаршированный» было взято 8 кг перца сладкого. После механической обработки было получено 6 кг 360 г. перцев. Определите процент отходов и сравните с нормой отходов при механической обработке.

5. Масса очищенного картофеля 56 кг. Определите массу очищенного картофеля в мае месяце.

6. На производство поступило 200 кг неочищенного картофеля. Определите, сколько будет получено очищенного картофеля и картофеля жаренного брусочками во фритюре 15 декабря.
7. Для приготовления салата из свежих огурцов взято 4 кг свежих грунтовых огурцов неочищенных. Определите, какое количество огурцов будет получено после мойки, удаления плодоножки, верхушки, пятен от ожогов и порционирования.
8. Масса очищенного лука 17 кг 320 г. Какое количество лука пассированного до готовности будет получено.
9. Взято для очистки 80 кг картофеля. Определите процент отходов при механической обработке, если их масса 24 кг.
10. Масса отварного картофеля 12 кг. Найдите массу брутто на 5 ноября.
11. В столовой II категории 21 мая было очищено 60 кг. картофеля получится при этом. Сколько порций отварного картофеля получится из этого картофеля.
12. В столовой III категории 3 января взято для очистки 25 кг моркови. Какое количество очищенной моркови получится. Сколько порций котлет морковных получится из этого количества.

2. Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов.

Примеры решения задач.

1. Какое количество порций шницеля натурального рубленого с выходом 100 г. можно получить из полутуши говядины I категории массой 70 кг.

Дано: Решение:

$m_{бр} = 70 \text{ кг}$ 1. По рецептуре №413, стр. 253 (657, стр. 313) масса

$m_{гпр} = 100 \text{ г}$. мяса для приготовления шницеля составляет 129 г.

(брутто).

$n = ?$

2. Из таблицы (12, стр. 502) «Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий общественного питания работающих на сырье» находим, что котлетное мясо составляет 40,3% от массы полутуши.

$70 \text{ кг} - 100\%$

$x \text{ кг} - 40,3\% \quad x = 70 \text{ кг} \times 40,3\% = 28,21 \text{ кг} \cdot 100\%$

$n = 28,21 \text{ кг} : 0,129 \text{ кг} = 218,6 \text{ шт.}$

Ответ: $n = 218 \text{ шт.}$

Задачи для самостоятельного решения

1. Найдите количество отходов по среднестатистическим нормам отходов при поступлении 80 кг говядины II категории упитанности.
2. Найдите выход толстого и тонкого края говядины при поступлении 125 кг говядины I категории.
3. Сколько порций поджарки по рецептуре №376 (599) можно приготовить по колонке № 2 из полутуши свинины жирной массой 60 кг.
4. Сколько порций блюда «Бефстроганов» по рецептуре №375 (598) можно приготовить по второй колонке из полутуши говядины II категории массой 75 кг.
5. Сколько порций блюда «Гуляш» по рецептуре №401 (632) можно приготовить из туши баранины I категории упитанности массой 46 кг по первой колонке.
6. При разделке свинины мясной выход мякоти составляет 86%, отходы 13,5% потери при разделке 0,5%. Определите массу мякоти, отходов и потерь, если масса туши 120 кг.
7. Масса разделанной говядины II категории упитанности 140 кг. Сколько говядины

массой брутто было израсходовано.

8. Масса говяжьих охлажденных почек (брутто) 7 кг. Норма отходов при механической обработке 7%, потери при варке 47%. Определите массу отварных почек.

9. Масса говяжьей печени мороженой 17 кг. Определите массу жареной печени.

10. Масса говяжьей туши I категории упитанности составляет 110 кг. Определите массу мяса для жарки, тушения и варки крупными кусками.

11. Взято 35 кг. почек говяжьих охлажденных. После механической обработки получено 32 кг 620 г., а после варки 17 кг 615 г. почек. Определите фактический процент отходов при механической обработке, фактический процент потерь при тепловой обработке и сравните их с нормой. Если норма отходов 7%, а потерь 47%.

3. Технология кулинарной продукции из гидробионтов.

Примеры решения задач.

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 30 порций каши рисовой молочной в столовой 2-й категории. Котел какого объема нужно взять для этого.

1) Для решения задачи воспользуемся рецептурой №257 (411) «Каша вязкая», из которой видно, что масса каши 200 г.

$$200 \times 30 = 6000 \text{ г.} = 6 \text{ кг}$$

2) При расчете количества продуктов воспользуемся таблицей №4 стр. 149 (8) «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш».

а) рис: берется в количестве 222 г. на 1 кг каши, таким образом

$$0,222 \times 6 = 1,330 \text{ г.}$$

б) жидкость: расходуется в количестве 0,82 л на 1 кг каши, причем 60% составляет молоко (смотрите примечание к таблице).

$$0,82 \times 6 = 4,92 \text{ л. жидкости}$$

$$4,92 \text{ л} - 100\%$$

$$x1 \text{ л} - 60\% \quad x1 = 4,92 \times 60\% = 2,952 \text{ л. молока}$$

$$100\%$$

$$4,92 - 2,95 = 1,97 \text{ л. воды}$$

в) при расчете необходимого количества сахара воспользуемся примечанием к таблице №4 (8)

сахара добавляют из расчета 30 г. на 1 кг готовой каши

$$0,030 \times 6 = 0,18 \text{ кг}$$

г) соль добавляют из расчета 4 - 5 г на 1 кг каши.

$$0,004 \times 6 = 0,024 \text{ кг}$$

$$0,005 \times 6 = 0,030 \text{ кг}$$

3) При расчете объема котла необходимо помнить, что готовая каша должна занимать не более 80% объема котла.

$$6 \text{ кг} - 80\%$$

$$x2 \text{ кг} - 100\% \quad x2 = 6 \text{ кг} \times 100\% = 7,5 \text{ л} \quad 10 \text{ л}$$

$$80\%$$

Ответ: Для приготовления 30 порций каши необходимо взять:

Рис. - 1,33 кг

Молоко - 2,95 л

Воды - 1,97 л

Сахара - 0,18 кг

Соли - 0,024 - 0,030 кг

Для варки каши берем котел объемом 10 л.

Найдите необходимое количество жидкости и соли для варки рассыпчатой рисовой каши

из 8 кг риса промытого.

Для решения задачи воспользуемся таблицей №4 стр. 149 (8) на стр. (179)

Объем 1 кг крупы с водой по таблице равен

$$2,1 + 1 = 3,1 \text{ л}$$

т. к. при промывании в крупе остается примерно 10% воды от массы сухой крупы, т.е. в данном случае 100 г., то

$$3,1 - 0,1 = 3 \text{ л}$$

Объем 8 кг крупы с водой

$$3 \times 8 = 24 \text{ л}$$

Количество воды, которая наливается в котел

$$24 - 8 = 16 \text{ л}$$

Соль рассчитываем исходя из таблицы, количество соли на 1 кг

крупы - 28 г.

$$28 \text{ г.} \times 8 = 224 \text{ г.}$$

Задачи для самостоятельного решения

1. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 150 порций каши рассыпчатой гречневой с луком по рецептуре 256 (406) в столовой 3 категории.
2. Рассчитайте необходимое количество жидкости и соли для варки рассыпчатой ячневой каши из 4 кг крупы, а также объем котла, необходимый для варки каши.
3. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления запеканки рисовой с творогом по рецептуре №265 (420) в количестве 120 порций, в столовой II категории.
4. Какое количество порций крупеника можно получить из 5 кг гречневой крупы в столовой II категории.
5. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 50 порций блюда «Макаронны с томатом» по рецептуре 275 (445) в столовой 3 категории.
6. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 20 порций блюда «Лапшевик с творогом» по рецептуре 278 (452) в столовой 3 категории.
7. Определите норму расхода крупы, молока, воды, соли и сахара для варки 50 кг пшенной вязкой каши по II колонке.
8. Определите норму расхода продуктов для варки жидкой каши из хлопьев «Геркулес» из 2 кг крупы по III колонке.
9. Определите норму расхода продуктов для варки рассыпчатой пшеничной каши и 4 кг пшеничной крупы по II колонке.
10. Рассчитайте количество жидкости и соли для варки рассыпчатой перловой каши из 5 кг крупы перловой промытой.
11. Рассчитайте количество жидкости и соли для варки рассыпчатой кукурузной каши из 10 кг крупы кукурузной промытой.

3.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «практических занятий»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);

- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Задачи практических занятий: закрепление, углубление и расширение знаний студентов при решении конкретных практических задач.	1	3,33
Практическое занятие – одна из основных форм организации учебного процесса, заключающаяся в выполнении студентами под руководством преподавателя комплекса учебных заданий с целью усвоения научно-теоретических и практических основ учебной дисциплины, приобретения навыков и опыта творческой деятельности, овладения современными методами практической работы с применением технических средств.	2	6,67
Присутствие сопоставления различных точек зрения, обобщения изученного материала	1	3,33

Цель занятия: научиться работать в коллективе. Использовать инновационную технологию в общественном питании. Работать с нормативными документами.	2	6,67
ИТОГО	6	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства курсовой работы (проекта) на этапе 3

Оцениваемые компетенции

ОК-5,ОПК-5,ПК-1,ПК-11,ПК-12,ПК-15,ПК-21,ПК-25,ПК-6

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство
Защита курсовой работы (проекта)	40

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство
Проверка результатов выполнения курсовой работы (проекта)	60

1. Проверка результатов выполнения курсовой работы (проекта)

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Проверка результатов выполнения курсовой работы (проекта)»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
<i>Знания</i>	
Основы письменности и риторики, лексики и грамматики родного и иностранного языка, профессиональную терминологию на русском и иностранном языке	
<i>Умения</i>	
Аргументировано и четко строить свою речь	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Навыками подготовки, написания и произнесения устных и письменных сообщений на родном и иностранном языке	
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
<i>Знания</i>	
профессиональных функций в соответствии с направлением и профилем подготовки; способов сохранения и защиты экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности	
<i>Умения</i>	
применять методы по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
методов организации по сохранению и защите экосистемы в ходе общественной и профессиональной деятельности	
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
<i>Знания</i>	
основные параметры технологических процессов; основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; характер изменений свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в ходе технологического процесса	

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Проверка результатов выполнения курсовой работы (проекта)»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
<i>Умения</i>	
пользоваться техническими средствами для оценки качества продуктов питания; интерпретировать значения показателей качества пищевой продукции, полученные с помощью технических средств; организовать технологические процессы с использованием новых технологий	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
теоретическими методами контроля и оценки качества продукции; методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; навыками разработки мероприятий по управлению качеством и безопасностью продукции	
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
<i>Знания</i>	
мониторинга проведения мотивационных программ на всех его этапах	
<i>Умения</i>	
оценивать результаты мотивации и стимулирования работников производства	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
нормативной базой и научной информацией в области мотивации стимулирования работников производства	
ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
<i>Знания</i>	
профессиональных функций работников, основ управления	
<i>Умения</i>	
разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала в технологии общественного питания, осуществлять руководство	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
составлять индивидуальные и коллективные программы обучения	

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Проверка результатов выполнения курсовой работы (проекта)»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
<i>Знания</i>	
современных информационных технологии, основных профессиональных периодических изданий в области развития потребительского рынка	
<i>Умения</i>	
использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
систематизации, анализа и обработки информации в области развития потребительского рынка	
ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации
<i>Знания</i>	
должностные обязанности работников	
<i>Умения</i>	
разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала, принимать решения	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
навыками составления обучающих и аттестационных программ	
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
<i>Знания</i>	
современной научной и материально-технической базы; отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;	

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Проверка результатов выполнения курсовой работы (проекта)»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Умения	
анализировать, обобщать и делать выводы по результатам исследований	
Навыки и/или опыт деятельности	
методического поиска и использования научно-технической информации	
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
Знания	
норм и правил составления технической документации, особенностей технологического процесса	
Умения	
разрабатывать организационно- распорядительную, нормативную и техническую документацию	
Навыки и/или опыт деятельности	
разработки нормативной и технологической документации в области производства продукции питания	

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Проверка результатов выполнения курсовой работы (проекта)», характеризующий этап формирования

Курсовая работа состоит из введения, трех разделов и заключения. Структурными элементами курсовой работы являются также титульный лист, задание на выполнение курсовой работы, содержание, список литературы и приложения. Порядок расположения структурных элементов курсовой работы следующий:

- титульный лист;
- задание на выполнение курсовой работы;
- аннотация на русском и английском языках;
- содержание;
- введение;
- раздел 1;
- раздел 2;
- раздел 3;
- заключение;
- список использованной литературы;

-приложения.

Введение - это вступительная часть курсовой работы. В этом разделе автор должен дать краткую характеристику состояния общественного питания на современном этапе. Необходимо обосновать выбор темы курсовой работы, её актуальность и практическую значимость. Примерный объем раздела «Введение» 1-2 страницы.

Раздел 1- Характеристика предприятия в соответствии с ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания».

Раздел 2 - Ассортимент продукции общественного питания, вырабатываемой предприятием. Характеристика меню. В этом разделе студент должен обосновать выбор кухни, её концепцию в соответствии с типом предприятия и других его особенностей.

Раздел 3- Технология кулинарной продукции. В данном разделе студент должен охарактеризовать технологию блюд, кулинарных и кондитерских изделий (по два- три из каждого раздела меню).

Далее следует дать определение ТК, ТТК, порядок их разработки и утверждения, изучение органолептических физико-химических и микробиологических свойств блюд.

Графическая часть курсовой работы включает в себя технологические схемы 4-х блюд (в соответствии с разработанными ТК и ТТК) и спецификацией операций. Выполняется на формате А4.

В заключении должны содержаться итоги работы, выводы, к которым пришел автор. Заключение должно быть кратким, обстоятельным и соответствовать поставленным задачам.

Объем курсовой работы должен составлять 25-30 листов печатного текста.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Проверка результатов выполнения курсовой работы (проекта)»

Тематика курсовых работ

1. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для ресторана класса люкс с сервис-баром и банкетным залом.
2. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для ресторана класса люкс с сервис-баром и банкетным залом.
3. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для ресторана, специализирующегося на русской национальной кухне с банкетным залом.
4. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для ресторана, специализирующегося на татарской национальной кухне с банкетным залом.
5. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для ресторана, специализирующегося на итальянской кухне.
6. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для ресторана, специализирующегося на грузинской кухне с банкетным залом.
7. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для ресторана, специализирующегося на узбекской кухне.
8. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для ресторана, специализирующегося на китайской кухне.
9. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для ресторана, специализирующегося на японской кухне.
10. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для ресторана высшего класса при гостинице.

11. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для ресторана при железнодорожном вокзале.
12. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для ресторана при аэровокзал.
13. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для ресторана в речном порту.
14. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для ресторана в парке культуры и отдыха с банкетным залом.
15. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для ресторана с банкетным залом.
16. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для ресторана, специализирующегося на европейской кухне.
17. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для ресторана высшего класса при гостинице.
18. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для ресторана 1 класса при гостинице, специализирующегося на европейской кухне с сервис-баром.
19. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для ресторана, специализирующегося на средиземноморской кухне с сервис-баром.
20. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для пивного ресторана при торгово-развлекательном комплексе.
21. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для кафе, специализирующегося на татарской национальной кухне.
22. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции кафе при высшем учебном заведении.
23. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции кафе с банкетным залом.
24. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для кафе при торгово-развлекательном комплексе с коктейль-баром.
25. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции кофейни.
26. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для семейного кафе.
27. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для кафе-молодежное с коктейль-баром.
28. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для детского кафе с соко-баром.
29. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для пиццерии.
30. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для блинной.
31. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции дляпельменной
32. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для кыстыбейной.
33. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для перемячной.
34. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для коктейль-бара 1 класса.
35. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для пивбара 1 класса.

36. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для молочного бара.
37. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для гриль-бара высшего класса.
38. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для суши-бара.
39. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для спорт-бара 1 класса.
40. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для столовой с диетзалом, обслуживающей питание рабочих химического комбината.
41. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для столовой с диетзалом, обслуживающей питанием рабочих машиностроительного завода.
42. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для столовой с залом для профессорско-преподавательского состава и диетзалом, обслуживающей питанием студентов высшего учебного заведения.
43. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для столовой, обслуживающей питанием студентов колледжа.
44. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для столовой, обслуживающей питанием работников государственного учреждения, с диетотделением.
45. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для столовой, обслуживающей питанием школьников средней общеобразовательной школы.
46. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для школьной столовой, обслуживающей питанием школьников средней общеобразовательной школы.
47. Разработка производственной программы мясного цеха столовой-заготовочной школьного питания, перерабатывающего 0,8 т сырья в сутки.
48. Разработка производственной программы птице-гольевого цеха фабрики-заготовочной, перерабатывающего 1 т сырья в смену.
49. Разработка производственной программы рыбного цеха столовой-заготовочной, перерабатывающего 0,2 т сырья в сутки.
50. Разработка производственной программы овощного цеха столовой-заготовочной, перерабатывающего 1,92 т. сырья в смену.
51. Разработка производственной программы кулинарного цеха столовой-заготовочной, перерабатывающего 0,3 т. сырья в сутки.
52. Разработка производственной программы кондитерского цеха столовой-заготовочной, перерабатывающего 0,2 т. сырья в смену.
53. Разработка производственной программы специализированного горячего цеха гипермаркета, производящего 0,4 т. кулинарной продукции в сутки.
54. Анализ ассортимента кулинарной продукции из картофеля и овощей, реализуемых в предприятиях общественного питания г. Казани.
55. Анализ ассортимента кулинарной продукции из нерыбных морепродуктов, реализуемых в предприятиях общественного питания г. Казани.
56. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для кафе на 50 мест, специализирующемся на русской национальной кухне.
57. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для кафе с проведением дегустации кофе.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Проверка результатов выполнения курсовой работы (проекта)»

Курсовая работа оценивается по нескольким показателям, приведенным далее в таблице. Суммарное количество баллов за курсовую работу равно сумме баллов, набранных за каждый показатель, но не может превысить 60 баллов. За курсовую работу может быть начислено суммарно до 25 баллов, за дополнительные показатели. В случае набора за работу более 60 баллов, выставляется ровно до 60 баллов.

Показатели оценивания

Показатели оценивания	Максимальный балл
I. Оценка работы по формальным критериям	
Наличие в тексте сносок и правильность цитирования	3
Наличие иллюстративного материала в работе	3
Соблюдение сроков сдачи работы по этапам написания	3
Соответствие приведенных в содержании названий заголовков и нумерации страниц тексту работы	2
Соответствие работы требованиям по оформлению	5
Итого по разделу I	16
II. Оценка работы по содержанию	
Использование методов и приемов научного исследования	3
Использование новейшей литературы, анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	4
Качественно написанное введение	5
Наличие выводов по главам	2
Наличие качественных выводов и предложений в тексте работы	3
Наличие рекомендаций автора по теме исследования	5
Наличие собственной точки зрения автора. Коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках (оформление аннотации на русском и английском языках). Знания мотивационных программ на всех ее этапах, критерий оценок профессионального уровня персонала	5
Обоснование актуальности проблематики	3
Практическая ценность работы	4
Сбалансированность разделов работы. Поиск, выбор и использование новой информации, умение организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания	2
Соответствие содержания работы заявленной теме	5

Соответствие содержания разделов их названию. Использование нормативной, технической, технологической документации, технических средств в условиях производства продукции питания для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, обобщение и систематизирование новой информации в области развития потребительского рынка	3
Итого по разделу II	44

Наличие ошибок принципиального характера

В курсовой работе имеются замечания по содержанию, по глубине проведенного исследования, работа написана неубедительно.	5
Курсовая работа имеет много замечаний от рецензента, работа написана непоследовательно, нелогично.	0
Итого по разделу	5
ИТОГО	65

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 36 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 36 до 42 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 42 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Защита курсовой работы (проекта)

Защита курсовой работы оценивается по нескольким показателям, приведенным далее в таблице. Суммарное количество баллов за защиту курсовой работы равно сумме баллов, набранных за каждый показатель.

Показатели оценивания

Показатели оценивания	Максимальный балл
Логически структурированный доклад, соответствующий презентации, коммуникации в устной и письменной формах на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	4
Наличие грамотно оформленной, наглядной, структурированной и содержательной презентации, анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания. Знания мотивационных программ на всех ее этапах, критерий оценок профессионального уровня персонала	4
Наличие грамотных, исчерпывающих ответов на заданные вопросы, подкрепленных положениями нормативно-правовых актов, выводами и расчетами, отраженными в работе. Поиск, выбор и использование новой информации, умение организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания	15
Отражение в докладе основных положений работы (наличие вводной части, результатов исследования, выводов по проблемам и путям их решения, использование нормативной, технической, технологической документации, технических средств в условиях производства продукции питания для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организация производства и организация обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, обобщение и систематизирование новой информации в области развития потребительского рынка	10
Соблюдение регламента выступления	2
Четкость и связность устного выступления, грамотная речь	5
ИТОГО	40

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24	0	Не освоено	

баллов			Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Знания
Принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов;
Умения
Работая в коллективе, учитывать социальные, этнические, конфессиональные, культурные особенности представителей различных социальных общностей в процессе профессионального взаимодействия в коллективе;
Навыки и/или опыт деятельности
Приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности.
ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

Знания
профессиональных функций в соответствии с направлением и профилем подготовки ; способов сохранения и защиты экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности
Умения
применять методы по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности
Навыки и/или опыт деятельности
методов организации по сохранению и защите экосистемы в ходе общественной и профессиональной деятельности
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Знания
основные параметры технологических процессов; основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; характер изменений свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в ходе технологического процесса
Умения
пользоваться техническими средствами для оценки качества продуктов питания; интерпретировать значения показателей качества пищевой продукции, полученные с помощью технических средств; организовать технологические процессы с использованием новых технологий
Навыки и/или опыт деятельности
теоретическими методами контроля и оценки качества продукции; методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; навыками разработки мероприятий по управлению качеством и безопасностью продукции
ПК-11 способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
Знания
мониторинга проведения мотивационных программ на всех его этапах
Умения
оценивать результаты мотивации и стимулирования работников производства
Навыки и/или опыт деятельности
нормативной базой и научной информацией в области мотивации стимулирования работников производства

ПК-12 способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
Знания
профессиональных функций работников, основ управления
Умения
разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала в технологии общественного питания, осуществлять руководство
Навыки и/или опыт деятельности
составлять индивидуальные и коллективные программы обучения
ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
Знания
современных информационных технологии, основных профессиональных периодических изданий в области развития потребительского рынка
Умения
использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания
Навыки и/или опыт деятельности
систематизации, анализа и обработки информации в области развития потребительского рынка
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
Знания
норм и правил составления технической документации, особенностей технологического процесса
Умения
разрабатывать организационно- распорядительную, нормативную и техническую документацию

Навыки и/или опыт деятельности

разработки
нормативной и технологической документации в
области производства продукции питания

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

При подготовке к зачету студентам необходимо проанализировать и систематизировать все знания, накопленные при изучении учебного материала: данные учебника, записи лекций, конспекты прочитанных книг, заметки, сделанные во время лекций и семинаров и др. Повторение рекомендуется вести по темам программы и по главам учебника. Закончив работу над темой, необходимо ответить на вопросы учебника или выполнить задания.

К комплекту зачетных билетов прилагаются разработанные преподавателем и утвержденные на заседании кафедры критерии оценки по дисциплине.

В билете содержатся два вопроса один из них теоретический другой вопрос на понимание.

При выполнении данного задания обучающийся должен:

- использовать навыки организационного процесса и организовать работу в коллективе;
- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов;
- организовать мотивационную программу в технологическом процессе;
- разрабатывать критерии оценки профессионального уровня;
- использовать новую информацию, систематизировать и обобщать ее.
- разработать нормативно-техническую и технологическую документацию.

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из двух заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	12	20
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

0. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- использовать навыки организационного процесса и организовать работу в коллективе;
- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов;
- организовать мотивационную программу в технологическом процессе;
- разрабатывать критерии оценки профессионального уровня;
- использовать новую информацию, систематизировать и обобщать ее.
- разработать нормативно-техническую и технологическую документацию.

Аттестация по дисциплине «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» включает в себя теоретические задания, позволяющие оценить уровень усвоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и владений

1. 1. Технологический процесс производства продукции общественного питания. Характеристика основных стадий технологического процесса.

2. Какао и шоколад. Характеристика. Способы приготовления и подачи какао и шоколада.

2. 1. Классификация способов кулинарной обработки. Характеристика отдельных способов: механических, гидромеханических, химических, биологических, термических.

2. Кофе. Характеристика. Способы приготовления и подачи кофе.

3. 1. Кулинарная продукция. Определение, классификация, общие технические требования к кулинарной продукции.

2. Чай. Характеристика, правила заваривания чая и подачи чая. Национальные особенности приготовления чая (татар-чай, ногайский чай, бурятский чай, зеленый чай по-чеченски, чай по-сиверски и др.).

4. 1. Понятие о качестве кулинарной продукции. Показатели качества: органолептические, физико-химические, микробиологические. Контроль качества продукции в общественном питании.

2. Мороженое; мягкое мороженое; парфе. Правила подачи. Взбитые сливки: технология; использование; правила подачи.

5. 1. Пищевая и энергетическая ценность кулинарной продукции. Биологическая ценность белков, липидного компонента кулинарной продукции. Понятие о безопасности кулинарной продукции – химической, санитарно-гигиенической, радиационной.

2. Сладкие соусы и сиропы: ассортимент, технология, требования к качеству.

6. 1. Способы нагрева пищевых продуктов: поверхностный, объемный. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки. Варка и жарка продуктов, их разновидности. Комбинированные и вспомогательные способы тепловой обработки.

2. Горячие сладкие блюда: ассортимент, технология, требования к качеству.

7. 1. Нормативно-техническая документация в общественном питании. Сборники рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий, отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции, стандарты предприятий, технико-технологические карты, технологические карты.

2. Плодово-ягодные прохладительные напитки. Ассортимент, технология, требования к качеству.

8. 1. Изменения белков при кулинарной обработке: гидратация, дегидратация, денатурация, деструкция. Влияние изменений белков на качестве кулинарной продукции

2. Молочные прохладительные напитки. Безалкогольные коктейли. Крюшоны. Ассортимент, технология, требования к качеству.
9. 1. Изменения азотистых экстрактивных веществ мяса, птицы и рыбы и их влияние на качество кулинарной продукции.
2. Квас: способы приготовления, ассортимент.
10. 1. Изменения сахаров при кулинарной обработке: гидролиз дисахаридов, карамелизация, меланоидинообразование; их влияние на качество кулинарной продукции.
2. Смешанные алкогольные напитки: коктейли, крюшоны, пунши, глинтвейны.
11. 1. Изменения крахмала. Строение крахмального зерна. Растворимость, набухание, клейстеризация, ретроградация, деструкция крахмала. Влияние этих процессов на качество готовых блюд.
2. Технологические требования к качеству сырья для мучных блюд, кулинарных кондитерских изделий. Подготовка сырья к производству.
12. 1. Изменения липидов при тепловой обработке: при варке, жарке основным способом и во фритюре. Впитывание и адсорбция продуктами жира и его потери при жарке. Влияние жарки на пищевую ценность жира.
2. Виды теста. Способы разрыхления теста.
13. 1. Изменения естественных пигментов при кулинарной обработке. Процессы, вызывающие появление новых окрашенных веществ.
2. Технология дрожжевого теста. Опарный и безопарный способ производства дрожжевого теста. Слоеное дрожжевое тесто.
14. 1. Изменения водорастворимых и жирорастворимых витаминов. Способы сохранения витаминов при кулинарной обработке.
2. Технологическая схема производства полуфабрикатов для мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста, характеристика основных операций.
15. 1. Структурно-механические характеристики продукции общественного питания. Основные термины реологии. Структура пищевых систем.
2. Физико-химические процессы, происходящие при формировании теста из пшеничной муки.
16. 1. Роль воды в формировании качества кулинарной продукции. Формы связи воды в пищевых продуктах. Понятие об активности воды. Активность воды в некоторых видах продукции общественного питания.
2. Физико-химические процессы, происходящие при выпечке мучных изделий.
17. 1. Супы: значение в питании, классификация. Бульоны: костный, мясокостный, из сельскохозяйственной птицы, грибной отвар, требования к качеству. Полуфабрикаты бульонов.
2. Ассортимент и технология мучных изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста. Требования к качеству изделий.
18. 1. Заправочные супы: подготовка компонентов, ассортимент и технология щей, борщей. Требования к качеству.
2. Пресное тесто для мучных блюд и гарниров: пельменей, вареников, мантов, лапши домашней, блинчиков. Пресное сдобное тесто для мучных кулинарных изделий.

19. 1. Заправочные супы: рассольники, солянки. Ассортимент и технология, требования к качеству.
 2. Ассортимент и технология мучных изделий из пресного теста: пельмени, вареники, манты, мучные гарниры (лапша домашняя, клецки). Блинчики.
20. 1. Заправочные супы: картофельные супы; супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупами, бобовыми. Ассортимент и технология, требования к качеству.
 2. Фарши для мучных блюд и кулинарных изделий: ассортимент, технология, использование, требования к качеству.
21. 1. Супы-пюре: классификация, общая схема приготовления. Ассортимент и технология супов-пюре. Требования к качеству.
 2. Бисквитное тесто: способы приготовления. Изделия из бисквитного теста: ассортимент, требования к качеству.
22. 1. Супы прозрачные: технология прозрачных супов; ассортимент и технология гарниров. Требования к качеству супов и гарниров.
 2. Песочное тесто. Изделия из песочного теста: ассортимент, требования к качеству.
23.
 1. Супы молочные: ассортимент и технология. Требования к качеству.
 2. Заварное тесто. Изделия из заварного теста: ассортимент, требования к качеству.
24. 1. Холодные супы: ассортимент и технология. Требования к качеству.
 2. Белково-воздушное тесто. Ассортимент изделий, требования к качеству.
25. 1. Сладкие супы: ассортимент и технология, требования к качеству.
 2. Технология отделочных полуфабрикатов: кремов, сиропов, помады, желе, суфле, орехов, крошки.
26. 1. Соусы: значение в питании, классификация. Полуфабрикаты для приготовления соусов.
 2. Сдобные булочные изделия. Изделия пониженной калорийности.
27. 1. Соус красный основной и его производные: ассортимент, технология, использование, требования к качеству.
 2. Технология слоеного пресного теста. Ассортимент изделий, требования к качеству.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная

	<p>изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы. Владеет основными параметрами технологического процесса. Этапы проведения мотивационных программ в организации технологического процесса. Использует современную информацию.</p>	<p>обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.</p>	<p>терминология не используется.</p>
<p>Практическое задание</p>	<p>Задание выполнено полностью. Приведены все необходимые формулы, проведены требуемые расчеты, сделаны соответствующие выводы, записан полный ответ. Во время лабораторных и практических занятий студент использовал навыки организационного процесса и организовал работу в коллективе. Составлял технологическую документацию.</p>	<p>Задание выполнено не полностью. Приведены необходимые формулы, при проведении расчетов допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя.</p>	<p>Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя.</p>

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 2

1. Экзамен

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Экзамен»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Знания
Принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов;
Умения
Работая в коллективе, учитывать социальные, этнические, конфессиональные, культурные особенности представителей различных социальных общностей в процессе профессионального взаимодействия в коллективе;
Навыки и/или опыт деятельности

Приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности.
ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
Знания
профессиональных функций в соответствии с направлением и профилем подготовки ; способов сохранения и защиты экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности
Умения
применять методы по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности
Навыки и/или опыт деятельности
методов организации по сохранению и защите экосистемы в ходе общественной и профессиональной деятельности
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Знания
основные параметры технологических процессов; основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; характер изменений свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в ходе технологического процесса
Умения
пользоваться техническими средствами для оценки качества продуктов питания; интерпретировать значения показателей качества пищевой продукции, полученные с помощью технических средств; организовать технологические процессы с использованием новых технологий
Навыки и/или опыт деятельности
теоретическими методами контроля и оценки качества продукции; методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; навыками разработки мероприятий по управлению качеством и безопасностью продукции
ПК-11 способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
Знания
мониторинга проведения мотивационных программ на всех его этапах
Умения
оценивать результаты мотивации и стимулирования работников производства
Навыки и/или опыт деятельности

нормативной базой и научной информацией в области мотивации стимулирования работников производства
ПК-12 способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
Знания
профессиональных функций работников, основ управления
Умения
разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала в технологии общественного питания, осуществлять руководство
Навыки и/или опыт деятельности
составлять индивидуальные и коллективные программы обучения
ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
Знания
современных информационных технологии, основных профессиональных периодических изданий в области развития потребительского рынка
Умения
использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания
Навыки и/или опыт деятельности
систематизации, анализа и обработки информации в области развития потребительского рынка
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
Знания
норм и правил составления технической документации, особенностей технологического процесса
Умения

разрабатывать организационно- распорядительную, нормативную и техническую документацию
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
разработки нормативной и технологической документации в области производства продукции питания

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Экзамен», характеризующий этап формирования

При подготовке к экзамену студентам необходимо проанализировать и систематизировать все знания, накопленные при изучении учебного материала: данные учебника, записи лекций, конспекты прочитанных книг, заметки, сделанные во время лекций и семинаров и др. работать в коллективе, готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ, разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, организовывать документооборот по производству на предприятии питания. Повторение рекомендуется вести по темам программы и по главам учебника. Закончив работу над темой, необходимо ответить на вопросы учебника или выполнить задания.

К комплекту экзаменационных билетов прилагаются разработанные преподавателем и утвержденные на заседании кафедры критерии оценки по дисциплине.

В билете содержатся 2 теоретических вопроса и 1 практическое задание.

На экзамене студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Вопрос на понимание
3. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	6	10
Вопрос на понимание	6	10
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Экзамен»

0. При выполнении данного задания обучающийся должен:

- работать в коллективе
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания
- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов
- осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ
- разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ
- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка
- организовывать документооборот по производству на предприятии питания

1. 1. 1. Технологический процесс производства продукции общественного питания.

Характеристика основных стадий технологического процесса.

2. 2. Желе, муссы, самбуки, кремы. Характеристика используемых желирующих веществ. Ассортимент, технология, требования к качеству блюд.

3. 3. Рассчитать сырье для приготовления 60 порций каши манной жидкой по 2 варианту Сборника рецептур. Молоко используется сухое. Кашу подают с джемом абрикосовым — 25г на порцию.

2.

1. Классификация способов кулинарной обработки. Характеристика отдельных способов: механических, гидромеханических, химических, биологических, термических.

2. Кисели. Характеристика желирующих веществ для киселей. Ассортимент, технология, требования к качеству киселей.

3. Рассчитать количество продуктов для приготовления плова из баранины по I варианту Сборника рецептур. Сезон — январь. Баранина поступила II категории.

3. 1. 1. Кулинарная продукция. Определение, классификация, общие технические требования к кулинарной продукции.

2. 2. Классификация сладких блюд. Свежие и быстрозамороженные плоды и ягоды. Компоты. Ассортимент, технология, требования к качеству.

3. Рассчитать количество продуктов по массе брутто для приготовления гарнира (картофель жаренный из вареного) к 120 порциям бефстроганов. Расчет произвести на январь.

4. 1. 1. Понятие о качестве кулинарной продукции. Показатели качества: органолептические, физико-химические, микробиологические. Контроль качества продукции в общественном питании.

2. 2. Холодные блюда и закуски из яиц: ассортимент, технология, требования к качеству. Горячие закуски: ассортимент, технология, требования к качеству.

3. 3. На производство поступило 180кг говядины I категории. Произвести расчет мяса для тушения крупным куском.

5. 1. 1. Пищевая и энергетическая ценность кулинарной продукции. Биологическая ценность белков, липидного компонента кулинарной продукции. Понятие о безопасности кулинарной продукции – химической, санитарно-гигиенической, радиационной.

2. 2. Гарниры для холодных блюд и закусок. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к приготовлению, хранению и реализации холодных блюд и закусок.

3. Рассчитать количество молока, воды, крупы, соли для приготовления 20кг вязкой рисовой каши.
6. 1. 1.Способы нагрева пищевых продуктов: поверхностный, объемный. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки. Варка и жарка продуктов, их разновидности. Комбинированные и вспомогательные способы тепловой обработки.
2. 2.Холодные блюда и закуски из мяса, мясoproдуктов и птицы: ассортимент, технология, требования к качеству.
3. 3.Сколько порций крокет картофельных можно приготовить в декабре из 40кг картофеля массой брутто по 2 варианту Сборника рецептур.
7. 1.Нормативно-техническая документация в общественном питании. Сборники рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий, отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции, стандарты предприятий, технико-технологические карты, технологические карты.
2. Холодные блюда и закуски из рыбы, рыбопродуктов и нерыбных морепродуктов: ассортимент, технология, требования к качеству
3. Рассчитать продукты для приготовления 90 порций жареного «Казань», если поступила баранина II категории. Расчет произвести для марта.
8.
 1. 1.Изменения белков при кулинарной обработке: гидратация, дегидратация, денатурация, деструкция. Влияние изменений белков на качество кулинарной продукции .
 2. 2.Холодные блюда и закуски из овощей и грибов: ассортимент, технология, требования к качеству.
 3. 3.Рассчитать продукты по массе брутто для соуса красного основного к 60 порциям субпродуктов в соусе. Расчеты произвести по I варианту Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, ч. I, сезон — январь, томатная паста используется 35%.
9. 1.Изменения азотистых экстрактивных веществ мяса, птицы и рыбы и их влияние на качество кулинарной продукции.
- 2.Салаты – тейли: общая характеристика; технология приготовления салата-коктейля овощного; салата-коктейля с курицей и фруктами; салата-коктейля рыбного; салата-коктейля с ветчиной и сыром.
- 3.На предприятие поступило 125кг говядины II категории. Рассчитать сколько порций поджарки можно приготовить по I варианту Сборника рецептур. Произвести расчет остальных продуктов при условии, что используется томатная паста с содержанием сухих веществ 30%; гарнир картофель жаренный (из сырого). Сезон — февраль.
10.
 - 1.Изменения сахаров при кулинарной обработке: гидролиз дисахаридов, карамелизация, меланоидинообразование; их влияние на качество кулинарной продукции.
 - 2.Салаты мясные, рыбные, с сельскохозяйственной птицей, дичью и нерыбными морепродуктами: общие правила приготовления; технология приготовления салатов мясного, рыбного, столичного, по-домашнему (с черносливом). Требования к качеству.
 - 3.Определить количество картофеля, жаренного во фритюре соломкой, если масса брутто картофеля 30кг. Сезон — март.
11. 1. Изменения крахмала. Строение крахмального зерна. Растворимость, набухание, клейстеризация, ретроградация, деструкция крахмала. Влияние этих процессов на качество готовых блюд.
- 2.Салаты из вареных овощей и винегреты: ассортимент, технология, требования к

качеству.

3. Определить массу брутто печени говяжьей охлажденной, необходимую для приготовления 25 порций блюда «Печень по-строгановски».

12.

1. Изменения липидов при тепловой обработке: при варке, жарке основным способом и во фритюре. Впитывание и адсорбция продуктами жира и его потери при жарке. Влияние жарки на пищевую ценность жира.

2. Бутерброды: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.

3. Рассчитать массу брутто почек говяжьих охлажденных для приготовления 80 порций почек с грибами в соусе красном с вином.

13. 1. Изменения водорастворимых и жирорастворимых витаминов. Способы сохранения витаминов при кулинарной обработке.

2. Технология кулинарной продукции из яиц и яичных продуктов; требования к качеству блюд.

3. Рассчитать массу брутто свинины обрезной для приготовления 120 порций эскалопа.

14. 1. Рассчитать массу брутто говядины II категории для приготовления 100 порций антрекота

2. Роль воды в формировании качества кулинарной продукции. Формы связи воды в пищевых продуктах. Понятие об активности воды. Активность воды в некоторых видах продукции общественного питания.

3. Характеристика рыбного сырья, поступающего на предприятия общественного питания. Условия и сроки хранения сырья. Строение и состав мышечной ткани рыбы.

15. 1. Супы: значение в питании, классификация. Бульоны: костный, мясокостный, из сельскохозяйственной птицы, грибной отвар, требования к качеству. Полуфабрикаты бульонов.

2. Блюда из рыбы: ассортимент, технология, требования к качеству.

3. Рассчитать массу мяса для жарки, если поступила говядина II категории в количестве 200 кг.

16. 1. Соусы: значение в питании, классификация. Полуфабрикаты для приготовления соусов.

2. Блюда из нерыбных морепродуктов, раков, крабов.

1. Рассчитать количество продуктов по массе брутто и нетто для приготовления 100 порций супа-пюре из картофеля по I варианту Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1997 г., ч. II. Выход одной порции супа 250 г. Расчет продуктов произвести для февраля.

17. 1. Холодные соусы: соусы на растительном масле (майонезы); заправки; соусы на уксусе. Масляные смеси. Ассортимент, технология, требования к качеству.

2. Блюда из птицы, пернатой дичи, кролика: ассортимент, технология, требования к качеству.

3. Определить количество пшенной крупы, воды и соли для приготовления 30 кг пшенной каши рассыпчатой.

18. 1. Характеристика рыбного сырья, поступающего на предприятия общественного питания. Условия и сроки хранения сырья. Строение и состав мышечной ткани рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Обработка соленой рыбы.

2. Соус красный основной и его производные: ассортимент, технология, использование,

требования к качеству.

3. Выписать продукты для приготовления 150 порций салата мясного по второй колонке Сборника рецептур блюд в феврале, если используется говядина второй категории.

19. 1. Соусы яично-масляные: ассортимент, технология, требования к качеству.

2. Пресное тесто для мучных блюд и гарниров: пельменей, вареников, мантов, лапши домашней, блинчиков. Пресное слоеное тесто для мучных кулинарных изделий.

3. Найти массу брутто баранины второй категории для 20 порций рассольника домашнего по первой колонке Сборника рецептур блюд.

20. 1. Ассортимент и технология мучных изделий из пресного теста: пельмени, вареники, манты, мучные гарниры (лапша домашняя, клецки). Блинчики.

2. Блюда из мяса, жаренного крупными, порционными и мелкими кусками: ассортимент, технология, требования к качеству.

3. Рассчитать необходимое количество продуктов для 10 порций котлет морковных с соусом молочным по третьей колонке Сборника рецептур в феврале.

21. 1. Блюда из рубленого мяса: ассортимент, технология, требования к качеству.

2. Фарши для мучных блюд и кулинарных изделий: ассортимент, технология, использование, требования к качеству.

3. Выписать продукты массой брутто для 20 порций судака заливного по второй колонке Сборника рецептур в количестве 200 порций с выходом одной порции 100 г. Сезон – февраль.

22. 1. Бисквитное тесто: способы приготовления. Изделия из бисквитного теста: ассортимент, требования к качеству.

2. Горячие сладкие блюда: ассортимент, технология, требования к качеству.

3. Рассчитайте сырье массой брутто и нетто для приготовления 40 порций сельди с гарниром в столовой техникума

23. 1. Мороженое; мягкое мороженое; парфе. Правила подачи. Взбитые сливки: технология; использование; правила подачи.

2. Крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины: ассортимент, технология, требования к качеству. Условия и сроки хранения.

3. Рассчитать сырье для приготовления 130 шт пирожных бисквитных сливочным кремом

24. 1. Блюда из отварного, припущенного, тушеного мяса: ассортимент, технология, требования к качеству.

2. Какао и шоколад. Характеристика. Способы приготовления и подачи какао и шоколада.

3. Определите потребность с сырье массой брутто и нетто для приготовления 40 порций блюда «Сом жареный с картофелем» в столовой, учитывая поступление рыбы крупного размера и разделку на филе с кожей без костей

25. 1. Молочные прохладительные напитки. Безалкогольные коктейли. Крюшоны. Ассортимент, технология, требования к качеству.

2. Ассортимент и технология мучных изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста. Требования к качеству изделий.

3. Вы работаете поваром в горячем цехе столовой и вам необходимо приготовить соус томатный для отпуска 140 порций котлет рубленых. Определите потребность сырья массой брутто и нетто для требуемого количества соуса.

26. 1.Физико-химические процессы, происходящие при формировании теста из пшеничной муки.
 2.Разделка свинных, бараньих туш. Технологическая характеристика крупнокусковых полуфабрикатов.
 3. Вы работаете поваром в горячем цеху столовой и получили задание приготовить 80 порций блюда Рассольник Петербургский. Определите потребность в сырье, если блюдо готовится в марте месяце, отпускают со свиной жирной.
27. 1.Физико-химические изменения, происходящие при тепловой обработке мяса: мышечных и соединительнотканых белков, экстрактивных веществ, витаминов, изменение массы мясных продуктов при тепловой обработке.
 2.Смешанные алкогольные напитки: коктейли, крушоны, пунши, глинтвейны.
 3. Определите выход гарнира Каша гречневая рассыпчатая из 19 кг крупы в школьной столовой, а также норму воды, соли, сливочного масла.
28. 1.Виды теста. Способы разрыхления теста. Технология дрожжевого теста. Опарный и безопасный способ производства дрожжевого теста. Слоеное дрожжевое тесто.
 2.Механическая кулинарная обработка рыбы с хрящевым скелетом. Полуфабрикаты из рыбы с хрящевым скелетом.
 3. Вы работаете поваром горячего цеха кафе и вам необходимо приготовить 50 порций блюда Прозрачный бульон с профитролями. Рассчитайте потребность в сырье массой брутто и нетто.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Экзамен»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.

	<p>вопросы. Владеет основными параметрами технологического процесса. Этапы проведения мотивационных программ в организации технологического процесса. Использует современную информацию.</p>	<p>преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.</p>	
<p>Вопрос на понимание</p>	<p>Понимает суть поставленной задачи. Дает развернутый и аргументированный ответ на вопрос. Выражает собственное мнение, опираясь на актуальные тенденции в изучаемой сфере. Логически грамотно определяет причинно-следственные связи. Использует для ответа грамотный профессиональный язык. Основные технологические параметры для рационального использования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Организация сбыта готового сырья.</p>	<p>Демонстрирует понимание сути задания. Отвечает на поставленный вопрос, ориентируясь на положения теории, а не практики. Не может аргументировать свой ответ. При ответе опирается главным образом на примеры, не пользуясь профессиональным языком.</p>	<p>Не понимает сути вопроса. Не может высказать собственное мнение, привести примеры. Не отвечает на вопрос, либо высказывает ошибочные суждения.</p>
<p>Практическое задание</p>	<p>Задание выполнено полностью. Приведены все необходимые формулы, проведены требуемые расчеты, сделаны соответствующие выводы, записан</p>	<p>Задание выполнено не полностью. Приведены необходимые формулы, при проведении расчетов допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под</p>	<p>Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя.</p>

	полный ответ. Во время лабораторных и практических занятий студент использовал навыки организационного процесса и организовал работу в коллективе. Составлял технологическую документацию.	руководством преподавателя.	
--	--	-----------------------------	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. – Режим доступа : <https://new.znaniyum.com/catalog/product/1091474>

2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1031132>

Дополнительная литература

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437672>

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437707>

3. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : практикум / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 376 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=329760>

4. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] : учебник / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437062>

5. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания : Сборник задач [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова. — М. : Магистр : НИЦ Инфра-М, 2019. — 256 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=339766>

Периодические издания

1. Товаровед продовольственных товаров(<http://www.panor.ru>)
2. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
3. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
4. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)
5. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)
6. Общепит: бизнес и искусство(<http://obschepit.panor.ru>)
7. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)
8. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)

Нормативно-правовые акты

1. Закон РФ от 7 февраля 1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» с изменениями на 25 октября примечание. С 01.11.2020 в абз. 13 преамбулы вносятся изменения (ФЗ от 31.07.2020 N 290-ФЗ). — М.: Эксмо, 2020. — 64 с.

2. Федеральный закон от 12. 01. 2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 13.07.2020). — М.: Издательство «Омега-Л», 2020. — 24 с.

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий. (в ред. Изменений и дополнений N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13)

5. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания, обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы – М.: Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 2008. – 55 с. СанПиН 2.4.5.2409-08 (с изменениями на 25 марта 2019 года) (редакция, действующая с 1 января 2020 года)

6. Правила оказания услуг общественного питания (утверждены постановлением Правительства РФ от 15. 08. 1997 № 1036; с изменениями и дополнениями, утвержденными постановлением Правительства РФ от 11 июля 2020 г. N 1036).

7. ГОСТ Р 31985-2013 Общественное питание. Термины и определения

8. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: санитарно-эпидемиологические правила и нормативы – М.: Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, (ред. от 22 мая 2003 года N 98) – 20 с. СанПиН 2.3.2.1324-03

9. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: санитарно-эпидемиологические правила. – М.: Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 2002. – 64 с. СП 2.3.6-1079-01 (с изменениями на 10 июня 2016 года)

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.auditorium.ru>
2. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.e-library.ru>
3. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан <http://www.kitaphane.ru> - режим доступа <http://www.kitaphane.ru>
4. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки - режим доступа <http://www.nlr.ru:8101/online.html>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические материалы для подготовки презентации

Презентация – это систематизированное, упорядоченное и, по возможности, яркое, образное представление чего-либо, привлекающее внимание аудитории.

Рекомендации по дизайну презентации

При оформлении и представлении на экране материалов различного вида можно учитывать следующие рекомендации.

Текстовая информация:

- размер шрифта: 24 – 54 пт (заголовки), 18—36 пт (обычный текст);
- цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;
- тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana). для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем;
- курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Графическая информация.

- рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;

- желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилевого оформления;
- цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда;
- иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;
- если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.

Анимация: анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории.

Звук:

- звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации;
- фоновая музыка не должна отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика.

Единое стилевое оформление:

- стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;
- не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более трех цветов и более трех типов шрифта;
- оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;
- все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле.

Содержание и расположение информационных блоков на слайде:

- информационных блоков не должно быть слишком много (3-6);
- рекомендуемый размер одного информационного блока не более 1/2 размера слайда;
- желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;
- ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;
- информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки слева направо;
- наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда;
- логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

В тексте ни в коем случае не должно содержаться орфографических ошибок.

Рекомендации к созданию презентации

1. По содержанию.

На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик.

Текст должен содержать только ключевые фразы (слова), которые докладчик развивает и комментирует устно.

Если презентация имеет характер игры, викторины или какой-либо другой, который требует активного участия аудитории, то на каждом слайде должен быть текст только одного шага, или эти «шаги» должны появляться на экране постепенно.

2. По оформлению.

На первом слайде пишется не только название презентации, но и имена авторов (в учебном случае - и руководителя проекта), и дата создания.

Каждая прямая цитата, которую комментирует или даже просто приводит докладчик (

будь то эпиграф или цитаты по ходу доклада), размещается на отдельном слайде, обязательно с полной подписью автора (имя и фамилия, инициалы и фамилия, но ни в коем случае одна фамилия, исключение – псевдонимы). Допустимый вариант - две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде, но не больше.

Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.

Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны не только соответствовать содержанию, но и учитывать восприятие аудитории. Например, сложные рисованные шрифты часто трудно читаются, тогда как содержание слайда должно восприниматься все сразу одним взглядом.

На каждом слайде выставляется колонтитул, включающий фамилию автора и/или краткое название презентации и год создания. номер слайда.

В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

Правила хорошего тона требуют, чтобы последний слайд содержит выражение благодарности тем, кто прямо или косвенно помогал в работе над презентацией.

Кино и видеоматериалы оформляются титрами, в которых указываются:

- название фильма (репортажа);
- год и место выпуска;
- авторы идеи и сценария;
- руководитель проекта.

Методические рекомендации к лабораторной работе

познавательная деятельность обучающихся под руководством преподавателя, связанная с использованием учебного, научного или производственного оборудования (технических приборов, устройств и др.), с физическим моделированием и проведением экспериментов, направленная в основном на приобретение новых фактических знаний и практических умений.

Это один из видов самостоятельной практической работы обучающихся, имеющих целью помочь практическому освоению научно-теоретических основ изучаемых общепрофессиональных дисциплин, овладению техникой эксперимента, освоению основных методов работы в области профилизации.

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы

Теоретическая часть курсовой работы выполняется по установленным темам с использованием практических материалов по месту работы студента. К каждой теме курсовой работы рекомендуется примерный перечень узловых вопросов, список необходимой литературы.

Излагая вопросы темы, следует строго придерживаться плана. Работа не должна представлять пересказ отдельных глав учебника или учебного пособия. Необходимо изложить собственные соображения по существу излагаемых вопросов, внести свои предложения. Общие положения должны быть подкреплены и пояснены конкретными примерами. Излагаемый материал при необходимости следует проиллюстрировать таблицами, схемами, диаграммами и т.д.

Необходимо изучить литературу, рекомендуемую для выполнения курсовой работы. Чтобы полнее раскрыть тему, студенту следует выявить дополнительные источники и материалы. При написании курсовой работы необходимо ознакомиться с публикациями по теме, опубликованными в журналах.

Курсовая работа выполняется и оформляется в соответствии с "Методическими рекомендациями по выполнению и защите курсовых работ".

Выполненная курсовая работа представляется на рецензирование в срок, установленный графиком учебного процесса, с последующей ее устной защитой (собеседование).

Курсовая работа является самостоятельным творчеством студента, позволяющим судить о знаниях в области риторики.

Наряду с этим, написание курсовой работы преследует и иные цели, в частности, осуществление контроля за самостоятельной работой студента, выполнение программы высшей школы, вместе с экзаменом, является одним из способов проверки подготовленности будущего специалиста.

Студент, со своей стороны, при выполнении курсовой работы должен показать умение работать с различной литературой, давать анализ соответствующих источников, аргументировать сделанные в работе выводы и, главное – раскрыть выбранную тему.

По общему правилу написание курсовых работ начинается с выбора темы, по которой она будет написана. Желательно, чтобы тема была актуальной. С выбором темы неразрывно связаны подбор и изучение студентом литературы и самостоятельное составление плана работы.

Прежде всего, необходимо изучить вопросы темы по хрестоматийным источникам (учебники, учебные пособия и пр.), где материал излагается в наиболее доступной форме, а затем переходить к более глубокому усвоению вопросов выбранной темы, используя рекомендованную и иную литературу.

В процессе исследования литературных источников рекомендуется составлять конспект, делая выписки с учетом темы и методических указаний. После изучения литературы по риторике студент должен продумать план курсовой работы и содержание ответов на поставленные вопросы.

Вместе с общими вопросами настоящих методических указаний студент должен четко соблюдать ряд требований, предъявляемых к курсовым работам, имеющим определенную специфику. Это, в частности, требования к структуре курсовых работ, ее источникам, оформлению, критериям ее оценки, ссылкам на нормативные акты, литературные источники, последовательность расположения нормативных актов и др. Структуру курсовых работ составляют:

- план работы;
- краткое введение, обосновывающее актуальность исследуемой проблемы;
- основной текст (главы, параграфы);
- заключение, краткие выводы по исследуемой проблеме;
- список использованной литературы, материалов практики и др.

При оформлении курсовой работы студент должен пользоваться установленным образцом. Ориентировочный объем курсовой работы может варьироваться, в зависимости от тематики, и составлять от 20 до 25 страниц машинописного текста. Не рекомендуется выполнять работы на школьных тетрадях.

Курсовая работа должна быть обязательно пронумерована и подписана на последней странице после списка литературы и сдана в деканат либо научному руководителю.

На оценку курсовой работы влияют, по общему правилу, следующие критерии: степень раскрытия темы;

- объем использованной научной литературы, нормативных актов, практики;
- стиль изложения и творческий подход к написанию работы;
- правильность и развернутая аргументация выводов;
- аккуратность оформления работы и др.

При несоблюдении вышеперечисленных требований, предъявляемых к курсовой работе, она не принимается или оценивается неудовлетворительно и возвращается для

устранения недостатков, либо доработки с указанием в развернутой рецензии упущений и ошибок.

Студенту необходимо иметь в виду, что причинами неудовлетворительной оценки работы могут быть, например, следующие недочеты:

- работа выполнена только на базе учебника или учебного пособия и представляет собой их дословное изложение (конспект);
- работа выполнена путем механического списывания из учебника (учебных пособий), статей;
- работа написана неграмотно и неряшливо оформлена, независимо от содержания, не использованы рекомендованные законодательные и другие акты.

При оформлении работы списки использованной литературы делятся на две части: основную (источники, на которые имеется ссылка в курсовой работе) и дополнительную (все иные источники, изучаемые в связи с подготовкой к написанию курсовой работы). Вся литература должна располагаться в алфавитном порядке. С полным библиографическим описанием.

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические указания для подготовки контрольной работы

Контрольная работа — средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Контрольная работа должна быть выполнена в текстовом редакторе в формате, совместимом с Word. Текст набирается шрифтом Times New Roman размером (кеглем) 12 пт. строчным, без выделения, с выравниванием по ширине; поля страницы; верхнее и нижнее 20 мм, левое не меньше 20 мм, правое 10 мм. Первая страница — титульная, должна иметь название, Ф. И. О. студента-автора, номер группы и курса. Последняя страница — источники информации.

Контрольную работу необходимо оформить и предоставить в виде отчета, который должен содержать следующие элементы:

- 1) титульный лист;
- 2) тема и цель работы, задание (полностью);
- 3) постановка задачи, методы решения;
- 4) результаты работы;
- 5) выводы;
- 6) список литературы.

Методические указания по подготовке к зачету

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Зачет – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Зачет дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени. Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий. На зачете студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также

подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания по подготовке к экзамену

Контроль и оценка знаний, умений и навыков студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Экзамен – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На экзамене проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Экзамен дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса.

Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

Ограниченность времени для непосредственной подготовки к экзамену требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях.

Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к экзамену является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий.

На экзамене студенту предлагается билет, содержащий вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками.

От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного

ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен.

Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
Google Scholar	https://scholar.google.ru/	Поисковая система по полным текстам научных публикаций всех форматов и дисциплин

edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи	http://www.ion.ru/	Содержит базу данных по наноматериалам, химическому составу продуктов питания РФ, справочники блюд и кулинарных изделий, методические документы.
Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи.	http://www.ion.ru/	Профессиональная база данных по вопросам здорового питания, пищевым технологиям и биотехнологиям, безопасности пищевых продуктов и диетологии.
Федеральный классификационный каталог отходов	http://kod-fkko.ru/	Федеральный классификационный каталог отходов — это список отходов, содержащий в себе классифицированную и структурированную информацию по видам наименования и определения класса опасности для любого вида мусора.

Федерация рестораторов и отельеров	http://frio.ru/	Профессиональная база данных для развития отрасли гостеприимства. Повышение качества и производительности труда работников сферы гостеприимства (разработка профессиональных стандартов, участие в разработке федеральных государственных образовательных программ, выстраивание системы независимой оценки квалификации); Стратегия развития питания вне дома; Развитие внутреннего и въездного туризма; Вопросы по оказанию гостиничных услуг; Алкогольное законодательство; Санитарно-эпидемиологическое законодательство (изменение СанПин, ХАССП); ГОСТы в сфере гостеприимства и др.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".
Электронный каталог Российской национальной библиотеки	http://primo.nlr.ru/	Библиографические коллекции Российской национальной библиотеки

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
-------------------------------------	--

<i>Занятия лекционного типа</i>
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.
<i>Занятия семинарского типа</i>
Специализированная учебная мебель, технологическое оборудование для приготовления кулинарной продукции, инвентарь.
<i>Лабораторные занятия</i>
Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий Простое оборудование: Специализированная учебная мебель, столы производственные, стол кондитерский, стеллажи для посуды, шкаф железный, подставка под пароконвектомат, шкаф-столбик металлический; сложное: электрополотенце, слайсер, микроволновая печь, кипятильник чай-кофе, весы электронные настольные фасовочные, весы, вытяжка вентиляционная электрическая, чайник, кофемолка; особо сложное: плита электрическая с духовкой, плита электрическая с конвекцией, пароконвектомат, холодильник-витрина, миксер планетарный, блендер электрический, мясорубка, фритюрница электрическая, печь конвекционная, шкаф расстоечный, водонагреватель, овощерезка, соковыжималка, тостер, вафельница, мультиварка, хлебопечка, машина вакуумная упаковочная, плита индукционная, термостат погружной, шкаф холодильный, стиральная машинка, посудомоечная машинка, мясорубка, аппарат для сахарной ваты, аппарат шоковой заморозки, куттер, электрогриль.
<i>Курсовое проектирование (выполнения курсовых работ)</i>
Учебная аудитория, специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза.
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)
<i>СРС</i>
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Интерактивная форма проведения лекционных и практических занятий мозговой штурм – форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. Применяется в случаях, когда решается малоизученная проблема или требуется найти нетривиальное решение
2. Интерактивная форма проведения практических занятий работа в малых группах – форма работы, дающая возможность каждому участнику по-участвовать в решении проблемы, попрактиковать навыки сотрудничества и межличностного общения
3. Информационные технологии – обучение в электронной образовательной среде с целью расширения доступа к образовательным ресурсам, увеличения контактного взаимодействия с преподавателем, построения индивидуальных траекторий подготовки и объективного контроля и мониторинга знаний обучающихся
4. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
5. Портфолио – форма и процесс организации (сбор, анализ и оценка) образцов и продуктов учебно-познавательной деятельности обучаемого, а также соответствующих информационных материалов из внешних источников (от однокурсников, педагогов, из олимпиад, конкурсов, тестовых цен-тров, общественных организаций, научных сообществ и др.), предназначен-ных для последующего их анализа, всесторонней количественной и качественной оценки уровня подготовки и компетентности данного обучающегося с возможностью дальнейшей коррекции как учебно-воспитательного процесса в целом, так и индивидуальных траекторий обучения и программ развития.
6. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)
7. Проблемное обучение или технология «Обучение в сотрудничестве» – технология, формирующая умения эффективно работать сообща во временных командах и группах и добиваться качественных результатов.
8. Работа в команде – совместная деятельность обучающихся в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением ответственности и полномочий.

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА
ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль Технология организации ресторанного

профиль
Технология организации ресторанного дела

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Башкирова Т.В. Матвеева Е.Л.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины является изучение студентами организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

задачи дисциплины:

- Сформировать представления об организации услуг на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, классов и типов;
- Сформировать представления об организации производства на предприятиях общественного питания;
- Сформировать теоретические знания и практические навыки в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;

контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

продукция питания различного назначения;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

технологическое оборудование;

сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

научно-исследовательская

организационно-управленческая

проектная

маркетинговая

производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-6	Знания	основные закономерности взаимодействия человека и общества, основные закономерности историко-культурного развития человека и человечества
	Умения	анализировать мировоззренческие, социально и лично значимые философские проблемы
	Навыки и/или опыт деятельности	технологиями приобретения, использования и обновления гуманитарных, социальных и экономических знаний.
ОПК-5	Знания	Структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию. Особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей.
	Умения	Организовать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом . Подобрать ассортимент блюд, изделий, напитков и составить меню, прейскурант, карта вин для предприятий питания различных типов, а также для специальных форм обслуживания. определить потребность в столовой посуде, приборов, инвентаре.
	Навыки и/или опыт деятельности	Терминологией и методологией организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.
ПК-11	Знания	Основные методы и приемы по проведению мотивационных программ по организации ПОП
	Умения	Осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ
	Навыки и/или опыт деятельности	Методами оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства
ПК-17	Знания	организации ресурсосберегающих производств, методов оперативного планирования и обеспечения надежности технологических производств.
	Умения	Рационально использовать сырьевые и энергетические ресурсы
	Навыки и/или опыт деятельности	рационального использования сырьевых и других видов ресурс на предприятиях общественного питания.
ПК-23	Знания	Структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана

	Умения	Идентифицировать уровень предоставляемых услуг, класс предприятия.
	Навыки и/или опыт деятельности	Составлять графики выхода на работу производственного и обслуживающего персонала; схемы организации технологических процессов в цехах;
ПК-3	Знания	правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания
	Умения	измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест на предприятиях общественного питания
	Навыки и/или опыт деятельности	владения нормативной базой и научной информацией в области правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания.
ПК-7	Знания	системы контроля деятельности производства
	Умения	анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, выбирать и использовать новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.
	Навыки и/или опыт деятельности	применения нормативной базы в области продаж продукции производства и услуг.
ПК-9	Знания	программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
	Умения	планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.
	Навыки и/или опыт деятельности	использования нормативной базы должностных инструкции сотрудников предприятия

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина **ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ** имеет код Б1.Б.20,

относится к дисциплинам (модулям) базовой части Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ предусмотрена учебным планом в 6 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен в 6 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	6 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	14	14
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4
в т. ч. занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	2	2
в т. ч. в форме лабораторных работ	6	6
в т.ч. консультация	2	2
Самостоятельная работа обучающихся	86	86
Промежуточная аттестация	8	8
в т. ч. экзамен	8	8
ИТОГО	108	108

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания

Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания. Промышленная технология – основа индустриализации общественного питания.

Общественное питание – социально-экономическая система, действующая в условиях рыночных отношений. Экономические и социальные задачи общественного питания. Предприятие, как часть системы. Государственное регулирование деятельностью предприятий общественного питания.

Порядок и этапы создания предприятий общественного питания.

Инвестирование в общественном питании за счет кредита, франчайзинга или лизинга. Типизация и классификация предприятий общественного питания. Типы и классы предприятий. Их характеристика в соответствии с ГОСТ Р. Сеть предприятий питания, тенденции и показатели ее развития. Понятие коммерческой и социальной сети предприятий. Рациональные схемы развития и размещения сети. Основные правила работы предприятий общественного питания. Состояние и направления развития массового питания за рубежом.

Основные исторические этапы индустриализации общественного питания.

Промышленная технология: назначение, состав, функции. Эволюция промышленной технологии. Строение предприятия питания как системы.

Интенсификация технологической системы: цели, факторы, критерии.

Рациональные формы организации производства в общественном питании.

Концентрация – основа индустриальных технологий, специализация – главное направление повышения эффективности деятельности предприятий питания. Кооперирование и комбинирование. Их преимущества и особенности проявления в отрасли.

Тема 2. Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб.

Задачи и основные принципы организации снабжения предприятий общественного питания. Виды, источники и формы снабжения.

Коммерческие связи, сделки купли-продажи. Организация продовольственного снабжения. Методы расчета необходимых объемов поставок: балансовый, нормативный, расчетно-аналитический, экономико-математический, многовариантных расчетов. Запасы продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия. Определение потребностей общественного питания в объемах продовольственного снабжения.

Технологический процесс организации продовольственного снабжения.

Характеристика средств и предметов материально-технического оснащения

. Организация материально-технического снабжения: требования к нему, особенности приемки товаров. Порядок определения потребности предприятий в оборудовании и материальных средствах. Топливно-энергетическое снабжение. Оценка эффективности снабжения предприятий общественного питания.

Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства. Организация складских операций: приемка, хранение и отпуск товаров, документальное оформление отпуска. Средства механизации погрузочно-разгрузочных работ на складе. Особенности учета сырья (продуктов) и товаров в кладовых. Организация тарного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Стандартизация и унификация тары. Организация тарооборота: приемка, вскрытие, хранение и возврат. Сокращение потерь по таре. Организация экспедиционно-диспетчерских служб.

Тема 3. Организация материально-технической базы предприятия. Организация производства продукции общественного питания.

Задачи, значение и основные направления развития материально-технической базы предприятий общественного питания.

Транспортные средства, порядок организации и учета их работы. Виды транспорта, используемые для перевозки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Определение потребности в транспорте. Организация использования транспорта.

Взаимоотношения с автотранспортными предприятиями.

Энергетическое хозяйство предприятий общественного питания, организация его работы, контроль за соблюдением правил его эксплуатации. Организация сантехнического обслуживания в предприятиях общественного питания.

Состав и технические средства метрологической службы предприятия, контроль за их состоянием и эксплуатацией.

Организация санитарного контроля на предприятии.

Сущность и содержание организации производства. Принципы организации производства.

Характеристика производственного процесса в пространстве и во времени.

Производственный цикл, длительность производственного цикла. Структура производственного цикла: стадия, ступень, операция, движение, прием.

Понятие: производство, цех, отделение, участок, технологическая линия, рабочее место.

Виды производства: по объему, специализации, предметам воздействия средств производства. Типы производства: единичный, серийный, поточный

. Цеховая и безцеховая структура: понятие, назначение, сравнительный

анализ.

Оперативно-производственное планирование и регулирование производства

Этапы оперативного планирования: плановое меню, план-меню, меню.

Особенности оперативного планирования в заготовочных предприятиях общественного питания.

Информационное обеспечение оперативного планирования. Нормативная и техническая документация. Структура производства заготовочных предприятий и предприятий, работающих на сырье.

Организация работы овощного, мясного, рыбного, птицегольевого, мясорыбного цехов.

Структура производства доготовочных предприятий. Организация работы цеха доработки полуфабрикатов в доготовочных предприятиях.

Особенности организации работы цеха обработки зелени.

Организация работы горячего и холодного цехов.

Организация работы специализированных цехов: кулинарного, кондитерского, цеха мучных изделий, цеха по производству пиццы.

Организация работы производственных вспомогательных помещений: экспедиции, моечной кухонной посуды, хлебобрезки.

Организация контроля качества кулинарной продукции на предприятии общественного питания.

Тема 4. Основы научной организации труда и нормирование труда на предприятиях общественного питания. Обслуживание потребителей – цель и функция предприятий общественного питания.

Сущность и задачи научной организации труда (НОТ). Основные направления научной организации труда в общественном питании: рациональное разделение и кооперация труда; совершенствование организации и обслуживания рабочих мест; внедрение передовых приемов и методов труда; система подбора, подготовки и повышения квалификации кадров; разработка и внедрение рациональных режимов труда и отдыха; разработка и внедрение рациональных форм материального и морального стимулирования труда; укрепление дисциплины труда и развитие творческой инициативы; установление приемлемых для предприятия способов нормирования труда.

Аттестация рабочих мест; их комплексная оценка соответствия условий труда требованиям нормативных, технико-технологических, организационно-экономических документов и техники безопасности.

Сущность, задачи и принципы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени и методы их изучения. Виды норм труда. Методы нормирования труда. Организация работы по нормированию труда на предприятиях общественного питания. Режим труда и отдыха. Графики

выхода на работу. Рационализация режимов труда и отдыха.

Основные понятия, применяемые в организации обслуживания потребителей. Классификация форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия. Правила оказания услуг. Показатели культуры обслуживания.

Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Тема 5. Состав помещений для потребителей, их размещение и оснащение. Организационная подготовка предприятий к обслуживанию потребителей.

Виды помещений торговой группы и их характеристика. Интерьеры залов. Характеристика подсобных помещений торговой группы. Оснащение торговых помещений мебелью, торговым оборудованием, посудой, столовыми приборами, столовым бельем.

Технологический процесс обслуживания потребителей и его составляющие элементы.

Меню, карты напитков: назначение, состав, использование и оформление. Экономическая диагностика меню.

Тема 6. Организация обслуживания в ресторанах и кафе. Специальные формы обслуживания.

Основные элементы обслуживания. Общие правила и последовательность подачи блюд. Правила подачи отдельных блюд. Расчет с потребителями: виды, формы, правила. Характеристика современных форм расчета с помощью компьютерного POS – терминала. Продвижение ресторанных услуг. Организация банкетов и приемов, прогрессивные технологии обслуживания.

Организация и обслуживание туристов пассажиров различных видов транспорта (железнодорожного, воздушного, водного, автомобильного) Организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных учреждениях, ночных клубах, на летних площадках.

Обслуживание проживающих в гостиницах. Организация и обслуживание участников съездов, конференций, фестивалей, семинаров, совещаний. Услуги по организации и обслуживанию торжеств и тематических мероприятий.

Ускоренные формы обслуживания, организация их проведения.

Тема 7. Организация обслуживания на социально-ориентированных предприятиях питания. Спрос и реклама в общественном питании.

Организация питания по месту работы и учебы населения. Режим питания, ассортимент продукции, рациональные формы потребления пищи.

Организация питания сосредоточенных и рассредоточенных контингентов работающих коллективов.

Типы раздач, их расчет и подбор в зависимости от обслуживаемого контингента.

Изучение потребительского спроса. Классификация микроспроса, характеристика. Реклама в общественном питании. Организация ее работы.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (6 семестр)

Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания

1	Основы организации предприятий общественного питания. Промышленная технология – основа индустриализации общественного питания.	2	0	0	12	14
2	Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб.	0	1	0	12	13
3	Организация материально-технической базы предприятия. Организация производства продукции общественного питания.	0	0	2	12	14
4	Основы научной организации труда и нормирование труда на предприятиях общественного питания. Обслуживание потребителей – цель и функция предприятий общественного питания.	0	0	0	12	12

Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

5	Состав помещений для потребителей, их размещение и оснащение. Организационная подготовка предприятий к обслуживанию потребителей.	2	0	0	12	14
6	Организация обслуживания в ресторанах и кафе. Специальные формы обслуживания.	0	1	2	12	15
7	Организация обслуживания на социально-ориентированных предприятиях питания. Спрос и реклама в общественном питании.	0	0	2	14	16
	Консультация					2
	Экзамен					8
	Итого	4	2	6	86	108

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16152>

1. Конспект Лекций по дисциплины «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ».

Посещаемость, опрос, активность, ведение конспектов лекций

2. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ».

Контроль выполнения практических заданий.

3. Задания для организации самостоятельной работы студентов по дисциплине «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ». Решение задач

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	МЕНЕДЖМЕНТ КУЛЬТУРОЛОГИЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ЭТИКА И КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-11 способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ

рабочников производства	
ПК-17 способностью организовать ресурсосберегающе производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	ЭКОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО ПСИХОЛОГИЯ УПРАВЛЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной	БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ

<p>безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>	<p>ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-7 способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p>ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-9 готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>

В рамках дисциплины ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость
Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	0,71	2,11
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	1	1,58	1,58
Занятия семинарского типа в форме лабораторных работ	3	2,11	6,316
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	6,00	10,00
Отчёт по лабораторным работам	12,00	20,00
Реферат	6,00	10,00
Решение задач	12,00	20,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование

которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

$\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

$\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоённой, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;

$\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические,	Базовый уровень	Знать: Рассказать о культуре развития обслуживания на предприятиях	От 60 до 70 баллов

<p>конфессиональные и культурные различия</p>		<p>общественного питания; вспомнить историю развития человеком общественного питания. Уметь: Применять и анализировать культурное развитие организации общественного питания. Владеть: Управлять технологией общественного питания; организовать деятельность, связанную с управлением отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным, сформулировать в общих чертах особенности развития мировой и отечественной этической мысли, показать владение культурой мышления, способность обобщению, анализу, восприятию информации, постановке целей и выбору путей ее достижения.</p>	
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знать: Обсудить развития мировой и отечественной этической мысли и способен выявить проблемы ее развития, провести анализ и сравнение этических систем, выявить особенности современной культуры и этики, значение гуманистических ценностей для сохранения и развития современной цивилизации; имеет полное представление о понятиях, концепциях и методах современной этики. Уметь: Сравнить и проанализировать социальные проблемы в</p>	<p>Более 70 баллов</p>

		<p>области питания; анализировать и воспринимать полученную информацию, ставить цели и выбирать пути достижения.</p> <p>Владеть: Оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, дать оценку нравственным ценностям мировой и отечественной культуры, законам развития современной социальной и культурной среды, способен к совершенствованию и развитию общества на принципах гуманизма, свободы и демократии владеет навыками ставить цели и выбирать пути достижения.</p>	
<p>ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p>	<p>Базовый уровень</p>	<p>Знать: Назвать основные операции технологического процесса и этапы обслуживания в предприятиях общественного питания различного типа.</p> <p>Уметь: Применять на практике технологическую документацию и организовать технологический процесс производства кулинарной продукции; разработать план обслуживания на предприятиях питания различных типов.</p> <p>Владеть: Составить техническую нормативную и технологическую документацию на предприятии общественного питания.</p>	<p>От 60 до 70 баллов</p>

	Повышенный уровень	<p>Знать: Описать организацию общественного питания; объяснить технологические процессы; процесс организации обслуживания на предприятиях питания.</p> <p>Уметь: Проверить технологическую документацию на предприятиях общественного питания; схематически обследовать технологические процессы; решить организационные процессы по технологическому процессу.</p> <p>Владеть: Оценить работу с технологическими документациями; пересмотреть технологические процессы обслуживания. способен разрабатывать технологическую документацию для производства кулинарной продукции; способен организовывать процессы производства кулинарной продукции и процессы обслуживания</p>	Более 70 баллов
ПК-11 способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	Базовый уровень	<p>Знать: особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей.</p> <p>Уметь: самостоятельно находить и принимать организационно-управленческие решения стимулирования работников производства.</p> <p>Владеть: навыками осуществления мониторинга мотивационных программ, методиками разработки</p>	От 60 до 70 баллов

		мотивационных и стимулирующих программ, технологиями оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства;	
	Повышенный уровень	Знать: особенности факторов, влияющих на трудовую деятельность работников; базовые знания основ мотивации и стимулирования работников предприятия. Уметь: готовность предлагать способы стимулирования и мотивации работников производства для повышения эффективности трудовой деятельности. Владеть: способность анализировать эффективность проведения мотивационных программ, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства; готовность самостоятельно находить и принимать организационно-управленческие решения стимулирования работников производства	Более 70 баллов
ПК-17 способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других	Базовый уровень	Знать основные законы преобразования энергии; законы термодинамики и теплообмена; термодинамические процессы и циклы; основы теории электрических и магнитных цепей и электромагнитного поля; основные способы энергосбережения; ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах	От 60 до 70 баллов

<p>видов ресурсов</p>		<p>производства продукции питания; физиологические нормы потребления пищевых веществ; знать фундаментальные разделы биохимии, в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей биотехнологических, физико-химических и биохимических процессов с целью освоения технологий производства продуктов питания из растительного и животного сырья; влияние технологических параметров на выход готовой продукции, владеет теоретическими основами организации ресурсосберегающего производства, владеет современными технологиями и методами кулинарной обработки сырья;</p> <p>Уметь организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; эффективно использовать знания и навыки в области организации технологических процессов производства продукции общественного питания; анализировать, оценивать, выбирать и применять ресурсосберегающие технологии в производстве продукции общественного</p>	
-----------------------	--	---	--

		питания Владеть методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания;	
	Повышенный уровень	Знать: Описать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг, а также обслуживания различных контингентов потребителей. Уметь: Оценить сырье и другие энергетические ресурсы в области общественного питания. Владеть: Сравнить обслуживания различных контингентов потребителей; современными технологиями обслуживания в области развития индустрии питания и гостеприимства	Более 70 баллов
ПК-23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Базовый уровень	Знать функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи; классические и инновационные приемы и методы организации деятельности исполнителей Уметь организовывать и эффективно контролировать за деятельностью исполнителей; оценить	От 60 до 70 баллов

		<p>качество выполнения работ и плановых заданий исполнителей на основе существующих критериев оценки; определять объемы работ и плановые задания исполнителей;</p> <p>Владеть навыками самостоятельно и в полном объеме организовывать работу исполнителей, разрабатывать и внедрять критерии оценки полноты и качества производимых работ, формировать методические подходы к организации эффективной работы</p>	
	Повышенный уровень	<p>Знать: организации производства продукции общественного питания; способность проявлять лидерские качества, организовывать работу трудового коллектива; определять объемы работ и плановые задания исполнителей.</p> <p>Уметь: способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, готовность самостоятельно организовывать работу исполнителей, оценивать полноту и качество производимых работ трудового коллектива на основе современных методов управления (внутренних правил, инструкций, графиков и иных регламентов)</p> <p>Владеть: Оценить выбранную информацию в области обслуживания</p>	Более 70 баллов

		гостей.	
ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Базовый уровень	<p>Знать: безопасность жизнедеятельности; 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.</p> <p>Уметь: 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>Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания</p>	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	<p>Знать: законодательные и правовые акты в области безопасности, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности; методы и средства повышения безопасности, основные опасности</p>	Более 70 баллов

		<p>технических систем, принципы, методы и средства защиты человека от их воздействия, методы исследования устойчивости функционирования производственных объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях; опасные производственные факторы; правила техники безопасности на рабочем месте; промсанитарии, технической эксплуатации оборудования; нормативы качества и количества сточных вод, выбросов в атмосферу, отходов производства.</p> <p>Уметь: идентифицировать потенциальные опасности, оценивать риск их реализации, планировать и осуществлять меры защиты производственного персонала; измерять и оценивать параметры производственного микроклимата (уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест), проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных и тепловых излучений и уровня негативных воздействий на работающих и окружающую среду, оценивать их соответствие нормативным требованиям.</p> <p>Владеть: методами измерения параметров микроклимата и оценкой</p>	
--	--	---	--

		их соответствия нормативным требованиям ; методами контроля и соблюдения экологических нормативов при производстве полимерной продукции; методами оказания помощи производственному персоналу	
ПК-7 способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Базовый уровень	Знать: теххимического контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; знание основных факторов, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания. Уметь: проводить контроль по соблюдение требований нормативных документов при осуществлении процесса производства кулинарной продукции, способность осуществлять поиск и выбор новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства. Владеть: анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства; проводить стандартные испытания по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; проведения	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знать: требования к качеству и безопасности	Более 70 баллов

		<p>сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания.</p> <p>Уметь: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; проводить стандартные испытания 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> <p>Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и</p>	
--	--	--	--

		технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания	
ПК-9 готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Базовый уровень	Знать: функциональное назначение, производительность и основные конструктивные особенности оборудования Уметь: обосновывать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности на основе подбора оборудования и анализа технической документации. Владеть: основами навыков обучения работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знать: безопасности жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Уметь: проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям	Более 70 баллов

		Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания	
--	--	---	--

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоённости компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Решение задач	20	ПК-7
Реферат	10	ПК-11, ПК-17
Отчёт по лабораторным работам	20	ОК-6, ОПК-5, ПК-11, ПК-17, ПК-23, ПК-3, ПК-7, ПК-9
Контрольная работа	10	ОПК-5
Промежуточная аттестация		
Экзамен	40	ОК-6, ОПК-5, ПК-11, ПК-17, ПК-23, ПК-3, ПК-7, ПК-9

1. Контрольная работа

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
Знания
Структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию. Особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей.
Умения
Организовать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом. Подобрать ассортимент блюд, изделий, напитков и составить меню, прейскурант, карта вин для предприятий питания различных типов, а также для специальных форм обслуживания. определить потребность в столовой посуде, приборов, инвентаре.
Навыки и/или опыт деятельности

Терминологией и методологией организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

В процессе выполнения контрольной работы студент должен систематизировать и углублять свои знания по предмету, усваивать научную технологию производства продукции питания и использовать параметры технологических процессов при соблюдении техники безопасности; учиться отбирать наиболее важный материал, относящийся к теме, убедительно обосновать и аргументировать рассмотренные положения; излагать материал в логической последовательности; грамотно делать четкие выводы и обобщения; пользоваться справочной литературой контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, статистической обработкой данных при соблюдении техники безопасности.

Контрольная работа – самостоятельная работа, представляющая собой письменный ответ на вопрос, рассматриваемый в рамках одной учебной дисциплины. Содержание ответа на поставленный вопрос включает: знание теории, выделение актуальных проблем данной темы.

Качество письменной работы оценивается, прежде всего по тому, насколько самостоятельно и правильно студент раскрывает содержание главных вопросов темы, использует знание рекомендованных к теме первоисточников. При изложении материала следует стремиться к тому, чтобы каждое теоретическое положение было убедительно аргументировано и всесторонне обосновано, а также подкреплено практическим материалом.

Контрольная работа включает 5 вопросов теоретического и практического характера из разных тем дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» и два практических задания.

При выполнении данного задания обучающийся должен:

- осуществлять расчет потребности в сети предприятий общественного питания для различных населенных пунктов; составлять различные виды графиков выхода на работу, в соответствии с режимами труда и отдыха предусмотренными нормативными и правовыми документами.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

0. При выполнении данного задания обучающийся должен:

- осуществлять расчет потребности в сети предприятий общественного питания для различных населенных пунктов; составлять различные виды графиков выхода на работу, в соответствии с режимами труда и отдыха предусмотренными нормативными и правовыми документами

1. Современное состояние и основные направления совершенствования организации общественного питания в современных условиях.

2. Организация коммерческих связей (территориальных и местных). Нормативные документы, регулирующие взаимоотношения партнеров по сделкам купли-продажи (договор, закупочный акт, бартер), их характеристика. Составить проект договора на поставку продуктов.

3. Основы организации производственной деятельности и характеристика производственного процесса.

4. Обслуживание незащищенных групп населения. Организация благотворительных акций (услуг питания) для социально-незащищенных групп населения.

5. Расчет оперативного плана работы мясного цеха заготовочного предприятия по переработке сырья мощностью 7 тонн.

2. 1. Инвестирование в общественном питании за счет кредита, франчайзинга или лизинга.

2. Виды, источники и формы снабжения (по месту организации, по форме поставки). Определить поставщиков продовольственных товаров, формы поставки, способы организации снабжения, маршруты доставки. Составить график завоза продуктов для Вашего предприятия.

3. Производственная инфраструктура и ее характеристики. Предложите структуру производств для заготовочного, доготовочного предприятия и крупного ресторана.

4. Фарфоровая, фаянсовая, керамическая посуда: виды, назначение, характеристика.

5. Организация обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта.

3. 1. Порядок создания и особенности организации малых предприятий питания.

2. Характеристика средств и предметов материально-технического оснащения по товарным группам:

-технологическое, холодильное, торговое оборудование и оборудование для перемещения грузов;

-кухонная посуда, технологический, торговый и хозяйственный инвентарь;

-столовая посуда;

-столовые приборы;

-столовое белье, санспецодежда, форменная одежда;

-мебель;

-нестандартное оборудование;

-бумага и бумажные изделия;

-моющие и дезинфицирующие средства.

Нормы оснащения и нормы списания (эксплуатационные потери).

3. Основы планирования производственной деятельности. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Характеристика нормативной и технической документации.

4. Особенности питания туристов из Англии, Франции, США, Италии, Японии и других стран мира. Составить меню дневного рациона для туристов из Италии.

5. Характеристика хрустальной, стеклянной и мерной посуды. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды.

4. 1. Франчайзинг в общественном питании.

2. Организация материально-технического снабжения: требования к нему, особенности приемки товаров. Поставщики товаров материально-технического снабжения. Порядок определения потребности предприятий в оборудовании и материальных средствах. Разработать организационно-технические мероприятия для сокращения боя, лома инвентаря, на примере Вашего предприятия.

3. Оперативное планирование работы производства в предприятиях доготовочных и с полным циклом производства.

4. Характеристика металлической посуды. Уход за металлической посудой.

5. Расчет оперативного плана работы мясного цеха заготовочного предприятия по переработке сырья мощностью 6 тонн.

5. 1. Рынок «Fast Food» в России: состояние и перспективы развития, условия эффективности функционирования. Опыт работы зарубежных и отечественных предприятий.
2. Технологический процесс товародвижения на предприятии общественного питания, его характеристика. Формы и способы товародвижения. Транспорт в товародвижении, требования к нему. Заполнить санитарный паспорт.
3. Информационное обеспечение оперативного планирования. Характеристика нормативной и технической документации, используемой в предприятиях общественного питания.
4. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика.
5. Расчет оперативного плана работы мясного цеха заготовочного предприятия по переработке сырья мощностью 5 тонн.
6. 1. Современные тенденции формирования законодательной и нормативной базы функционирования предприятий общественного питания. Виды транспорта, используемые при перевозке сырья и готовой продукции. Требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы, оформляемые при перевозке продуктов (накладные, сертификаты, качественные удостоверения, вкладыши и др.) Заполнить удостоверение о качестве. Организация работы овощного цеха заготовочного предприятия. Составить схемы технологического процесса обработки овощей и организации рабочих мест на конвейере обработки картофеля. Сроки хранения и реализации полуфабрикатов.
2. Характеристика столового белья. Способы складывания полотняных салфеток для различных видов обслуживания.
3. Реклама в общественном питании. Организация ее работы. Торговый знак (знак обслуживания).
7. 1. Топливо-энергетическое снабжение: виды, источники поступления, определение объемов, договора с поставщиками, составление заявок на учетные периоды по установленным лимитам. Разработать организационно-технические мероприятия по их рациональному и целевому использованию на Вашем предприятии.
2. Расчет оперативного плана работы мясного цеха заготовочного предприятия по переработке сырья мощностью 4 тонны.
3. Организация работы, технологического процесса и рабочих мест в птицегольевом цехе заготовочного предприятия. Сроки хранения и реализации полуфабрикатов из птицы. Составить схемы производства полуфабрикатов из кур и цыплят, организации рабочих мест на конвейерной линии по обработке птицы.
4. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, по меню заказных блюд, ужину. Выполнить схемы фрагментов сервировки на 1 гостя.
5. Классификация, типизация предприятий, их характеристика в соответствии с ГОСТ Р.
8. 1. Организационная структура и классификация предприятий общественного питания.
2. Организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству. Нормативные и технические документы, регламентирующие приемку товаров по количеству и качеству. Особенности приемки импортных товаров. Запасы продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия. Порядок составления акта приемки продуктов по количеству и качеству.
3. Организация работы мясного цеха заготовочного предприятия. Составить схемы

технологических линий производства полуфабрикатов из мяса и организации рабочих мест на конвейерной линии для обвалки и жиловки мяса, по нарезке порционных полуфабрикатов, по изготовлению полуфабрикатов из котлетного мяса. Сроки хранения и реализации полуфабрикатов.

4. Средства информации потребителей: меню, карты вин и коктейлей, сертификаты, лицензии, их виды, назначение, характеристика. Особенности составления и оформления различных видов меню, карты вин.

5. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP). Транширование в присутствии посетителей, фламбирование блюд и десертов, особенности приготовления и подачи блюд фондю. Составить схему транширования птицы (индейки).

9. 1. Специализация предприятий питания, их преимущества. Предприятия быстрого обслуживания.

2. Организация тарного хозяйства. Назначение и классификация тары, характеристика тарооборота. Стандартизация и унификация тары. Предложите мероприятия по сокращению расходов по таре на предприятии, где Вы работаете.

3. Организация работы, технологического процесса и рабочих мест в рыбном цехе заготовочного предприятия. Сроки хранения и реализации полуфабрикатов из рыбы. Составить схемы технологического процесса обработки рыбы частиковых и осетровых пород.

4. Расчет с потребителями: виды, формы, правила. Характеристика современных форм расчета с потребителями с помощью POS- терминала.

5. Расчет оперативного плана работы мясного цеха заготовочного предприятия по переработке сырья мощностью 3 тонны.

10. 1. Организационно- правовые формы предприятий общественного питания.

2. Организация работы мясо-рыбного цеха предприятия общественного питания средней мощности с полным производственным циклом. Составить планировку мясо-рыбного цеха и схемы рабочих мест по оттаиванию, разрубку, обвалке и жиловке мяса, по изготовлению порционных полуфабрикатов и изделий из рубленого мяса.

3. Сущность, задачи и основные направления научной организации труда в общественном питании.

4. Методы измерения и оценки эффективности труда.

5. Организация питания и обслуживания учащихся профессионально- технических училищ: режим и особенности питания, формы обслуживания и расчета.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа

»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Владение основными понятиями и терминологией. организовать обслуживания на предприятии	2	2,50
Обоснованность выбора источников литературы (широта изученного материала, использование новых публикаций по рассматриваемой теме). Уметь воспринимать материальные культурные развития. Развитие услуг общественного питания высокотехнологичных кластеров в европейской и азиатской части России.	2	2,50
Самостоятельность выполнения работы в коллективе	2	2,50
Соответствие требованиям по объему работы	2	2,50
ИТОГО	8	10

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 6 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 6 до 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Отчёт по лабораторным работам

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Знания
основные закономерности взаимодействия человека и общества, основные закономерности историко-культурного развития человека и человечества
Умения
анализировать мировоззренческие, социально и лично значимые философские проблемы
Навыки и/или опыт деятельности
технологиями приобретения, использования и обновления гуманитарных, социальных и экономических знаний.
ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

Знания
Структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию. Особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей.
Умения
Организовать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом. Подобрать ассортимент блюд, изделий, напитков и составить меню, прейскурант, карта вин для предприятий питания различных типов, а также для специальных форм обслуживания. определить потребность в столовой посуде, приборов, инвентаре.
ПК-11 способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
Умения
Осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ
Навыки и/или опыт деятельности
Методами оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства
ПК-17 способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
Знания
организации ресурсосберегающих производств, методов оперативного планирования и обеспечения надежности технологических производств.
Умения
Рационально использовать сырьевые и энергетические ресурсы
ПК-23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
Знания
Структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана
Умения
Идентифицировать уровень предоставляемых услуг, класс предприятия.
Навыки и/или опыт деятельности
Составлять графики выхода на работу производственного и обслуживающего персонала; схемы организации технологических процессов в цехах;
ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

<i>Знания</i>
правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания
<i>Умения</i>
измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест на предприятиях общественного питания
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
владения нормативной базой и научной информацией в области правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания.
ПК-7 способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
<i>Знания</i>
системы контроля деятельности производства
<i>Умения</i>
анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, выбирать и использовать новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
применения нормативной базы в области продаж продукции производства и услуг.
ПК-9 готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
<i>Знания</i>
программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
<i>Умения</i>
планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
использования нормативной базы должностных инструкции сотрудников предприятия

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам», характеризующий этап формирования

Выполнение лабораторных работ.

На лабораторных занятиях рассматривается практическое использование материала

лекций и учебно-методической литературы для проведения лабораторной работы, а также при разработке и оформлении документации.

Перед лабораторным занятием изучите соответствующую учебно-методическую литературу, которая относится к рассматриваемой теме для контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, статистической обработкой данных при соблюдении техники безопасности.

На лабораторных занятиях рассматривается практическое использование материала лекций и учебно-методической литературы для практической отработки тем, а также при разработке и оформлении документации.

Перед посещением лаборатории возьмите соответствующую учебно-методическую литературу, которая относится к рассматриваемой теме.

При планировании лабораторных работ необходимо определять оптимальное соотношение репродуктивных, частично-поисковых и поисковых способов деятельности, чтобы обеспечить высокий уровень интеллектуальной активности обучающихся и студентов.

При выполнении данного задания обучающийся должен:

работать в коллективе, применить цивилизованную дискуссию и проявить навыки творческой работы в коллективе; организовать обслуживания; осуществить мотивационную программу и оценить мотивацию; обеспечить надежность технологического процесса в организации общественного питания; владеть техникой безопасности и пользоваться санитарными нормами; проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства.

производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.

В инструкции, подготовленные преподавателем для организации деятельности студентов на лабораторных работах, могут включаться:

-цель работы;

-пояснение некоторых теоретических положений;

-рекомендации, связанные с методикой выполнения лабораторных и практических работ;

-перечень учебной и специальной литературы.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

0. При выполнении данного задания обучающийся должен:

работать в коллективе; организовать обслуживания; осуществить мотивационную программу и оценить мотивацию; обеспечить надежность технологического процесса в организации общественного питания; владеть техникой безопасности и пользоваться санитарными нормами.

проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства.

производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.

1. Правила техники безопасности при работе в учебной лаборатории. Перед началом работ в лаборатории все студенты обязаны ознакомиться с правилами техники безопасности при работе с электротехническими установками и расписаться в соответствующем журнале, хранящемся у лаборанта.

Типы обслуживания потребителей в общественном питании.

«Официальный приём»; «Дневной приём «Рабочий завтрак», «Бокал шампанского», «Бокал вина», «Завтрак»; «Вечерний приём», «Обед», «Ужин», «А-ля фуршет», «Коктейль», «Чай», «Шашлык Бар-бекю»; «Смешанные приёмы: «Коктейль – фуршет», «Фуршет – кофе», «Коктейль – фуршет – кофе».

Задание на деловую игру:

1 Метрдотелю (менеджеру банкетной службы):

- оформить заказ, составить меню;
- разработать схему посадки гостей.

2 Официанты должны изучить сервировку стола и показать технику обслуживания потребителей в деле:

- подача блюд в обнос (французский способ);
- подача блюд с помощью подсобного стола (английский способ);
- подача в стол (русский способ).

3 Шеф-повар на основании меню составляет заказ-счёт (см. приложение 1) и передаёт задание в цехи, буфеты.

4 Бригадир (ведущий повара, буфетчицы) на основании заказа счета выписывают продукты, составляют требования-накладные на получение продуктов из кладовой.

5 Официанты должны выписать счёт за проведение банкета и провести расчёт с потребителем (см. приложения).

6 Изучить и показать технику уборки со стола, замену использованной посуды и приборов, столового белья.

2. Организация управления персоналом структурного подразделения организации.

1 Основы организации управления структурным подразделением организации.

2 Дисциплинарные процедуры в организации. Правила и принципы разработки должностных обязанностей.

3 Трудовые отношения: права и обязанности работников, коллективный договор и коллективное соглашение управление дисциплиной, прекращение трудовых отношений. Нормативно – правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира.

Задание:

1. Дайте определение понятия «структурное подразделение организации»

2. Перечислите требования, предъявляемые к организационным структурам управления

3. В какие группы объединяются структурные подразделения органов управления; приведите примеры

4. Перечислите нормативно-правовые документы, которые должен знать бригадир

3. Основы организации предприятий общественного питания.

4. Организация производства продукции общественного питания.

5. Организация рабочего времени работников с различными режимами работы.

Разработка графиков выхода на работу работников производства.

6. Разработка производственной программы мясного цеха.

7. Разработка производственной программы птицегольевого цеха.

8. Разработка дневной производственной программы для предприятий с полным производственным циклом.

9. Расчет потребности в сырье и полуфабрикатах предприятий питания различных типов.

10. Расчет потребности предприятий общественного питания в предметах материально-технического оснащения.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в

таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
------------	----------------	---------------------------------

<p>Обоснованность выбора источников литературы (широта изученного материала, использование новых публикаций по рассматриваемой теме) работать в коллективе. организации обслуживания на предприятиях питания.</p> <p>осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ.</p> <p>планирование и рационального использования сырьевых.проявлять лидерские качества в коллективе. санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата. оценивать результативность системы контроля деятельности производства. профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p>	2	8,00
<p>Самостоятельность выполнения работы.</p> <p>готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня.</p> <p>проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства.</p> <p>владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата.</p> <p>способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля.</p> <p>вопросам безопасности в профессиональной деятельности</p>	3	12,00
ИТОГО	5	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

3. Реферат

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Реферат»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-11 способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
Знания
Основные методы и приемы по проведению мотивационных программ по организации ПОП
Умения
Осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ
Навыки и/или опыт деятельности
Методами оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства

ПК-17 способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
<i>Знания</i>
организации ресурсосберегающих производств, методов оперативного планирования и обеспечения надежности технологических производств.
<i>Умения</i>
Рационально использовать сырьевые и энергетические ресурсы
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
рационального использования сырьевых и других видов ресурс на предприятиях общественного питания.

3.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Реферат», характеризующий этап формирования

Подготовка рефератов направлена на развитие и закрепление у студентов навыков самостоятельного глубокого, творческого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы по актуальным проблемам дисциплины; работать в коллективе.

При выполнении данного задания обучающийся должен:

- определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства.
- определить надежность технологического процесса на производстве общественного питания
- рассмотреть теоретические и практические аспекты анализа производственной программы предприятий.
- определить состав производственной программы, задачи и источники ее анализа.
- выявить показатели, характеризующие выполнение производственной программы предприятия общественного питания.

Определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства, планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания на выработку навыков и умений грамотно и убедительно излагать материал, четко формулировать теоретические обобщения, выводы и практические рекомендации.

Рефераты должны отвечать высоким квалификационным требованиям в отношении научности содержания и оформления.

Темы рефератов, как правило, посвящены рассмотрению одной проблемы. Объем реферата может быть от 12 до 15 страниц машинописного текста, отпечатанного через 1,5 интервала, а на компьютере через 1 интервал (список литературы и приложения в объем не входят).

Текстовая часть работы состоит из введения, основной части и заключения.

Во введении студент кратко обосновывает актуальность избранной темы реферата, раскрывает конкретные цели и задачи, которые он собирается решить в ходе своего небольшого исследования.

В основной части подробно раскрывается содержание вопроса (вопросов) темы.

В заключении кратко должны быть сформулированы полученные результаты

исследования и даны выводы. Кроме того, заключение может включать предложения автора, в том числе и по дальнейшему изучению заинтересовавшей его проблемы.

В список литературы (источников и литературы) студент включает только те документы, которые он использовал при написании реферата.

В приложении (приложения) к реферату могут выноситься таблицы, графики, схемы и другие вспомогательные материалы, на которые имеются ссылки в тексте реферата.

3.3 Типовые задания оценочного средства «Реферат»

0. При выполнении данного задания обучающийся должен:

- определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства.
- определить надежность технологического процесса на производстве общественного питания
- рассмотреть теоретические и практические аспекты анализа производственной программы предприятий.
- определить состав производственной программы, задачи и источники ее анализа.
- выявить показатели, характеризующие выполнение производственной программы предприятия общественного питания

1. Особенности банкетного и корпоративного обслуживания

2. Методы сервировки стола в ресторане

3. Системы и принципы быстрого питания

4. Санитарные требования к помещениям, оборудованию и технологии обслуживания в системе питания.

5. Профессиональная этика работника общественного питания

6. Столовая посуда, столовое белье, столовые приборы. История, современность, назначение

7. Подготовка залов к обслуживанию посетителей (мебель, сервировка, подготовка официантов, контрольно-кассовое оборудование)

8. Методы обслуживания гостей в ресторане (встреча и размещение, прием заказа, получение продукции и блюд, методы переноски и подачи блюд, правила подачи закусок, холодных и горячих блюд, десертов и напитков, расчеты и уборка использованных приборов)

9. Нормативно-правовое обеспечение ресторанного обслуживания

10. Исторический аспект развития предприятий питания.

11. Тенденции и перспективы развития общественного питания в стране.

12. Классификация услуг общественного питания за рубежом и требования к ним.

13. Интерьеры залов предприятий общественного питания.

14. Оборудование торговых помещений.

15. Новые виды столовой посуды.

16. Новые виды столовых приборов

3.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Реферат»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Актуальность темы. осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ. планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания	2	1,25
Владение основными понятиями и терминологией. определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства	2	1,25
Грамотность изложения, отсутствие грамматических, стилистических ошибок	2	1,25

Логичность и последовательность изложения	2	1,25
Полнота и глубина раскрытия темы	2	1,25
Самостоятельность выполнения работы	2	1,25
Соблюдение технических требований к оформлению текста работы, включая грамотное оформление списка использованной литературы и ссылок на использованную литературу в тексте (при наличии списка литературы). обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания	2	1,25
Соответствие требованиям по объему работы	2	1,25
ИТОГО	16	10

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 6 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 6 до 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям,

			предъявляемым к оценочному средству
--	--	--	-------------------------------------

4. Решение задач

4.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Решение задач»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-7 способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	
Знания	
системы контроля деятельности производства	
Умения	
анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, выбирать и использовать новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.	
Навыки и/или опыт деятельности	
применения нормативной базы в области продаж продукции производства и услуг.	

4.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Решение задач», характеризующий этап формирования

На первом занятии студенты получают у преподавателя график выполнения практических занятий на текущий семестр.

На практических занятиях рассматривается практическое использование материала лекций и учебно-методической литературы для практической отработки тем, а также при разработке и оформлении примеров решения задач и оформления документации.

Перед посещением практических занятий приобретите соответствующую учебно-методическую литературу, которая относится к рассматриваемой теме на практических занятиях.

Начиная с первой недели учебного семестра на практических занятиях подробно рассматривается тематика заданий, их содержание, объем и иллюстрации, приводится перечень учебной литературы и рассматриваются особенности их задания.

При выполнении данного задания обучающийся должен:

- проанализировать и оценивать результаты деятельности производства.
- осуществить поиск новой информации в области питания.

4.3 Типовые задания оценочного средства «Решение задач»

0. При выполнении данного задания обучающийся должен:

- проанализировать и оценивать результаты деятельности производства.
- осуществить поиск новой информации в области питания.

1. Рассчитать потребность в субпродукте (массы брутто и нетто) для приготовления 36 порций почек по-русски по II колонке рецептуры № 29, если имеются телячьи почки охлажденные.

2. Рассчитать количество обрезной свинины для получения 120 кг крупнокусковых полуфабрикатов.

3. Рассчитать количество порций натуральных котлет, которое можно приготовить по III колонке рецептуры № 26 из 25 кг свинной корейки (свинина мясная).

4. Рассчитать количество крупнокусковых полуфабрикатов, которое можно приготовить из 210 кг свинины жирной.

5. Рассчитать количество субпродукта, которое потребуется для приготовления 75 порций жаренной с жиром печени по I колонке рецептуры № 27, если имеется печень баранья охлажденная.

6. Рассчитать количество порций отварного мяса, которое можно приготовить из 170 кг баранины 2-й категории по I колонке рецептуры № 20.

7. Каких блюд можно приготовить больше и насколько: рыбы, припущенной с соусом «белое вино», по рецептуре № 12 или рыбы, жаренной с луком по-ленинградски, по II колонке рецептуры № 14 при наличии 58 кг потрошеной обезглавленной мелкой трески?

8. Рассчитать количество отходов при холодной обработке 24 кг неразделенного мелкого судака для приготовления рыбы, жаренной в тесте, по рецептуре № 15.

9. Определить массу брутто неразделанного мелкого судака для приготовления 34 порций рыбы, припущенной с соусом «белое вино» по рецептуре № 12.

10. Рассчитать и сравнить количество отходов при холодной обработке 39 кг морского потрошеного обезглавленного крупного окуня и 39 кг потрошеной обезглавленной крупной трески для приготовления рыбы, запеченной с картофелем по-русски, по рецептуре № 16.

4.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Решение задач»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = \sum \text{БП}$$

где **Балл *OC*** – набранный балл за оценочное средство;
 $\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
 Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Выполнение заданий по сборникам в соответствии с заданием преподавателя. Провести анализ выполнения плана и динамики производства собственной продукции. Проанализировать ассортимент и качество выпущенной продукции. Оценить основные факторы, влияющие на изменение производственной программы.	2	8,00
Изучение действующих сборников технических нормативов.	3	12,00
ИТОГО	5	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания

	по всем показателям		компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
--	---------------------	--	--

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Экзамен

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Экзамен»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	
Знания	
основные закономерности взаимодействия человека и общества, основные закономерности историко-культурного развития человека и человечества	
Умения	
анализировать мировоззренческие, социально и личностно значимые философские проблемы	
Навыки и/или опыт деятельности	
технологиями приобретения, использования и обновления гуманитарных, социальных и экономических знаний.	
ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	
Знания	
Структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию. Особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей.	
Умения	
Организовать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом. Подобрать ассортимент блюд, изделий, напитков и составить меню, прейскурант, карта вин для предприятий питания различных типов, а также для специальных форм обслуживания. определить потребность в столовой посуде, приборов, инвентаре.	
Навыки и/или опыт деятельности	
Терминологией и методологией организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.	
ПК-11 способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	
Знания	

Основные методы и приемы по проведению мотивационных программ по организации ПОП
Умения
Осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ
Навыки и/или опыт деятельности
Методами оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства
ПК-17 способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
Знания
организации ресурсосберегающих производств, методов оперативного планирования и обеспечения надежности технологических производств.
Умения
Рационально использовать сырьевые и энергетические ресурсы
Навыки и/или опыт деятельности
рационального использования сырьевых и других видов ресурс на предприятиях общественного питания.
ПК-23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
Знания
Структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана
Умения
Идентифицировать уровень предоставляемых услуг, класс предприятия.
Навыки и/или опыт деятельности
Составлять графики выхода на работу производственного и обслуживающего персонала; схемы организации технологических процессов в цехах;
ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
Знания
правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания
Умения
измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест на

предприятиях общественного питания
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
владения нормативной базой и научной информацией в области правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания.
ПК-7 способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
<i>Знания</i>
системы контроля деятельности производства
<i>Умения</i>
анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, выбирать и использовать новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
применения нормативной базы в области продаж продукции производства и услуг.
ПК-9 готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
<i>Знания</i>
программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
<i>Умения</i>
планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
использования нормативной базы должностных инструкции сотрудников предприятия

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Экзамен», характеризующий этап формирования

Успешному проведению экзамена способствует систематическое посещение лекционных, практических и семинарских занятий, тщательная проработка вопросов для контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, анализировать результаты экспериментов, статистической обработкой данных при соблюдении техники безопасности:, выносимых на обсуждения на занятиях и самостоятельная подготовка обучающихся.

При подготовке к экзамену необходимо ознакомиться с вопросами, составить структурно-логическую схему ответа на каждый вопрос, используя при этом материалы лекционных

и практических занятий, рекомендуемую преподавателем литературу.

Экзамены являются заключительным этапом изучения учебной дисциплины и имеют целью проверить теоретические знания обучающихся, их навыки и умение применять полученные знания при решении практических задач.

Материалы для проведения экзамена (билеты, практические задания, материальное обеспечение, необходимое для проведения экзамена, справочные пособия, разрешенные для использования на экзаменах и т.п.).

В экзаменационный билет включать в себя не менее двух вопросов из разных разделов программы, в зависимости от специфики предмета, одно практических задания (задачи).

Рекомендуемая процедура проведения устного экзамена:

в аудитории одновременно могут находиться не более шести обучающихся;

обучающийся после доклада о прибытии для сдачи устного экзамена предъявляет экзаменатору свою зачетную книжку, после чего лично берет билет, называет его номер, получает чистые маркированные листы бумаги для записей ответов (решения задач) и приступает к подготовке ответа;

при сдаче устного экзамена обучающийся берет, как правило, только один билет;

в случаях, когда обучающийся берет второй билет, оценка его ответа снижается на один балл;

для подготовки к ответу обучающемуся отводится не менее 20 минут;

после подготовки к ответу или по истечении отведенного для этого времени

обучающийся докладывает экзаменатору о готовности и с его разрешения или по вызову отвечает на поставленные в билете вопросы;

прерывать обучающегося при ответе не рекомендуется, исключение - ответ не по существу вопроса билета;

по окончании ответа на вопросы билета экзаменатор может задавать обучающемуся дополнительные и уточняющие вопросы в пределах учебного материала, вынесенного на экзамен, в том числе по темам, пропущенным обучающимся;

если обучающийся отказался от ответа на билет, ему выставляется неудовлетворительная оценка;

оценка по результатам устного экзамена объявляется обучающемуся и вносится экзаменатором в экзаменационную (зачетную) ведомость, зачетную книжку;

Студент должен: - проявить коммуникабельность в организации общественного питания; - различить типы и классы обслуживания; - оперативно спланировать и обеспечить надежность технологического процесса; подготовить технологическую документацию по продуктам; - владеть современными методами управления; - рассказать первичный и текущий инструктаж по технике безопасности на рабочем месте; - анализировать и оценивать развития индустрии питания; - профессионально ориентироваться в организации обслуживания; - предоставить перечень услуг.

Подготовка к экзамену осуществляется по лекциям. Экзамен проводятся по билетам.

На экзамене студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Вопрос на понимание
3. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	6	10
Вопрос на понимание	6	10
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Экзамен»

0. Студент должен: - проявить коммуникабельность в организации общественного питания; - различить типы и классы обслуживания; - оперативно спланировать и обеспечить надежность технологического процесса; подготовить технологическую документацию по продуктам; - владеть современными методами управления; - рассказать первичный и текущий инструктаж по технике безопасности на рабочем месте; - анализировать и оценивать развития индустрии питания; - профессионально ориентироваться в организации обслуживания; -предоставить перечень услуг. Аттестация по дисциплине «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» включает в себя 3 вопроса: теоретические задания, позволяющие оценить уровень усвоения обучающимися знаний; вопрос на понимание; практические задания, выявляющие степень сформированности умений и владений

1. 1. Основы организации предприятий питания, функционирующих в условиях рыночных отношений.
2. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания. Формы и виды корпоративного предпринимательства
3. Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню обеда: Холодная закуска из рыбы (предложите блюдо, гарнир)
2. 1.Порядок и этапы создания предприятия.
- 2.Назначение и функции складского хозяйства. Состав и характеристика помещений для приема, хранения и отпуска товаров; требования, оснащение. Средства механизации погрузочно- разгрузочных работ.
- 3.Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню обеда: Рыбное блюдо (предложите блюдо, гарнир)
3. 1.Основы организации предприятий питания, функционирующих в условиях рыночных отношений.
- 2.Организация реализации готовой продукции. Линии для раздачи пищи и комплектации обедов при самообслуживании.
- 3.Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню обеда: Мясное блюдо (предложите блюдо, гарнир)

4. 1. Основные правила работы предприятий общественного питания в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания», утвержденные постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997г. Показатели культуры.
2. Организация работы производственных вспомогательных помещений.
3. Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню обеда: Десерт (арбуз)
5. 1. Государственное регулирование общественного питания и контроль в сфере потребительского рынка.
2. Оперативное планирование в предприятиях доготовочных и с полным циклом производства, его последовательность.
3. Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню обеда: Кофе черный
6. 1. Классификация, типизация предприятий, их характеристика в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
2. Организация санитарного контроля на предприятии.
3. Представить вариант сервировки стола, а также предложить способы и последовательность обслуживания гостей на банкете по поводу юбилея в ресторане высшего класса:
 Меню заказного обеда:
 Вторые горячие блюда:
7. 1. Специализация предприятий питания, их преимущества. Предприятия быстрого обслуживания.
2. Трудовой процесс и методы его нормирования (аналитические и опытно – статистические).
3. Рассчитать численный состав официантов для обслуживания банкета-коктейля. Принять количество участников банкета 100 человек.
 Предложить меню и карту вин.
 Предложить схему проведения банкета.
8. 1. Характеристика заготовочных предприятий в соответствии с ГОСТ Р 53523-2009 «Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания».
2. Трудовые ресурсы предприятий, характеристика структуры и составляющих элементов. Система подбора, подготовки и повышения квалификации кадров.
3. Составить меню для кейтеринга (обед на 20 человек) в офисе организации. Подобрать необходимое количество инвентаря, посуды, оборудования.
 Предложить порядок обслуживания.
9. 1. Понятие о розничной торговле в общественном питании.
2. Состав рабочего времени и методы изучения его затрат.
3. Составить меню полного рациона на один день для питания туристов на пешеходном маршруте. Подобрать необходимое количество посуды, приборов для еды.
10. 1. Понятие о розничной торговле в общественном питании
2. Состав рабочего времени и методы изучения его затрат.
3. Предложить варианты завтраков для питания туристов из разных стран, которые включаются в путевку/ваучер.
 Представить схемы сервировки стола к завтраку по предложенным видам завтраков.

11. 1. Научно-технический прогресс и его роль в повышении эффективности общественного питания. Приоритетные направления научно-технического прогресса в общественном питании. Автоматизация и компьютеризация.
2. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.
3. Составить меню для кейтеринга (буфет на 150 человек) для обслуживания болельщиков спортивного соревнования на стадионе.
Подобрать необходимое количество инвентаря, посуды, оборудования.
Предложить порядок обслуживания.
12. 1. Интенсификация технологической системы: цели, факторы, критерии. Техническая подготовка производства.
2. Разработка и внедрение рациональных режимов труда и отдыха. Графики выхода на работу.
3. Вы руководите открытием пивного бара на 50 мест. Предложите ассортимент выпускаемой продукции. Какой состав помещений будет предусмотрен на данном предприятии?
13. 1. Реклама в общественном питании и её организация.
2. Основные методы изучения рабочего времени: фотография рабочего времени, самофотография, хронометраж.
3. Вы – управляющий кофейни на 45 мест. Предложите ассортимент продукции для кофейни.
14. 1. Рациональные формы организации производства: концентрация, специализация, кооперирование и комбинирование в общественном питании.
2. Сущность, задачи и основные направления научной организации труда в общественном питании.
3. Вы занимаетесь открытием специализированной закусочной – блинной на 40 мест. Разработайте меню для данного предприятия.
15. 1. Промышленная технология: назначение, состав, функции. Эволюция промышленной технологии.
2. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Классификация по мощности, ассортименту. Состав помещений, подготовка сырья. Технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий, оснащение цеха оборудованием и инвентарем.
3. Предложите меню для общедоступной столовой на 80 мест.
16. 1. Строение предприятий питания как системы на примере комбината питания. Технологическая система как объект проектирования.
2. Организация складских операций. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров. Товарные потери, порядок их оформления, списания и учета.
3. Предложите ассортиментный перечень продукции для банкета-фуршет.
17. 1. Задачи и основные принципы организации снабжения предприятий общественного питания. Технологический процесс товародвижения. Роль оптовой торговли в рациональной организации продовольственного и материально-технического обеспечения.
2. Организация производственных и трудовых процессов в кулинарном цехе.
3. Предложить меню для банкета-свадьба
18. 1. Виды, источники и формы снабжения (по месту организации, по форме поставки). Договор и договорные связи с поставщиками.

2. Организация работы мясо-рыбного цеха предприятия общественного питания средней мощности с полным производственным циклом и организация рабочих мест по оттаиванию, разрубке, обвалке и жиловке мяса, по изготовлению порционных полуфабрикатов и изделий из рубленого мяса.
3. Предложите меню для группы туристов (завтрак, ресторан I класса).
19. 1. Организация экспедиционно-диспетчерских служб на крупном заготовочном предприятии.
2. Организация работы овощного цеха предприятия общественного питания средней мощности с полным производственным циклом.
3. Предложите меню шашлычной на 40 мест.
20. 1. Пути улучшения качества выпускаемой продукции в современных экономических условиях. Система качества как один из важных общепризнанных инструментов комплексного управления качеством.
2. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов и обработки зелени на доготовочных предприятиях.
3. Предложите меню для обслуживания по типу «Шведский стол» (обед).
21. 1. Технологический процесс товародвижения на предприятии общественного питания, его характеристика. Формы и способы товародвижения. Транспорт в товародвижении, требования к нему. Санитарный паспорт.
2. Организация работы горячего цеха. Назначение, расположение, режим работы, взаимосвязь с другими цехами и помещениями, ассортимент выпускаемой продукции, порядок подбора и размещения оборудования, организация технологического процесса и рабочих мест. Организация труда в цехе.
3. Начертить схему сервировки в соответствии с заказом:
- 1-й гость: Текила Sauza Silver – 50 мл, Лайм – 50 г, Ассорти овощное – 1
Шашлык из свинины – 300 г, Сок яблочный – 1
- 2-й гость: Сок яблочный – 1, Суп-лапша домашняя – 1, Люля-кебаб – 100 г, Пюре картофельное – 1, Молочный коктейль – 1 (после еды).
- 3-й гость: Суп-пюре из спаржи – 1, Пеленгас запеченный с овощами – 1, Вино белое сухое «Совиньон» - 150 мл,
Латте – 1 (после еды).
- 4-й гость: Овощи-гриль – 250 г, Салат Цезарь – 1, Креветки в сливочном соусе – 1, Эспрессо – 1 (сразу), Вода минеральная (б/г) – 1 (теплая).
22. 1. Виды, транспорта, используемые при перевозке сырья и готовой продукции. Требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы, оформляемые при перевозке продуктов (накладные, сертификаты, качественные удостоверения, вкладыши и др). Удостоверение о качестве.
2. Организация работы холодного цеха. Общие требования, особенности организации. Ассортимент выпускаемой продукции, организация технологического процесса и рабочих мест. Организация труда в цехе.
3. Составить меню для кейтеринга (обед на 20 человек) в офисе организации. Подобрать необходимое количество инвентаря, посуды, оборудования. Предложить порядок обслуживания.
23. 1. Особенности организации обслуживания в предприятиях общественного питания различных типов и классов.
2. Организация производственных и трудовых процессов в кондитерском цехе.

3. Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню обеда: Десерт (арбуз)
24. 1. Организация тарного хозяйства. Назначение и классификация тары, характеристика тарооборота. Стандартизация и унификация тары. Мероприятия по сокращению расходов по таре (организационно-технические и экономические).
 2. Организация работы цеха мучных изделий. Общие требования, особенности организации, технологический процесс, рабочие места.
 3. Составить меню для кейтеринга (обед на 20 человек) в офисе организации. Подобрать необходимое количество инвентаря, посуды, оборудования. Предложить порядок обслуживания.
25. 1. Производственный персонал, требования к нему в соответствии с ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
 2. Организация производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из птицы и субпродуктов.
 3. Вы – управляющий кофейни на 45 мест. Предложите ассортимент продукции для кофейни.
26. 1. Классификация услуг общественного питания, общие требования к ним в соответствии с ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
 2. Организация производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из рыбы.
 3. Начертить схему сервировки в соответствии с заказом:
 1-й гость: Текила Sauza Silver – 50 мл, Лайм – 50 г, Ассорти овощное – 1
 Шашлык из свинины – 300 г, Сок яблочный – 1
 2-й гость: Сок яблочный – 1, Суп-лапша домашняя – 1, Люля-кебаб – 100 г, Пюре картофельное – 1, Молочный коктейль – 1 (после еды).
 3-й гость: Суп-пюре из спаржи – 1, Пеленгас запеченный с овощами – 1, Вино белое сухое «Совиньон» - 150 мл,
 Латте – 1 (после еды).
 4-й гость: Овощи-гриль – 250 г, Салат Цезарь – 1, Креветки в сливочном соусе – 1, Эспрессо – 1 (сразу), Вода минеральная (б/г) – 1 (теплая).
27. 1. Задачи, значение и основные направления развития материально-технической базы предприятий отрасли.
 2. Организация производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из картофеля и овощей.
 3. Предложить варианты завтраков для питания туристов из разных стран, которые включаются в путевку/ваучер.
 Представить схемы сервировки стола к завтраку по предложенным видам завтраков.
28. 1. Транспортные средства, порядок организации и учета их работы.
 2. Информационное обеспечение оперативного планирования. Характеристика нормативной и технической документации, используемой в предприятиях общественного питания.
 3. Составить меню полного рациона на один день для питания туристов на пешеходном маршруте. Подобрать необходимое количество посуды, приборов для еды.
29. 1. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания в соответствии с ГОСТ Р 53995-2010.
 2. Организация производственных и трудовых процессов при изготовлении

полуфабрикатов из мяса.

3. Представить вариант сервировки стола, а также предложить способы и последовательность обслуживания гостей на банкете по поводу юбилея в ресторане высшего класса:

Меню заказного обеда:

Вторые горячие блюда:

30. 1. Обслуживающий персонал, требования к нему в соответствии с ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

2. Организация производственных и трудовых процессов в кондитерском цехе.

3. Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню обеда: Холодная закуска из рыбы (предложите блюдо, гарнир)

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Экзамен»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы. - проявление коммуникабельности в организации общественного питания; - различает типы и классы обслуживания; - оперативное планирование и	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.

	<p>обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания; - владеет современными методами управления ; - рассказывает первичный и текущий инструктаж по техники безопасности на рабочем месте; - анализирует и оценивает развитие индустрии питания; - профессиональная деятельность в организации обслуживания.</p>		
<p>Вопрос на понимание</p>	<p>Понимает суть поставленной задачи. Дает развернутый и аргументированный ответ на вопрос. Оперативное планирование технологических процессов. Описал и оценил все мотивационные программы на всех этапах. Выражает собственное мнение, опираясь на актуальные тенденции в изучаемой сфере. Логически грамотно определяет причинно-следственные связи. Использует для ответа грамотный профессиональный язык. Владеет информацией, отечественных и зарубежных в</p>	<p>Демонстрирует понимание сути задания. Отвечает на поставленный вопрос, ориентируясь на положения теории, а не практики. Не может аргументировать свой ответ. При ответе опирается главным образом на примеры, не пользуясь профессиональным языком.</p>	<p>Не понимает сути вопроса. Не может высказать собственное мнение, привести примеры. Не отвечает на вопрос, либо высказывает ошибочные суждения.</p>

	области обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов		
Практическое задание	<p>Задание выполнено полностью. Приведены все необходимые формулы, проведены требуемые расчеты по сырью, сделаны соответствующие выводы, записан полный ответ. Владеет организационными вопросами в области управления. Использует инновационные технологические процессы в области общественного питания. Современные тенденции в индустрии общественного питания. Отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий.</p>	<p>Задание выполнено не полностью. Приведены необходимые формулы, при проведении расчетов допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя.</p>	<p>Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя.</p>

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
------------------	---	---	---

Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. - 416 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1091555>

2. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/427592>

Дополнительная литература

1. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – М. : Магистр : НИЦ ИНФРА-М, 2013. – 560 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=202753>

2. Голов, Р. С. Организация производства, экономика и управление в промышленности [Электронный ресурс] : учебник / Р. С. Голов, А. П. Агарков, А. В. Мыльник. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2019. - 858 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1091172>

3. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 176 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/>

1099231

4. Джум, Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Электронный ресурс] : учеб.пособие /Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=152583>

Периодические издания

1. Товаровед продовольственных товаров([http://www. panor.ru](http://www.panor.ru))
2. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
3. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
4. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)
5. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)
6. Общепит: бизнес и искусство(<http://obschepit.panor.ru>)
7. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)
8. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)

Нормативно-правовые акты

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 24.04.2020 — Действует с 05.05.2020) "О защите прав потребителей" – 64 с.
2. Федеральный закон от 12. 01. 2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 30. 12. 2006). – М.: Издательство «Омега-Л», 2007. – 24 с.
3. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.
5. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания, обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы – М.: Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 2008. – 55 с. СанПиН 2.4.5.2409-08
6. Правила оказания услуг общественного питания (утверждены постановлением Правительства РФ от 15. 08. 1997 № 1036; с изменениями и дополнениями, утвержденными постановлением Правительства РФ от 4 октября 2012 г. № 1036).
7. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: санитарно-эпидемиологические правила и нормативы – М.: Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 2004. – 20 с. СанПиН 2.3.2.1324-03
8. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: санитарно-эпидемиологические правила. – М.: Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 3 мая 2007. – 64 с. СП 2.3.6-1079-01

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронная библиотека - режим доступа <http://window.edu.ru>

2. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] - режим доступа <http://www.rsl.ru>

3. Открытая электронная библиотека - режим доступа <http://orel.rsl.ru/>

4. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки - режим доступа <http://www.nlr.ru:8101/online.html>

5. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан - режим доступа <http://www.kitaphane.ru>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации к лабораторной работе

познавательная деятельность обучающихся под руководством преподавателя, связанная с использованием учебного, научного или производственного оборудования (технических приборов, устройств и др.), с физическим моделированием и проведением экспериментов, направленная в основном на приобретение новых фактических знаний и практических умений.

Это один из видов самостоятельной практической работы обучающихся, имеющих целью помочь практическому освоению научно-теоретических основ изучаемых общепрофессиональных дисциплин, овладению техникой эксперимента, освоению основных методов работы в области профилизации.

Методические рекомендации по подготовке рефератов

Подготовка рефератов направлена на развитие и закрепление у студентов навыков самостоятельного глубокого, творческого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы по актуальным проблемам дисциплины; на выработку навыков и умений грамотно и убедительно излагать материал, четко формулировать теоретические обобщения, выводы и практические рекомендации.

Рефераты должны отвечать высоким квалификационным требованиям в отношении научности содержания и оформления.

Темы рефератов, как правило, посвящены рассмотрению одной проблемы. Объем реферата может быть от 12 до 15 страниц машинописного текста, отпечатанного через 1,5 интервала, а на компьютере через 1 интервал (список литературы и приложения в объем не входят).

Текстовая часть работы состоит из введения, основной части и заключения.

Во введении студент кратко обосновывает актуальность избранной темы реферата, раскрывает конкретные цели и задачи, которые он собирается решить в ходе своего небольшого исследования.

В основной части подробно раскрывается содержание вопроса (вопросов) темы.

В заключении кратко должны быть сформулированы полученные результаты исследования и даны выводы. Кроме того, заключение может включать предложения автора, в том числе и по дальнейшему изучению заинтересовавшей его проблемы.

В список литературы (источников и литературы) студент включает только те документы, которые он использовал при написании реферата.

В приложении (приложения) к реферату могут выноситься таблицы, графики, схемы и другие вспомогательные материалы, на которые имеются ссылки в тексте реферата.

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений

и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном. Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем

следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта. Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания для подготовки реферата

Реферат - краткое изложение содержания документа или его части, научной работы, включающее основные фактические сведения и выводы, необходимые для первоначального ознакомления с источниками и определения целесообразности обращения к ним.

Современные требования к реферату — точность и объективность в передаче сведений, полнота отображения основных элементов как по содержанию, так и по форме.

Цель реферата — не только сообщить о содержании реферируемой работы, но и дать представление о вновь возникших проблемах соответствующей отрасли науки.

В учебном процессе реферат представляет собой краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания книги, учения, научного исследования и т.п. Иначе говоря, это доклад на определенную тему, освещающий ее вопросы на основе обзора литературы и других источников.

Основные этапы работы над рефератом. В организационном плане написание реферата — процесс, распределенный во времени по этапам. Все этапы работы могут быть сгруппированы в три основные: подготовительный, исполнительский и заключительный. Подготовительный этап включает в себя поиски литературы по определенной теме с использованием различных библиографических источников; выбор литературы в конкретной библиотеке; определение круга справочных пособий для последующей работы по теме.

Исполнительский этап включает в себя чтение книг (других источников), ведение записей прочитанного.

Заключительный этап включает в себя обработку имеющихся материалов и написание реферата, составление списка использованной литературы.

Написание реферата. Определен список литературы по теме реферата. Изучена история вопроса по различным источникам, составлены выписки, справки, планы, тезисы, конспекты. Первоначальная задача данного этапа — систематизация и переработка знания. Систематизировать полученный материал — значит привести его в определенный порядок, который соответствовал бы намеченному плану работы.

Структура реферата

1. Введение.

Введение это вступительная часть реферата, предваряющая текст. Оно должно содержать следующие элементы:

- а) очень краткий анализ научных, экспериментальных или практических достижений в той области, которой посвящен реферат;
- б) общий обзор опубликованных работ, рассматриваемых в реферате;
- в) цель данной работы;
- г) задачи, требующие решения.

Объем введения при объеме реферата, который мы определили (10—15 страниц), — 1,2 страницы.

2. Основная часть.

В основной части реферата студент дает письменное изложение материала по предложенному плану, используя материал из источников. В этом разделе работы формулируются основные понятия, их содержание, подходы к анализу, существующие в литературе, точки зрения на суть проблемы, ее характеристики.

В соответствии с поставленной задачей делаются выводы и обобщения. Очень важно не повторять, не копировать стиль источников, а выработать свой собственный, который соответствует характеру реферируемого материала.

3. Заключение.

Заключение подводит итог работы. Оно может включать повтор основных тезисов работы, чтобы акцентировать на них внимание читателей (слушателей), содержать общий вывод, к которому пришел автор реферата, предложения по дальнейшей научной разработке вопроса и т.п. Здесь уже никакие конкретные случаи, факты, цифры не анализируются.

Заключение по объему, как правило, должно быть меньше введения.

4. Список использованных источников.

В строго алфавитном порядке размещаются все источники независимо от формы и

содержания: официальные материалы, монографии и энциклопедии, книги и документы, журналы, брошюры и газетные статьи.

Методические указания по подготовке к экзамену

Контроль и оценка знаний, умений и навыков студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Экзамен – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На экзамене проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Экзамен дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса.

Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

Ограниченность времени для непосредственной подготовки к экзамену требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях.

Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к экзамену является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий.

На экзамене студенту предлагается билет, содержащий вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками.

От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания

домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Windows	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Reader	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
Google Scholar	https://scholar.google.ru/	Поисковая система по полным текстам научных публикаций всех форматов и дисциплин
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Наука и Техника	http://www.n-t.ru	База книг и публикаций Электронной библиотеки "Наука и Техника"

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Российская ассоциация кулинаров	http://dreamchef.ru/	Содержит информацию о Российской ассоциации кулинаров, о конкурсах, конференциях и чемпионатах профессионального мастерства, видео- и фото-уроки от шеф-поваров, рецепты, мастер-классы ассоциации и партнеров
Российская ассоциация кулинаров	http://dreamchef.ru/	Профессиональная база данных . Ассоциация Кулинаров России является некоммерческой корпоративной организацией, объединяющей предприятия и профессиональных работников общественного питания и сервиса
Справочно-правовая система Гарант	https://garant.ru	Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации
Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи	http://www.ion.ru/	Содержит базу данных по наноматериалам, химическому составу продуктов питания РФ, справочники блюд и кулинарных изделий, методические документы.

Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи.	http://www.ion.ru/	Профессиональная база данных по вопросам здорового питания, пищевым технологиям и биотехнологиям, безопасности пищевых продуктов и диетологии.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".
Электронный каталог Российской национальной библиотеки	http://primo.nlr.ru	Библиографическая коллекция Российской национальной библиотеки

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
Специализированная учебная мебель. ТСО: телевизор; ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
Специализированная учебная мебель. ТСО: телевизор, ноутбук.	
<i>Лабораторные занятия</i>	
Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий. Простое оборудование: специализированная учебная мебель, "учебный бар": барная стойка, барные кресла, диваны, барные столы, комплекты посуды, столовых приборов и скатертей для сервировки стола; сложное оборудование: музыкальный центр LG, холодильник Indesit, термопод Servitta кофемашина Spidem Villa, смеситель для коктейлей DM-2H, шоколадный фонтан CF-0401S, фонтан для напитков, ледогенератор ZB-15, парогенератор Moulinex GM 5010; особо сложное: телевизор, ноутбук.	
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>	
Специализированная учебная мебель. ТСО: телевизор, ноутбук.	
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>	

Специализированная учебная мебель. ТСО: телевизор, ноутбук.
<i>СРС</i>
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Интерактивная форма проведения практических занятий работа в малых группах – форма работы, дающая возможность каждому участнику по-участвовать в решении проблемы, попрактиковать навыки сотрудничества и межличностного общения
2. Информационные технологии – обучение в электронной образовательной среде с целью расширения доступа к образовательным ресурсам, увеличения контактного взаимодействия с преподавателем, построения индивидуальных траекторий подготовки и объективного контроля и мониторинга знаний обучающихся
3. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
4. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль Технология организации ресторанного

профиль
Технология организации ресторанного дела

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Матвеева Е.Л.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является овладение безопасного для здорового человека питания, включая профилактику алиментарных заболеваний и профессиональных поражений, санитарную экспертизу продовольственных продуктов, предупредительной и текущей санитарно-эпидемиологический надзор.

Задачи дисциплины:

- сформировать навыки изучения и анализа санитарно-гигиенических требований к качеству продовольственных продуктов, технологии их производства, условий хранения, транспортировки и реализации;
- изучение санитарно-эпидемиологического законодательства;
- освоение основ личной гигиены и здоровья работников предприятия общественного питания.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

научно-исследовательская

организационно-управленческая

проектная

маркетинговая

производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-9	Знания	приемы оказания первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
	Умения	использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
	Навыки и/или опыт деятельности	оказания первой помощи, защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

ОПК-3	Знания	технологические процессы производства кулинарной продукции и услуг; методы технологического контроля
	Умения	оценивать соответствие качества производимой продукции и услуг установленным нормам
	Навыки и/или опыт деятельности	использования нормативной базы, научной информации и методов технологического контроля в области безопасности сырья, пищевых продуктов и услуг
ОПК-4	Знания	правила эксплуатации технологического оборудования в соответствии с правилами охраны труда и технике безопасности; потенциальные факторы риска для жизни и здоровья людей
	Умения	эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
	Навыки и/или опыт деятельности	безопасной эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ПК-3	Знания	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
	Умения	измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест
	Навыки и/или опыт деятельности	нормативной базой и научной информацией в области правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-8	Знания	знает принципы функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания
	Умения	умеет анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
	Навыки и/или опыт деятельности	владеет нормативной базой и научной информацией в области безопасности труда и здоровья персонала

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ имеет код Б1.Б.21, относится к дисциплинам (модулям) базовой части Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания профиль
Технология организации ресторанного, профиль
Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ предусмотрена учебным планом в 5 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен в 5 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	5 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	12	12
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4
в т. ч. занятия семинарского типа	6	6
в т.ч. консультация	2	2
Самостоятельная работа обучающихся	88	88
Промежуточная аттестация	8	8
в т. ч. экзамен	8	8
ИТОГО	108	108

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Предмет дисциплины. Санитарный надзор и санитарное законодательство

Предмет дисциплины. История развития гигиены как науки. Задачи гигиены питания и пищевой санитарии. Санитарный надзор и санитарное

законодательство.

Законы РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», санитарное законодательство.

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, ее структура и задачи. Государственная санитарно-эпидемиологическая надзор в области гигиены питания. Права и обязанности государственных санитарных врачей. Права, обязанности и виды ответственности граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Тема 2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий

Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий.

Значение факторов внешней среды для здоровья и жизнедеятельности человека, источники и виды загрязнений среды.

Оптимальные и допустимые параметры микроклимата на предприятиях общественного питания. Источники, виды, предельно допустимые концентрации загрязнений воздушной среды на предприятиях общественного питания.

Гигиенические требования к вентиляции: выбору системы, кратности воздухообмена, использованию местных вентиляционных устройств, кондиционирования и др.

Значение отопления в обеспечении необходимых параметров микроклимата . Гигиенические требования к использованию различных систем и приборов отопления на предприятиях общественного питания.

Физиологическое, гигиеническое и эпидемиологическое значение воды.

Характеристика источников водоснабжения. Очистка и обеззараживание воды. Гигиенические требования к качеству питьевой воды (по СанПиН).

Гигиенические требования к водоснабжению предприятий общественного питания, устройству канализации, подключению моечных ванн и технологического оборудования к канализации.

Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению помещений предприятий общественного питания.

Тема 3. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий

Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий.

Гигиенические требования к выбору участка для строительства предприятия

: экологическая и эпидемиологическая безопасность, возможность благоустройства и др.

Гигиенические требования к генплану участка: зонирование, благоустройство и озеленение территории, % застройки, расположение и оборудование контейнерной площадки, въезды и др.

Гигиенические принципы планировки предприятий общественного питания : строгая поточность технологического процесса, разделение потоков персонала, посетителей, пищевых продуктов и др. Гигиенические особенности проектирования различных типов предприятий.

Гигиенические требования к набору и расположению складских помещений (охлаждаемых камер, кладовых и др.), организации разгрузки овощей и других продуктов, обработки и хранения тары.

Гигиенические требования к набору, расположению, взаимосвязи и оборудованию производственных помещений. Особенности планировки заготовочных цехов, моечных инвентаря и полуфабрикатной тары, камеры пищевых отходов.

Гигиеническое обоснование расположения административно-бытовых помещений, набора и размеров помещений, оборудования гардеробных, душевых, санузлов, бельевых.

Гигиенические требования к строительным материалам и внутренней отделке помещений.

Тема 4. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам

Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам.

Санитарно-гигиеническая характеристика материалов, используемых для изготовления оборудования.

Гигиенические требования к механическому оборудованию, расстановке его в цехах. Обязательность отдельного использования механизмов для обработки сырых и вареных продуктов.

Гигиенические требования к тепловому и холодильному оборудованию. Рациональное размещение оборудования в цехах.

Производственные столы, ванны и другое немеханическое (вспомогательное) оборудование — основные санитарные требования. Гигиеническая оценка использования функциональных емкостей. Производственный инвентарь: требования к материалам, используемым для изготовления, к маркировке и хранению.

Гигиенические требования к посуде, полуфабрикатной таре, таре и упаковочным материалам.

Тема 5. Санитарные требования к содержанию предприятий питания . Личная гигиена работников

Санитарные требования к содержанию предприятий пищевой промышленности и общественного питания. Личная гигиена работников. Санитарные требования к содержанию территории, сбору мусора, проведению текущей и ежедневной уборки помещений и санитарного дня, к уборочному инвентарю. График уборки.

Понятие о дезинфекции и значение ее в профилактике инфекций и пищевых отравлений микробной природы. Физические способы дезинфекции, их характеристика и применение. Химический способ дезинфекции.

Характеристика различных дезинфицирующих средств и дезсредств, разрешенных для использования на предприятиях питания. Правила хранения, приготовления растворов дезсредств, их применения для дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря.

Классификация, характеристика и санитарные правила использования моющих средств.

Производственный контроль эффективности уборки и дезинфекции, правила взятия смывов и их оценка.

Эпидемиологическая роль насекомых, профилактические мероприятия, методы и средства дезинфекции. Эпидемиологическая роль грызунов, защита от грызунов и проведение дератизации.

Правила личной гигиены персонала: уход за кожей, ногтями рук, полостью рта, профилактика заболеваний кожи. Требования к санитарной одежде.

Профилактические обследования персонала; заболевания, препятствующие допуску к работе. Личные медицинские книжки, гигиеническая подготовка персонала.

Тема 6. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов

Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов.

Понятие о кишечных инфекциях. Источники, пути распространения брюшного тифа, паратифов, дизентерии, холеры, вирусных кишечных инфекций, гепатита А и др. Особенности профилактики кишечных инфекций на предприятиях общественного питания. Сальмонеллез: источники, причины инфекции, профилактика.

Понятие о пищевых отравлениях. Классификация пищевых отравлений.

Пищевые отравления микробной природы. Токсикоинфекции: характеристика возбудителей, источников. Основные причины и профилактика токсикоинфекции. Токсикозы: стафилококковый токсикоз, ботулизм, микотоксикозы (эрготизм, фузариотоксикозы, афлатоксикоз и др

.) и их профилактика при производстве пищевой продукции. Немикробные пищевые отравления. Отравления ядовитыми и условно ядовитыми грибами, ядовитыми растениями. Отравления продуктами, ядовитыми при определенных условиях: соланином картофеля, амигдалином косточковых и др., их профилактика. Отравления примесями химических веществ: тяжелыми металлами, мышьяком, нитратами, нитритами, пестицидами и др. Пути загрязнения продуктов и профилактика отравлений.

Краткая характеристика наиболее распространенных зоонозных инфекций (бруцеллез, ящур, туберкулез крупного рогатого скота и птицы, сибирская язва и др.) и их профилактика. Понятие о гельминтозах. Геогельминтозы и контактные гельминтозы: цикл развития гельминтов, пути распространения и меры профилактики.

Биогельминтозы, связанные с употреблением мяса (тениидозы и трихинеллез) и рыбы (описторхоз и дифиллоботриоз) – характеристика и циклы развития гельминтов, клиническая картина заболеваний, пути распространения, мероприятия по предупреждению.

Тема 7. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Понятие о качестве пищевых продуктов. Определение понятия «безопасность пищевых продуктов», показатели безопасности в СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продуктов; причины, этапы, методы исследования, оформление документации.

Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов, ее значение в профилактике сальмонеллеза, зоонозных инфекций, пищевых отравлений, биогельминтозов. Особенности гигиенической оценки мяса птицы и колбасных изделий.

Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов. Эпидемиологическая роль молочных продуктов, пути инфицирования патогенной и условно патогенной микрофлорой. Оценка заготавливаемого молока и молочной продукции по микробиологическим и токсикологическим показателям безопасности. Оценка жиров.

Эпидемиологическая роль яиц и яичных продуктов в распространении сальмонеллеза и других инфекций. Гигиеническая оценка по микробиологическим и другим показателям безопасности.

Гигиеническая оценка рыбы и рыбопродуктов. Пороки рыбы, имеющие санитарно-гигиеническое значение. Оценка рыбы, зараженной гельминтами, возможность обезвреживания и пути реализации. Особенности оценки икры.

Гигиеническая оценка и критерии безопасности консервов. Виды бомбажа и их оценка. Причина накопления и оценка содержания свинца, олова в консервированных продуктах.

Гигиеническая оценка и критерии безопасности (пораженность фузариозом и спорыньей, наличие токсических сорных примесей и др.) зерновых продуктов и муки. Гигиеническая оценка, пороки и показатели безопасности хлеба.

Гигиеническая и эпидемиологическая характеристика овощей, плодов, ягод. Оценка по показателям безопасности — содержанию нитратов, пестицидов, тяжелых металлов и других химических веществ. Опасность кишечных инфекций, иерсиниозов и геогельминтозов.

Гигиеническая оценка генетически модифицированных (трансгенных) продуктов.

Тема 8. Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов. Гигиенические требования к качеству, условиям реализации готовой продукции

Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению, кулинарной обработке пищевых продуктов и качеству готовой продукции.

Санитарные требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов, к разгрузке и санитарной обработке транспортных средств. Влияние условий перевозки на качество продуктов. Требования к перевозке особо скоропортящихся, замороженных и других продуктов. Санитарные требования к приемке продуктов, сопроводительной документации, оценке качества принимаемых продуктов.

Гигиеническое обоснование условий и сроков хранения различных продуктов. Оптимальные условия и сроки хранения основных групп продуктов, соблюдение раздельного хранения сырых и готовых продуктов. Санитарные правила «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Цели и значение различных видов механической обработки. Санитарно-гигиенические требования к механической обработке мяса, субпродуктов, птицы, рыбы, яиц, овощей, сыпучих продуктов. Особенности санитарных требований к размораживанию замороженных продуктов, к изготовлению мясного и рыбного фарша и их обоснование.

Значение тепловой обработки для сохранения пищевой и биологической ценности продуктов и обеспечения их эпидемиологической безопасности. Санитарно-гигиеническая оценка различных видов тепловой обработки.

Санитарные требования к режиму тепловой обработки и методы контроля ее эффективности.

Санитарные требования к качеству и безопасности, условиям реализации готовой продукции. Производственный контроль.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (5 семестр)

1	Предмет дисциплины. Санитарный надзор и санитарное законодательство	0,5	0,5	0	8	9
2	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий	0,5	0,5	0	8	9
3	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий	0,5	0,5	0	11	12
4	Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам	0,5	0,5	0	11	12
5	Санитарные требования к содержанию предприятий питания. Личная гигиена работников	0,5	1	0	11	12,5
6	Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов	0,5	1	0	11	12,5
7	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	0,5	1	0	14	15,5
8	Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов. Гигиенические требования к качеству, условиям реализации готовой продукции	0,5	1	0	14	15,5

	<i>Консультация</i>					2
	<i>Экзамен</i>					8
	Итого	4	6	0	88	108

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16153>

1. Методические рекомендации для самостоятельной работы студентов
2. Конспект лекций
3. Методические указания к практическим занятиям

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ОПК-3	

<p>способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p>	<p>ЭКОЛОГИЯ БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</p>	<p>САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ</p>

	<p>ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</p> <p>ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА</p> <p>ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>	<p>БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ</p> <p>ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</p> <p>САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ</p> <p>ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ</p> <p>ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</p> <p>ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</p> <p>ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</p> <p>НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ</p> <p>ТАТАРСКАЯ КУХНЯ</p> <p>ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</p> <p>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ</p> <p>ПРЕДДИПЛОМНАЯ</p> <p>ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</p> <p>ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА</p> <p>ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-8 способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p>	<p>САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ</p> <p>ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ</p> <p>ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</p> <p>АДАПТАЦИЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ К ТРУДОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</p> <p>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ</p> <p>ПРЕДДИПЛОМНАЯ</p> <p>ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</p> <p>ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА</p> <p>ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>

В рамках дисциплины САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость
Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	1,54	3,08
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	3	2,31	6,92
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Выступление с докладом и демонстрацией презентации на практическом занятии	18,00	30,00
Контрольная работа	18,00	30,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоённости компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;
 $\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

$\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоённой, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;

$\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Базовый уровень	знает: терминологию, основные средства и методы оказания первой помощи; умеет: выполнять	От 60 до 70 баллов

		основные положения по обеспечению первой помощи; владеет: приемами оказания первой помощи и методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	
	Повышенный уровень	знает и способен применять на практике методы оказания первой помощи; умеет: проводить на практике комплекс мероприятий по оказанию первой помощи; владеет: способностью организовать первую помощь и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуациях	Более 70 баллов
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Базовый уровень	Имеет общее представление о методах организации безопасности сырья и пищевых продуктов. Умеет использовать основные методы исследования состава и качества сырья и пищевых продуктов. Владеет нормативной базой, и методами технологического контроля, научной информацией в области безопасности сырья и пищевых продуктов	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знает принципы организации безопасности сырья и пищевых продуктов. Способен самостоятельно применять на практике основные методы исследования состава и качества сырья и пищевых продуктов. Владеет в полном объеме	Более 70 баллов

		нормативной базой, научной информацией и методами технологического контроля в области безопасности сырья, пищевых продуктов и услуг	
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Базовый уровень	Знает основные требования техники безопасности необходимые для эксплуатации различного вида оборудования. Умеет определять степень готовности к эксплуатации различного вида пищевого оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Способен оценивать степень готовности эксплуатации различного вида технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знает требования техники безопасности необходимые для эксплуатации различного вида оборудования; знает методики расчета технологических показателей на их соответствие требованиям техники безопасности. Умеет определять степень готовности к эксплуатации различного вида пищевого оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности; умеет подготавливать оборудование к	Более 70 баллов

		эксплуатации в соответствии с требованиями техники безопасности. Владеет навыком оценки степени готовности эксплуатации различного вида технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; навыками подготовки к эксплуатации различных видов пищевого технологического оборудования	
ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Базовый уровень	Знает основные правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда. Умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест. Владеет основными навыками использования нормативной базы и научной информации в области правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; знает нормативные	Более 70 баллов

		<p>акты регулирующие вопросы санитарии и гигиены, охраны труда и противопожарной безопасности; знает нормы и способы расчета основных производственных показателей на предприятиях пищевой промышленности. Умеет самостоятельно измерять, оценивать и анализировать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; Владеет навыками использования нормативной базы и научной информации в области правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; владеет навыками организации безопасных условий труда на предприятиях общественного питания</p>	
<p>ПК-8 способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p>	<p>Базовый уровень</p>	<p>Знает и рассказывает об основах здорового образа жизни, системе поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Умеет описать в общих чертах способы обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания; выявлять риски в области</p>	<p>От 60 до 70 баллов</p>

		<p>безопасности труда и здоровья персонала. Владеет навыками сбора и анализа информации о способах поддержания здорового образа жизни, безопасного трудового процесса персонала предприятия питания</p>	
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знает основы физиологии труда и эргономики, источники опасностей на производстве, их влияние на здоровье человека и природу, виды и критерии оценки опасностей, критерии приемлемого риска. Умеет проанализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала ; проводить контроль параметров негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям ; выявлять риски в области безопасности труда и здоровья персонала. Владеет навыками разработки и организации системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала, способностью оценить деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p>	<p>Более 70 баллов</p>

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Выступление с докладом и демонстрацией презентации на практическом занятии	30	ПК-3, ПК-8
Контрольная работа	30	ОК-9, ОПК-3, ОПК-4, ПК-3, ПК-8
Промежуточная аттестация		
Экзамен	40	ОК-9, ОПК-3, ОПК-4, ПК-3, ПК-8

1. Контрольная работа

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
<i>Знания</i>
приемы оказания первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
<i>Умения</i>
использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
оказания первой помощи, защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
<i>Знания</i>
технологические процессы производства кулинарной продукции и услуг; методы технологического контроля
<i>Умения</i>
оценивать соответствие качества производимой продукции и услуг установленным нормам
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
использования нормативной базы, научной информации и методов технологического контроля в области безопасности сырья, пищевых продуктов и

ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
услуг
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
<i>Знания</i>
правила эксплуатации технологического оборудования в соответствии с правилами охраны труда и технике безопасности; потенциальные факторы риска для жизни и здоровья людей
<i>Умения</i>
эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
безопасной эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
<i>Знания</i>
правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
<i>Умения</i>
измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
нормативной базой и научной информацией в области правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-8 способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
<i>Знания</i>
знает принципы функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания
<i>Умения</i>
умеет анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

ПК-8 способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
владеет нормативной базой и научной информацией в области безопасности труда и здоровья персонала

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

МЕТОДИКА ВЫПОЛНЕНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ (РЕФЕРАТОВ)

Требования к содержанию работы: тема реферата – по двум последним цифрам номера зачетной книжки.

Подготовка рефератов направлена на развитие и закрепление у обучающегося навыков самостоятельного глубокого, творческого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы по актуальным проблемам дисциплины; на выработку навыков и умений грамотно и убедительно излагать материал, четко формулировать теоретические обобщения, выводы и практические рекомендации.

Анализировать отечественную и зарубежную литературу, знать правила техники безопасности, необходимые для эксплуатации различного вида оборудования, производственной санитарии, пожарной безопасности, охраны труда и здоровья персонала, приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций. Владеть основными понятиями и профессиональной терминологией, технологическим контролем соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

Рефераты должны отвечать высоким квалификационным требованиям в отношении научности содержания и оформления.

Темы рефератов, как правило, посвящены рассмотрению одной проблемы. Объем реферата может быть от 12 до 15 страниц машинописного текста, отпечатанного через 1,5 интервала, а на компьютере через 1 интервал (список литературы и приложения в объем не входят).

Текстовая часть работы состоит из введения, основной части и заключения.

Во введении студент кратко обосновывает актуальность избранной темы реферата, раскрывает конкретные цели и задачи, которые он собирается решить в ходе своего небольшого исследования.

В основной части подробно раскрывается содержание вопроса (вопросов) темы.

В заключении кратко должны быть сформулированы полученные результаты исследования и даны выводы. Кроме того, заключение может включать предложения автора, в том числе и по дальнейшему изучению заинтересовавшей его проблемы.

В список литературы (источников и литературы) студент включает только те документы, которые он использовал при написании реферата.

В приложении (приложения) к реферату могут выноситься таблицы, графики, схемы и другие вспомогательные материалы, на которые имеются ссылки в тексте реферата.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

1. Подготовка рефератов направлена на развитие и закрепление у обучающегося навыков самостоятельного глубокого, творческого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы по актуальным проблемам дисциплины; на выработку навыков и умений грамотно и убедительно излагать материал, четко формулировать теоретические обобщения, выводы и практические рекомендации.

Анализировать отечественную и зарубежную литературу, знать правила техники безопасности, необходимые для эксплуатации различного вида оборудования, производственной санитарии, пожарной безопасности, охраны труда и здоровья персонала, приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций. Владеть основными понятиями и профессиональной терминологией, технологическим контролем соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

Рефераты должны отвечать высоким квалификационным требованиям в отношении научности содержания и оформления.

1. Понятие об инфекционных заболеваниях.
2. Кишечные инфекции и их профилактика.
3. Источники, пути распространения кишечных инфекций.
4. Сальмонеллез: характеристика возбудителя, источники, причины, профилактика.
5. Холера: характеристика возбудителя, источники, причины, профилактика.
6. Брюшной тиф и паратифы: характеристика возбудителя, источники, причины, профилактика.
7. Особенности профилактики кишечных инфекций на предприятиях общественного питания.
8. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация.
9. Ботулизм: характеристика возбудителя, источники, причины, профилактика.
10. Стафилококковый токсикоз: характеристика возбудителя, источники, причины, профилактика.
11. Пищевые токсикоинфекции.
12. Пищевые отравления немикробной природы (природными токсинами).
13. Пищевые отравления немикробной природы (химическими веществами).
14. Понятие о зоонозных инфекциях.
15. Сибирская язва: характеристика возбудителя, источники, причины, профилактика.
16. Бруцеллез: характеристика возбудителя, источники, причины, профилактика.
17. Понятие о гельминтозах.
18. Трихинеллез: характеристика и циклы развития, клиническая картина заболевания, пути распространения, мероприятия по предупреждению.
19. Свиной и бычий цепни: характеристика и циклы развития, клиническая картина заболевания, пути распространения, мероприятия по предупреждению.
20. Широкий лентец: характеристика и циклы развития, клиническая картина заболевания, пути распространения, мероприятия по предупреждению.
21. Сибирская печеночная двуустка: характеристика и циклы развития, клиническая картина заболевания, пути распространения, мероприятия по предупреждению.
22. Энтеробиоз характеристика и циклы развития, клиническая картина заболевания, пути распространения, мероприятия по предупреждению.
23. Методы и средства дезинфекции на предприятиях общественного питания.
24. Моющие средства и их применение на предприятиях общественного питания.
25. Санитарно-бактериологический контроль на предприятиях общественного питания
26. Санитарные правила хранения пищевых продуктов.

27. Санитарные правила транспортировки и приемки пищевых продуктов.
28. Санитарные правила кулинарной обработки пищевых продуктов.
29. Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.
30. Личная гигиена персонала, медосмотры и обследования.
31. Отравления нитратами и нитритами: пути загрязнения продуктов и профилактика.
32. Отравления пестицидами: пути загрязнения продуктов и профилактика.
33. Отравления свинцом: пути загрязнения продуктов и профилактика.
34. Отравления ртутью и другими металлами: пути загрязнения продуктов и профилактика.
35. Отравления грибами: пути загрязнения продуктов и профилактика.
36. Отравления рыбой и морепродуктами: пути распространения, мероприятия по предупреждению.
37. Отравления растениями: пути загрязнения продуктов и профилактика.
38. Токсикоинфекции, вызванные кишечной палочкой.
39. Токсикоинфекции, вызванные палочкой перфрингенс.
40. Микотоксикозы: источники, причины, профилактика.
41. Санитарное законодательство и санитарно-эпидемиологический надзор.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;
 $\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Владение основными понятиями и профессиональной терминологией, технологическим контролем соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	2	4,29
Изучение и анализ отечественной и зарубежной литературы, знание правил техники безопасности, необходимые для эксплуатации различного вида оборудования, производственной санитарии, пожарной безопасности, охраны труда и здоровья персонала, приемов оказания первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуациях	4	8,57
Логичность и последовательность изложения	2	4,29
Наличие полных, аргументированных ответов на заданные вопросы	2	4,29
Самостоятельность выполнения работы	2	4,29
Соответствие требованиям по объему работы	2	4,29
ИТОГО	14	30

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21	Суммарное	Базовый	

баллов	количество баллов по всем показателям		Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Выступление с докладом и демонстрацией презентации на практическом занятии

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Выступление с докладом и демонстрацией презентации на практическом занятии»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	
<i>Знания</i>	
правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	
<i>Умения</i>	
измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
нормативной базой и научной информацией в области правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	
ПК-8 способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	
<i>Знания</i>	
знает принципы функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания	
<i>Умения</i>	

ПК-8 способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
умеет анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
владеет нормативной базой и научной информацией в области безопасности труда и здоровья персонала

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Выступление с докладом и демонстрацией презентации на практическом занятии», характеризующий этап формирования

Правила выбора варианта

Вариант работы выбирается по последним двум цифрам зачетной книжки или студенческого билета.

Доклад (сообщение) – подготовленное студентом самостоятельно публичное выступление по представлению полученных результатов по рассмотрению темы доклада. В работе должны быть сформулированы: актуальность выбранной темы, цель и задачи работы, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест, функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала. . Содержание работы оценивается по следующим основным критериям: самостоятельность мышления, четкость структуры и логика в изложении, аналитичность, наличие выводов. Регламент выступления 7-10 мин.

Презентация предполагает сочетание информации различных типов: текста, графических изображений, музыкальных и звуковых эффектов, анимации и видеофрагментов. Рекомендуется сжатый, информационный способ изложения материала. Один слайд презентации в среднем рассчитывается на 1.5-2 минуты. Для достижения наибольшей эффективности ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде. Желательно присутствие на слайде блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга. Заголовки должны быть краткими и привлекать внимание аудитории. Структура слайда должна быть одинаковой на всей презентации. Логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения. Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. Для иллюстрации наиболее важных фактов, используются рисунки, диаграммы, схемы. Вся презентация должна быть выдержана в едином стиле, на базе одного шаблона.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Выступление с докладом и демонстрацией презентации на практическом занятии»

1. В работе должны быть сформулированы: актуальность выбранной темы, цель и задачи работы, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной

безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест, функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала. Содержание работы оценивается по следующим основным критериям: самостоятельность мышления, четкость структуры и логика в изложении, аналитичность, наличие выводов. Регламент выступления 7-10 мин.

1. История развития гигиены как науки. Задачи гигиены питания в пищевой санитарии.
2. Санитарный надзор и санитарное законодательство.
3. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучие человека.
4. Значение факторов внешней среды для здоровья и жизнедеятельности человека.
5. Оптимальные и допустимые параметры микроклимата на предприятиях общественного питания.
6. Гигиенические требования к вентиляции, отоплению, водоснабжению, естественному и искусственному освещению помещений предприятий общественного питания.
7. Гигиенические требования к сбору и удалению твёрдых отходов.
8. Гигиенические требования к выбору генплана участка, для строительства предприятий общественного питания.
9. Гигиенические принципы планировки и особенности проектирования различных типов предприятий.
10. Гигиенические требования к складским, административно – бытовым помещениям.
11. Гигиенические требования к строительным материалам и внутренней отделке помещений.
12. Гигиенические требования к механическому оборудованию.
13. Гигиенические требования к тепловому и холодильному оборудованию.
14. Основные санитарные требования к вспомогательному оборудованию.
15. Санитарные требования к продовольственному инвентарю.
16. Гигиенические требования к посуде, таре.
17. Гигиенические требования к упаковочным материалам.
18. Санитарные требования к содержанию территории, сбору мусора, проведения текущей и ежедневной уборки помещений. График уборки.
19. Дезинфекция, её значение в профилактике инфекций. Дезинсекция, дератизация.
20. Производственный контроль.
21. Правила личной гигиены персонала. Личные медицинские книжки, гигиеническая подготовка персонала.
22. Кишечные инфекции (брюшной тиф, паратиф, дизентерия, холера, гепатит А и др.)
23. Профилактика кишечных инфекций на предприятиях общественного питания.
24. Пищевые отравления микробной природы.
25. Токсикоинфекции, их профилактика.
26. Токсикозы, их профилактика.
27. Немикробные пищевые отравления.
28. Гельминтозы, пути распространения и меры профилактики.
29. Решение ситуационных задач.
30. Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов.
31. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов.
32. Гигиеническая оценка яиц и яичных продуктов.

33. Гигиеническая оценка рыбы и рыбопродуктов.
34. Гигиеническая оценка консервов.
35. Гигиеническая оценка овощей, плодов, ягод.
36. Гигиеническая оценка генетически модифицированных (трансгенных) продуктов.
37. Санитарные требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов.
38. Санитарные правила «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
39. Санитарно-гигиенические требования к механической обработке продуктов.
40. Санитарно-гигиеническая оценка различных видов тепловой обработки.
41. Санитарные требования к условиям реализации готовой продукции.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Выступление с докладом и демонстрацией презентации на практическом занятии»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;
 $\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
 Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Владение основными понятиями и терминологией по теме доклада	2	2,14

Изучение и анализ отечественной и зарубежной литературы, знание правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности, охраны труда и здоровья персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	4	4,29
Логичность и последовательность изложения	4	4,29
Наличие качественно оформленной, наглядной презентации, соответствующей тексту доклада	2	2,14
Наличие обоснованных выводов и суждений по рассматриваемой проблеме	4	4,29
Наличие полных, аргументированных ответов на заданные вопросы	4	4,29
Присутствие сопоставления различных точек зрения, обобщения изученного материала	4	4,29
Проведение аргументированного самостоятельного анализа проблемы	4	4,29
ИТОГО	28	30

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов	Базовый	Проверяемые показатели оценивания

	по всем показателям		компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Экзамен

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства « Экзамен»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	
<i>Знания</i>	
приемы оказания первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	
<i>Умения</i>	
использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
оказания первой помощи, защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
<i>Знания</i>	
технологические процессы производства кулинарной продукции и услуг; методы технологического контроля	
<i>Умения</i>	
оценивать соответствие качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
использования нормативной базы, научной информации и методов технологического контроля в области безопасности сырья, пищевых продуктов и услуг	

ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
Знания
правила эксплуатации технологического оборудования в соответствии с правилами охраны труда и технике безопасности; потенциальные факторы риска для жизни и здоровья людей
Умения
эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
Навыки и/или опыт деятельности
безопасной эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
Знания
правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
Умения
измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест
Навыки и/или опыт деятельности
нормативной базой и научной информацией в области правил техники безопасности , производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-8 способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
Знания
знает принципы функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания
Умения
умеет анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
Навыки и/или опыт деятельности
владеет нормативной базой и научной информацией в области безопасности труда и здоровья персонала

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Экзамен», характеризующий этап формирования

При подготовке к экзамену студентам необходимо проанализировать и систематизировать все знания, накопленные при изучении учебного материала: данные учебника, записи лекций, конспекты прочитанных книг, заметки, сделанные во время лекций и семинаров и др. Материал должен быть изложен в определенной логической последовательности с использованием современных научных терминов, освоены правила техники безопасности, необходимые для эксплуатации различного вида оборудования, производственной санитарии, пожарной безопасности, охраны труда и здоровья персонала, приемов оказания первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуациях, освоены приемы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Повторение рекомендуется вести по темам программы и по главам учебника. Закончив работу над темой, необходимо ответить на вопросы учебника или выполнить задания.

Экзамен принимает лектор. Экзамен проводится в устной форме по билетам.

Экзаменатору предоставляется право задавать студентам дополнительные вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи и примеры, связанные с курсом. При проведении экзамена могут быть использованы технические средства.

Количество вопросов в экзаменационном билете – 3.

На экзамене студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Теоретический вопрос
3. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	12	20
Теоретический вопрос	6	10
Практическое задание	6	10
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Экзамен»

0. При подготовке к экзамену обучающимся необходимо проанализировать и систематизировать все знания, накопленные при изучении учебного материала: данные учебника, записи лекций, конспекты прочитанных книг, заметки, сделанные во время лекций и семинаров и др. Материал должен быть изложен в определенной логической последовательности с использованием современных научных терминов, освоены

правила техники безопасности, необходимые для эксплуатации различного вида оборудования, производственной санитарии, пожарной безопасности, охраны труда и здоровья персонала, приемов оказания первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуациях, освоены приемы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Повторение рекомендуется вести по темам программы и по главам учебника. Закончив работу над темой, необходимо ответить на вопросы учебника или выполнить задания.

1. Теоретические вопросы

1. Санитарное законодательство и санитарный надзор в области санитарии и гигиены питания.
2. Санитарно-эпидемиологические требования к участку и генплану пищевого предприятия.
3. Гигиенические основы требования, строительства и благоустройства предприятий общественного питания: гигиенические требования к выбору участка строительства, генплану, основные принципы планировки, производственных, складских и административно-бытовых помещений.
4. Санитарно-гигиенические требования к водоснабжению и канализации предприятий общественного питания.
5. Санитарно-гигиенические требования к условиям работы в производственных помещениях.
6. Санитарно-гигиенические требования к устройству и содержанию помещений предприятий общественного питания.
7. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.
8. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приему и хранению сырья, пищевых продуктов.
9. Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья и производству продукции.
10. Санитарно-гигиенические требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий.
11. Санитарно-гигиенические требования к механическому, тепловому и холодильному оборудованию.
12. Уборка предприятий: виды, график, инвентарь и т.п.
13. Моющие средства: виды, правила использования. Санитарная обработка посуды, инвентаря оборудования.
14. Методы дезинфекции, основные требования к проведению дезинфекции.
15. Характеристика химических средств дезинфекции и правила их применения.
16. Контроль эффективности санитарной обработки оборудования, инвентаря, посуды, мытья рук персоналом.
17. Эпидемиологическая роль насекомых и грызунов и методы борьбы с ними.
18. Личная гигиена работников. Медосмотры и обследования.
19. Личные медицинские книжки. Заболевания, препятствующие работе на пищевых производствах.
20. Кишечные инфекции и их профилактика на предприятиях общественного питания.
21. Сальмонеллез: источники; продукты, как причина заболевания, профилактика.
22. Понятие о пищевых отравлениях. Классификация пищевых отравлений.
23. Токсикоинфекции: возбудители, причина, профилактика.
24. Микотоксикозы: общая характеристика и профилактика.
25. Пищевые отравления продуктами ядовитыми по своей природе.
26. Пищевые отравления продуктами ядовитыми при определенных условиях.

27. Пищевые отравления продуктами, содержащими токсичные химические вещества.
28. Понятие о зоонозных инфекциях.
29. Понятие о гельминтозах. Профилактика.
30. Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса.
31. Санитарно-эпидемиологическая оценка рыбы, в т.ч. зараженной гельминтами.
Правила обработки рыбы.
32. Санитарно-эпидемиологическая оценка птицы, яиц, яичных продуктов. Правила обработки и использования птицы и яиц.
33. Эпидемиологическая оценка, правила использования молока и молочных продуктов.
34. Консервы и их санитарно-эпидемиологическая оценка.
35. Оценка безопасности зерновых продуктов, хлеба.
36. Эпидемиологическая роль овощей и санитарные правила их обработки.
37. Санитарные правила транспортировки и приема пищевых продуктов.
38. Санитарные правила хранения пищевых продуктов, в т.ч. особо скоропортящихся.
39. Санитарные правила обработки мяса.
40. Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов.
41. Санитарные требования к изготовлению кондитерских изделий с кремом.
42. Санитарные требования к изготовлению изделий во фритюре.
43. Производственный контроль, контроль качества пищевой продукции.

2. Практические задания

1. 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.
2. В месте водоразбора была взята проба питьевой воды для оценки ее доброкачественности по органолептическим и отдельным химическим показателям. Результаты лабораторного исследования получились следующими: Запах - 3 балла; Вкус - 3 балла; Цветность - 20 °; Водородный показатель, рН - 7; Жесткость общая, мг/экв/л - 6,0; Хлориды, мг/л - 10; Нитраты, мг/л - 1,0. Отвечает ли данная вода требованиям нормативной документации. Если нет, то по каким показателям. Какова причина загрязнения питьевой воды.
3. Расследуйте случай заболевания, вызванный употреблением пищевого продукта. В сельской местности в течение 2-х суток заболели 9 человек. У заболевших наблюдались одинаковые клинические признаки: боли в животе, тошнота, понос, слабость, температура тела повышена на 0,5 °С или оставалась нормальной. Двое из пострадавших были госпитализированы. Причиной болезни послужило употребление жареного мяса из телятины. Теленок был вынужденно убит по причине травмы конечности. Эта травма вызвала воспалительные процессы внутренних органов. Ветеринарно-санитарная экспертиза после убоя животного не проводилась.
4. Какие из ниже перечисленных требований могут быть предъявлены к складским помещениям ПОП: должны располагаться единым блоком; могут быть проходными; должны иметь площадь не менее 4 м²; для контроля за физическими параметрами воздуха в каждой кладовой устанавливается термометр и психометр; должны иметь единую систему вентиляции.

5. Результаты исследования состояния микроклимата на ПОП показали, что в горячем цехе в летний период времени физические параметры воздуха были следующими: Температура воздуха - 28 °С; Относительная влажность - 60%; Скорость движения воздуха - 0,2 м/с.

Сделайте заключение о том, являются ли параметры микроклимата оптимальными, допустимыми или недопустимыми. В случае если наблюдаются отклонения физических характеристик воздуха от нормативных, укажите причину этих отклонений, последствия для работников цеха и возможные пути разрешения сложившейся ситуации.

6. 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 38-39 °С, появились озноб, головная боль, слабость. Затем стали наблюдаться боли в животе, тошнота, жидкий стул. После оказания медицинской помощи больные выздоровели через 3-5 дней.

7. Каковы основные признаки недоброкачества мяса:

- поверхность темно-красного цвета, цвет жира желтый, ямка при надавливании выравнивается;
- поверхность темно-красного цвета, цвет жира зеленоватый, заветренная корочка подсыхания, ямка при надавливании не выравнивается;
- поверхность мяса розового цвета, цвет жира белый, ямка при надавливании выравнивается?

8. На ПОП была зафиксирована стафилококковая интоксикация. При проверке работы предприятия было установлено использование не пастеризованного творога без тепловой обработки. Явилось ли это нарушением санитарных норм по использованию продовольственного сырья?

9. На ПОП после окончания работы остались нереализованными следующие блюда:

- борщ украинский;
- суп молочный;
- мясо заливное;
- блинчики с творогом;
- гуляш из говядины;
- рыба жареная.

Какие блюда можно оставить на следующий день? Что с ними нужно сделать?

10. ПОП решило организовать в «день города» торговлю шашлыками. Какие условия необходимы для организации такой торговли?

11. Была исследована на доброкачество питьевая вода из деревенского колодца. Результаты лабораторного исследования органолептических и некоторых физико-химических показателей получились следующими:

Запах - 1 балл;

Вкус - 3 балла;

Цветность - 5 °;

Водородный показатель, рН - 7;

Жесткость общая, мг/экв/л

- 8,0; Хлориды, мг/л - 8,0;

Нитраты, мг/л - 1,0.

Отвечает ли данная вода требованиям нормативной документации. Если нет, то по

каким показателям. Какова причина загрязнения питьевой воды?

12. Какое сырье и продукты не разрешается принимать на ПОП:

- живую рыбу;
- грибы мятые;
- сельскохозяйственную птицу без клейма;
- овощи и плоды с признаками гнили;
- пирожные с кремом из сливок.

Поясните почему?

13. После посещения ПОП работником СЭС в акте были отражена следующие замечания:

- не все ножи промаркированы;
- разделочные доски овощного и мясного цехов хранятся в моечной;
- отсутствует хлеборезка;
- обработка яиц производится в моечной ванне горячего цеха.

Укажите правомерное замечание, обоснуйте ответ.

14. 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. Из 5 банок консервов, сохранившихся к началу заболевания, 4 оказались бомбажными. Какое пищевое отравление можно подозревать на основании клинических данных? Какая помощь должна была быть оказана пострадавшим?

15. Производилась разгрузка охлажденного мяса (полутушами). Температура в холодильнике была +8 °С. Мясо было уложено на чистую подстилку и покрыто брезентом. Грузчики были в халатах защитного цвета. Какие требования были нарушены при разгрузке?

16. В сопроводительных документах на кремные кондитерские изделия были указаны: дата выработки продукции, температура хранения и конечный срок реализации. Все ли показатели были указаны?

17. Мороженое рыбное филе готовили для жарения. Его оттаивали в холодной подсоленной воде, а затем подвергли температурной обработке. Были ли нарушены требования первичной обработки продукта?

18. На ПОП готовили котлеты из мясного фарша. Их обжарили на плите с обеих сторон в нагретом жире в течение 5 мин., а затем доготавливали в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течение 5-8 мин. Были ли нарушены требования тепловой обработки продукта?

19. Бракеражная комиссия при раздаче проверяла температуру отпуска блюд. Первые блюда имели температуру + 75 °С, вторые + 60 °С, холодные блюда +16 °С. Какие замечания были сделаны комиссией и почему? 60. Где обычно встречаются сальмонеллы : в кишечнике водоплавающей птицы, в кишечнике грызунов или в кишечнике насекомых?

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Экзамен»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности с использованием современных научных терминов, освоены правила техники безопасности, необходимые для эксплуатации различного вида оборудования, производственной санитарии, пожарной безопасности, охраны труда и здоровья персонала, приемов оказания первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуациях, освоены приемы технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Материал изложен в определенной логической последовательности с использованием современных научных терминов, освоены правила техники безопасности, необходимые для эксплуатации различного вида оборудования, производственной санитарии, пожарной безопасности, охраны труда и здоровья персонала, приемов оказания первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуациях, освоены приемы технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.

		<p>примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.</p>	
<p>Теоретический вопрос</p>	<p>Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности с использованием современных научных терминов, освоены правила техники безопасности, необходимые для эксплуатации различного вида оборудования, производственной санитарии, пожарной безопасности, охраны труда и здоровья персонала, приемов оказания первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуациях, освоены приемы технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным</p>	<p>Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Материал изложен в определенной логической последовательности с использованием современных научных терминов, освоены правила техники безопасности, необходимые для эксплуатации различного вида оборудования, производственной санитарии, пожарной безопасности, охраны труда и здоровья персонала, приемов оказания первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуациях, освоены приемы технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического</p>	<p>Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.</p>

	нормам; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.	материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.	
Практическое задание	Задание выполнено полностью. Приведены все необходимые формулы, проведены требуемые расчеты, сделаны соответствующие выводы, записан полный ответ.	Задание выполнено не полностью. Приведены необходимые формулы, при проведении расчетов допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя.	Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное	Повышенный	

	количество баллов по всем показателям		Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
--	---------------------------------------	--	---

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: учебник / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова, М. В. Букалова. — М. : Магистр : ИНФРА-М, 2020. — 544 с – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/1062253>

Дополнительная литература

1. Азизов, Б. М. Производственная санитария и гигиена труда [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 432 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/1013458>

2. Теплов, В. И. Физиология питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. И. Теплов, В. Е. Боряев. — 6-е изд. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. — 456 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/1091168>

3. Феоктистова , Т.Г. Производственная санитария и гигиена труда [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т.Г. Феоктистова., О.Г. Феоктистова ,Т.В. Наумова. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 382 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=335024>

4. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. - 496 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/1093233>

5. Санитарная микробиология [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Н.А. Ожередова [и др.] .- Ставрополь: АГРУС, 2014. - 180 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=62509>

Периодические издания

1. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
2. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
3. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)
4. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)

Нормативно-правовые акты

1. Правовая информационная система "Гарант" <http://www.garant.ru/>

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.e-library.ru>
2. Электронная библиотека - режим доступа <http://window.edu.ru>

3. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки - режим доступа <http://www.nlr.ru:8101/online.html>

4. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан - режим доступа <http://www.kitaphane.ru>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Групповая консультация

Разъяснение является основным содержанием данной формы занятий, наиболее сложных вопросов изучаемого программного материала. Цель – максимальное приближение обучения к практическим интересам с учетом имеющейся информации и является результативным материалом закрепления знаний.

Групповая консультация проводится в следующих случаях:

- когда необходимо подробно рассмотреть практические вопросы, которые были недостаточно освещены или совсем не освещены в процессе лекции;
- с целью оказания помощи в самостоятельной работе (написание рефератов, выполнение курсовых работ, сдача экзаменов, подготовка конференций);
- если студенты самостоятельно изучают нормативный, справочный материал, инструкции, положения;

Методические рекомендации по подготовке рефератов

Подготовка рефератов направлена на развитие и закрепление у студентов навыков самостоятельного глубокого, творческого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы по актуальным проблемам дисциплины; на выработку навыков и умений грамотно и убедительно излагать материал, четко формулировать теоретические обобщения, выводы и практические рекомендации.

Рефераты должны отвечать высоким квалификационным требованиям в отношении научности содержания и оформления.

Темы рефератов, как правило, посвящены рассмотрению одной проблемы. Объем реферата может быть от 12 до 15 страниц машинописного текста, отпечатанного через 1,5 интервала, а на компьютере через 1 интервал (список литературы и приложения в объем не входят).

Текстовая часть работы состоит из введения, основной части и заключения.

Во введении студент кратко обосновывает актуальность избранной темы реферата, раскрывает конкретные цели и задачи, которые он собирается решить в ходе своего небольшого исследования.

В основной части подробно раскрывается содержание вопроса (вопросов) темы.

В заключении кратко должны быть сформулированы полученные результаты исследования и даны выводы. Кроме того, заключение может включать предложения автора, в том числе и по дальнейшему изучению заинтересовавшей его проблемы.

В список литературы (источников и литературы) студент включает только те документы, которые он использовал при написании реферата.

В приложении (приложения) к реферату могут выноситься таблицы, графики, схемы и другие вспомогательные материалы, на которые имеются ссылки в тексте реферата.

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых

делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном.

Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов,

отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта. Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания по подготовке к занятию семинарского типа

Для расширения и углубления знаний обучающихся по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Целью занятий семинарского типа является:

- проверка уровня понимания обучающимися вопросов, рассмотренных на лекциях и в учебной литературе, степени и качества усвоения обучающимися программного материала;
- формирование и развитие умений, навыков применения теоретических знаний в реальной практике, анализа профессионально-прикладных ситуаций;
- восполнение пробелов в пройденной теоретической части курса и оказания помощи в его освоении.

Обучающийся должен изучить основную литературу по теме занятия семинарского типа и источники из списка дополнительной литературы, используемые для расширения объема знаний по теме, интернет-ресурсы.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания по подготовке к экзамену

Контроль и оценка знаний, умений и навыков студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Экзамен – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На экзамене проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Экзамен дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы

учебного процесса.

Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

Ограниченность времени для непосредственной подготовки к экзамену требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях.

Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к экзамену является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий.

На экзамене студенту предлагается билет, содержащий вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуются строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками.

От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического

занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10
-------------------------	----------------------------------

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.

Портал индустрии гостеприимства и питания	https://www.horeca.ru	Содержит актуальные новости российского и зарубежного рынка индустрии гостеприимства, новинки поставщиков товаров и услуг. Имеется каталог заведений и операторов рынка HoReCa. собрана база заведений и организаций ресторанного бизнеса, поставщиков и производителей продукции и услуг, торговые марки, рецепты блюд, перечень общественных организаций и ассоциаций, профильные средства массовой информации и интернет-ресурсы. Размещены предложения о продаже и покупке бизнеса, каталог франшиз.
Российская ассоциация кулинаров	http://dreamchef.ru/	Профессиональная база данных . Ассоциация Кулинаров России является некоммерческой корпоративной организацией, объединяющей предприятия и профессиональных работников общественного питания и сервиса
Справочная правовая система Гарант (информационно-правовой портал «Гарант.ру»)	http://www.garant.ru/	Справочная правовая система " Гарант.ру" — справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации
Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи.	http://www.ion.ru/	Профессиональная база данных по вопросам здорового питания , пищевым технологиям и биотехнологиям, безопасности пищевых продуктов и диетологии.

Федерация рестораторов и отельеров	http://frio.ru/	Профессиональная база данных для развития отрасли гостеприимства. Повышение качества и производительности труда работников сферы гостеприимства (разработка профессиональных стандартов, участие в разработке федеральных государственных образовательных программ, выстраивание системы независимой оценки квалификации); Стратегия развития питания вне дома; Развитие внутреннего и въездного туризма; Вопросы по оказанию гостиничных услуг; Алкогольное законодательство; Санитарно-эпидемиологическое законодательство (изменение СанПин, ХАССП); ГОСТы в сфере гостеприимства и др.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
Занятия лекционного типа	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование;	

доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.
<i>Занятия семинарского типа</i>
учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)
<i>СРС</i>
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. «Мозговой штурм» или «Мозговая атака» (англ. brainstorming) – один из наиболее часто используемых методов стимулирования творческой активности, позволяющий найти решение какой-либо сложной проблемы.
2. Индивидуальное обучение – выстраивание обучающихся собственных образовательных траекторий на основе формирования индивидуальных учебных планов и программ с учетом интересов и предпочтений обучающихся.
3. Интерактивная форма проведения лекционных и практических занятий мозговой штурм – форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. Применяется в случаях, когда решается малоизученная проблема или требуется найти нетривиальное решение
4. Информационные технологии – обучение в электронной образовательной среде с целью расширения доступа к образовательным ресурсам, увеличения контактного взаимодействия с преподавателем, построения индивидуальных траекторий подготовки и объективного контроля и мониторинга знаний обучающихся
5. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)

6. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)

7. Работа в команде – совместная деятельность обучающихся в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением ответственности и полномочий.

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

профиль
Технология организации ресторанного дела

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Трофимова Т.П., Матвеева Е.Л.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины состоит в изучении ассортимента и потребительских свойств продовольственных товаров, оценке их пищевой ценности, особенностей производства, требований к качеству и условий хранения.

Задачами дисциплины являются:

- сформировать навыки изучения потребительских свойств продовольственных товаров при их продвижении от производителя до потребителя;
- сформировать понимание студентами факторов, обуславливающих качество товаров;
- сформировать навыки проведения оценки качества пищевых продуктов, с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании;
- сформировать способности принятия эффективных управленческих решений на основе использования знаний потребительских свойств однородных групп продовольственных товаров, их изменений под влиянием факторов внешней среды, биологических особенностей происхождения и приемов технологической обработки, умений прогнозировать сроки хранения.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
 продукция питания различного назначения;
 методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой
 продукции питания;
 технологическое оборудование;
 сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные
 специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
 центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры,
 освоившие программу бакалавриата:

- научно-исследовательская
- организационно-управленческая
- проектная
- маркетинговая
- производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся,
 установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-6	Знания	Знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции
	Умения	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
	Навыки и/или опыт деятельности	Владеть навыками использования технических средств, организации технологического процесса производства продукции питания
ОПК-3	Знания	Правила осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
	Умения	Применять полученные знания в конкретных производственных условиях; вести целенаправленную работу по улучшению состава и повышению качества сырья, готовой продукции.
	Навыки и/или опыт деятельности	В полном объеме способностью осуществлять технологический контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.
ПК-1	Знания	Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов и требования к качеству сырья, готовой продукции и полуфабрикатов
	Умения	Организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания
	Навыки и/или опыт деятельности	Нормативной базой и научной информацией в области своей профессиональной деятельности
ПК-10	Знания	Принципы формирования ассортимента и управления товарными потоками на всех этапах товародвижения
	Умения	Определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания.
	Навыки и/или опыт деятельности	Системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания.
ПК-19	Знания	Знать нормативно-правовую базу в области продажи продукции производства и услуг
	Умения	Применять нормативно-правовые документы в области продаж продукции производства и услуг
	Навыки и/или опыт деятельности	Владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ имеет код Б1.Б.22, относится к дисциплинам (модулям) базовой части Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ предусмотрена учебным планом в 5 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации: зачёт в 5 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	5 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	10	10
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4
в т. ч. занятия семинарского типа	6	6
Самостоятельная работа обучающихся	94	94
Промежуточная аттестация	4	4
в т. ч. зачет	4	4
ИТОГО	108	108

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Теоретические основы товароведения.

Предмет товароведения. Товароведение как наука о потребительной стоимости. Задачи товароведения. Химический состав продовольственных товаров. Вода и формы ее связи в пищевых продуктах. Минеральные (зольные) вещества их источники и суточная норма. Углеводы пищевое значение и состав. Жиры, белки, ферменты, витамины, прочие вещества пищевых продуктов состав и пищевое значение. Энергетическая ценность (калорийность) пищевых продуктов.

Качество продовольственных товаров. Показатели качества продукции. Факторы, обуславливающие формирование качества продовольственных товаров. Методы определения качества продовольственных товаров. Основы хранения продовольственных товаров. Консервирование продовольственных товаров. Виды и формы товарной информации.

Тема 2. Товароведение зерномучных товаров

Крупы. Ассортимент круп. Товароведная характеристика отдельных видов круп. Показатели качества и их оценка в соответствии с существующей нормативной документацией. Условия хранения. Общая характеристика и ассортимент макаронных изделий. Классификация и товароведная характеристика макаронных изделий. Оценка качества макаронных изделий в соответствии с существующей нормативной документацией. Условия и сроки хранения.

Ассортимент муки. Технологические свойства пшеничной и ржаной муки. Товароведная характеристика различных видов муки. Показатели качества и их оценка в соответствии с существующей нормативной документацией. Условия хранения.

Дрожжи ассортимент, качество и условия хранения. Хлеб и хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Требования к качеству хлеба. Болезни и дефекты хлеба, причины их возникновения, меры предупреждения и устранения. Хранение хлебобулочных изделий.

Тема 3. Товароведение плодоовощных товаров

Свежие плоды. Классификация свежих плодов. Видовые особенности и товароведная характеристика различных групп свежих плодов: семечковых, косточковых, ягод, субтропических, тропических и орехоплодных.

Свежие овощи. Классификация свежих овощей. Видовые особенности и товароведная характеристика подкласса вегетативных (клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, салатно-шпинатных, пряных и десертных) и подкласса плодовых овощей (томатных, тыквенных, бобовых и зерновых). Болезни и повреждения, оценка качества, условия и сроки хранения свежих плодов и овощей. Снижение потерь плодов и овощей при

транспортировке и хранении.

Классификация продуктов переработки плодов и овощей по методам консервирования, товароведная характеристика.

Ассортимент и оценка качества овощных консервов (натуральных, закусочных, концентрированных томато-продуктов, овощных соков) и плодово-ягодных консервов (компотов, соков, пюреобразных продуктов).
Условия и сроки хранения.

Ассортимент и оценка качества сушеных и замороженных плодов и овощей . Условия и сроки хранения.

Тема 4. Сахар. Мед. Крахмал. Товароведение кондитерских товаров

Сахар-песок и сахар-рафинад. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика. Оценка качества. Условия транспортирования и хранения.

Подсластители. Классификация, современный ассортимент веществ растительного происхождения, обладающих сладким вкусом и синтетических сладких веществ.

Крахмал и крахмалопродукты. Товароведная характеристика, ассортимент, дефекты, оценка качества. Модифицированные крахмалы. Патока. Саго искусственное.

Химический состав и пищевая ценность меда. Классификация и ассортимент пчелиного меда, дефекты, оценка качества, условия хранения.

Мед искусственный.

Классификация, ассортимент, товароведная характеристика мучных кондитерских изделий. Оценка их качества, условия и сроки хранения.

Плодово-ягодные кондитерские изделия (мармелад, пастила, варенье, джем, конфитюр, повидло, желе, цукаты) ассортимент, товароведная характеристика, оценка качества, условия и сроки хранения. Мучные кондитерские изделия.

Карамель классификация, ассортимент, товароведная характеристика, дефекты, оценка качества, условия и сроки хранения. Конфеты классификация, ассортимент, товароведная характеристика, дефекты, оценка качества, условия и сроки хранения. Ирис, драже, халва.

Ассортимент и оценка качества. Восточные сладости классификация, ассортимент, оценка качества.

Тема 5. Товароведение вкусовых товаров.

Классификация чая. Особенности производства и химического состава различных видов чая (байхового: черного, красного, желтого, зеленого, белого; плиточного; в пакетиках, таблетированного). Товароведная характеристика, ассортимент, оценка качества, условия хранения. Чайные напитки

Кофе. Виды и сорта натурального кофе. Классификация, особенности

химического состава, пищевая ценность. Кофе в зернах, молотый и растворимый сорта, товароведная характеристика, оценка качества, условия и сроки хранения. Кофейные напитки.

Пряности и приправы. Значение в питании. Ассортимент, товароведная характеристика и использование в кулинарии. Оценка качества.

Поваренная соль. Значение в питании. Классификация и ассортимент. Требования к качеству, упаковка, хранение.

Алкогольные напитки. Их особенности. Физиологическое воздействие на организм человека, токсичность.

Классификация. Этиловый спирт, водка. Понятие о получении. Ассортимент, требование к качеству, хранение.

Коньяк. Особенности состава и производства. Ассортимент, требования к качеству, хранение. Выдержка коньяков.

Ром. Виски. Особенности состава и производства. Показатели качества, хранение.

Ликероводочные изделия. Сырье, особенности состава и производства. Классификация и ассортимент, требования к качеству, хранение.

Виноградные вина. Сырье, потребительские свойства виноградных вин. Классификация вин по используемому сырью (сортовые, купажные), по качеству и срокам выдержки и по технологии приготовления. Краткая характеристика ассортимента. Понятие о стадиях образования, формирования, созревания и старения вина. Требования к качеству, болезни, дефекты и недостатки вина. Условия хранения.

Слабоалкогольные напитки. Пиво. Потребительские свойства, сырье. Производство, ассортимент. Требования к качеству, дефекты, хранение.

Безалкогольные напитки. Классификация и ее основы. Характеристика ассортимента. Потребительские свойства и значение в питании, производство, требование к качеству, дефекты, хранение.

Тема 6. Товароведение молочных товаров

Значение молока и молочных продуктов в питании. Научно обоснованные нормы потребления. Молоко. Потребительские свойства, товарный ассортимент молока и его отличительные особенности, требования к качеству и хранение молока.

Сливки. Пищевая ценность, ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству и хранение сливок.

Сыры. Пищевая ценность. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств сыров. Классификация и ассортимент сыров. Особенности производства сыров. Характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения. Дефекты сыров, причины их возникновения и возможности предупреждения.

Кисломолочные продукты. Роль кисломолочных продуктов в питании

человека. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика. Сырье и способы приготовления, требования к качеству, условия хранения. Масло сливочное. Потребительские свойства. Методы изготовления. Виды сливочного масла, товароведная характеристика, требования к качеству, дефекты и способы их предупреждения. Расфасовка, упаковка, хранение

Тема 7. Товароведение мясных товаров.

Мясо убойных животных. Виды и породы убойного скота и понятие о живой и убойной массе скота, убойном выходе. Классификация мяса по виду, возрасту, упитанности, термическому состоянию. Охлажденное и замороженное мясо. Влияние способов и условий размораживания на качество мясных изделий. Особенности оценки качества мяса. Показатели качества мяса свежего, сомнительной свежести, несвежего, дефекты.

Мясо домашней птицы. Отличительные особенности пищевой ценности мяса птицы. Классификация тушек птицы по виду, возрасту, термическому состоянию, способу и качеству обработки, упитанности. Требования к качеству мяса птицы. Хранение мяса птицы.

Субпродукты. Потребительские свойства. Виды и категории субпродуктов, пищевая ценность и кулинарное использование. Требования к качеству, дефекты, условия хранения.

Мясные консервы. Пищевая ценность. Значение мясных консервов для питания и их кулинарное использование. Классификация консервов, ассортимент, требования к качеству, условия хранения. Процессы, происходящие в консервах при хранении, причины снижения качества и появления дефектов.

Колбасные изделия. Потребительские свойства. Классификация и товароведная характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, упаковка колбасных изделий, маркировка. Особенности хранения отдельных групп колбас. Потери и пути их снижения.

Копченые мясные изделия. Пищевая ценность. Виды мяса, используемые для производства копченостей, требования к качеству, дефекты, условия хранения.

Тема 8. Товароведение рыбных товаров.

Значение рыбных товаров для питания человека, нормы потребления. Особенности морфологического строения тела рыбы, ее массовый состав. Химический состав мяса рыбы, ее пищевая и биологическая ценность. Классификация промысловых рыб и характеристика основных видов промысловых семейств.

Живая товарная рыба. Видовой ассортимент. Особенности хранения и реализации. Показатели качества, болезни и паразиты рыб.

Охлажденная рыба. Ассортимент, понятие об охлаждении рыбы, показатели качества, дефекты, хранение.

Мороженая рыба. Способы замораживания, их влияние на качество и потери. Ассортимент мороженой рыбы, требования к качеству, дефекты, хранение. Меры по снижению окисления жира и усушки мороженой рыбы при хранении.

Соленые рыбные товары. Цель обработки рыбы посолом и особенности пищевой ценности соленой рыбы. Способы посола, их влияние на качество. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, хранение соленой рыбы.

Копченые рыбные товары. Цель копчения рыбы и его сущность. Способы и виды копчения, их влияние на качество. Ассортимент, показатели качества, дефекты, хранение копченых рыбных товаров. Возможные потери и пути их снижения.

Балычные рыбные товары. Классификация и товароведная характеристика ассортимента. Оценка качества балычных изделий, сроки и способы хранения.

Рыбные консервы и пресервы. Особенности производства, пищевая ценность. Классификация и ассортимент, требования к качеству, хранение рыбных консервов и пресервов.

Понятие об икре рыб. Пищевая ценность, товароведная характеристика, ассортимент, требования к качеству, дефекты, сроки и условия хранения.

Нерыбное водное сырье и пищевые продукты из него. Нерыбное водное сырье, как дополнительный источник товаров улучшенного ассортимента. Возможности пищевого использования морских млекопитающих, моллюсков, членистоногих, водорослей и пр.

Тема 9. Пищевые жиры. Яичные товары

Значение в питании, средняя норма потребления, состав, свойства, классификация.

Растительные масла. Классификация, современный ассортимент, товароведная характеристика, оценка качества, сроки и условия хранения.

Животные жиры сырье, получение, ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, хранение.

Маргарин, жиры кулинарные, кондитерские и хлебопекарные. Сырье и получение, пищевая ценность. Классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение.

Потребительские свойства яиц. Факторы, влияющие на потребительские свойства. Виды яиц, классификация, характеристика категорий. Требования к качеству, дефекты, упаковка, условия и сроки хранения.

Мороженые (меланж, белок, желток) и сухие яичные товары. Использование, требования к качеству, дефекты и условия хранения.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуча-ся	Всего

1 этап (5 семестр)

1	Теоретические основы товароведения.	1	1	0	12	14
2	Товароведение зерномучных товаров	0	0	0	10	10
3	Товароведение плодоовощных товаров	1	1	0	10	12
4	Сахар. Мед. Крахмал. Товароведение кондитерских товаров	0	1	0	10	11
5	Товароведение вкусовых товаров	1	1	0	12	14
6	Товароведение молочных товаров	0	1	0	10	11
7	Товароведение мясных товаров.	1	1	0	10	12
8	Товароведение рыбных товаров.	0	0	0	10	10
9	Пищевые жиры. Яичные товары	0	0	0	10	10
	Зачёт					4
	Итого	4	6	0	94	108

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view?id=16154>

1. В процессе усвоения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» используются следующий перечень учебно-методического обеспечения:

- конспект лекций,
- методические указания к практическим занятиям,
- методические указания для самостоятельной работы. занятиям, методические указания для самостоятельной работы.

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	МЕНЕДЖМЕНТ КУЛЬТУРОЛОГИЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ЭТИКА И КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	ЭКОЛОГИЯ БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

	<p>БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО- ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ДЕМЕТАЛЛИЗАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ,</p>

	ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-10 способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ЭКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ

В рамках дисциплины ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость
Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	1,54	3,08
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	3	2,31	6,92
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
доклад с презентацией	18,00	30,00
контрольная работа	18,00	30,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где Балл(К/ Дисц/ Этапизуч) – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

\sum Набранный балл за ОС – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

\sum max балл за ОС – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;
 $\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Базовый уровень	Знать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия народов. Уметь социально взаимодействовать на основе принятых моральных и правовых норм, управлять работой коллектива и работать в команде. Владеть приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности в процессе работы в коллективе этическими нормами, касающимися социальных,	От 60 до 70 баллов

		этнических, конфессиональных и культурных различий.	
	Повышенный уровень	Знать принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов о социальных, этнических, конфессиональных и культурных особенностей представителей тех или иных социальных общностей. Уметь работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности, учитывая социальные, этнические, конфессиональные, культурные особенности представителей различных социальных общностей. Владеть способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в типовых ситуациях и в ситуациях повышенной сложности.	Более 70 баллов
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Базовый уровень	Знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции предприятий питания. Уметь использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества продукции и услуг предприятий питания	От 60 до 70 баллов

		Владеть способами осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг.	
	Повышенный уровень	Знать способы осуществления технологического контроля качества готовой продукции в типовых ситуациях. Уметь организовать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом. Владеть способностью осуществления технологического контроля качества готовой продукции в типовых ситуациях и в ситуациях повышенной сложности.	Более 70 баллов
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Базовый уровень	Знать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг. Уметь комплексно анализировать и оценивать качество услуг питания и обслуживания потребителей. Владеть навыками поиска в нормативно-правовой базе информации в области продаж продукции производства и услуг.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знать правовую и нормативную базу в области товароведения продовольственных товаров. Уметь использовать стандарты и другие	Более 70 баллов

		<p>нормативные документы при контроле качества продовольственных товаров.</p> <p>Владеть применением нормативных и технических документов при измерении основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов.</p>	
<p>ПК-10 способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p>	<p>Базовый уровень</p>	<p>Знать специфику современных технологий в области формирования и продвижения продуктов и услуг предприятий питания ; знать ассортимент продукции и услуг предприятий питания.</p> <p>Уметь выделять основные целевые сегменты потребителей и формировать базы данных на основе современных информационных технологий; знать законы логистики предприятий питания, технологии продаж.</p> <p>Владеть методами принятия решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения на предприятиях питания.</p>	<p>От 60 до 70 баллов</p>
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знать тенденции развития рынка ресторанного бизнеса, кулинарных изделий полуфабрикатов, услуг внутри и вне предприятий питания.</p> <p>Уметь анализировать информацию по результатам продаж, принимать решения в области контроля процесса продаж</p>	<p>Более 70 баллов</p>

		Владеть навыками применения современных технологий для формирования ассортимента продукции и услуг, соответствующих запросам потребителей.	
ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Базовый уровень	Знать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг. Уметь комплексно анализировать и оценивать качество услуг питания и обслуживания потребителей. Владеть навыками поиска в нормативно-правовой базе информации в области продаж продукции производства и услуг.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знать отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания. Уметь использовать стандарты и другие нормативные документы при контроле качества и при организации продаж продукции производства и услуг. Владеет вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания.	Более 70 баллов

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		

доклад с презентацией	30	ОК-6, ОПК-3, ПК-19
контрольная работа	30	ПК-1, ПК-10, ПК-19
Промежуточная аттестация		
Зачёт	40	ОК-6, ОПК-3, ПК-1, ПК-10, ПК-19

1. контрольная работа

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
<i>Знания</i>	
Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов и требования к качеству сырья, готовой продукции и полуфабрикатов	
<i>Умения</i>	
Организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Нормативной базой и научной информацией в области своей профессиональной деятельности	
ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
<i>Знания</i>	
Принципы формирования ассортимента и управления товарными потоками на всех этапах товародвижения	
<i>Умения</i>	
Определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания.	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания.	

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
Знания
Знать нормативно-правовую базу в области продажи продукции производства и услуг
Умения
Применять нормативно-правовые документы в области продаж продукции производства и услуг
Навыки и/или опыт деятельности
Владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «контрольная работа», характеризующий этап формирования

При выполнении работы необходимо внимательно ознакомиться с заданием. Каждый вариант контрольной работы содержит два вопроса. Изложение материала по вопросам контрольной работы рекомендуется приводить в виде реферата в соответствии с содержанием тем и разделов программы. В контрольной работе отражаются материалы, связанные с потребительскими свойствами, классификацией, техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, требований к качеству и условий хранения продовольственных товаров. Материал задания следует излагать четко, последовательно. Ответы на вопросы контрольной работы должны быть конкретны, достаточно полны, по существу сформулированных в работе вопросов. В тексте ответа важно сослаться при изложении теоретических знаний по товароведению, на действующую нормативно-правовую документацию (технические регламенты, стандарты, СанПин и другие) в области продажи продукции производства и услуг, показать умение пользоваться литературой. В работе проанализируйте информацию по результатам продаж, охарактеризуйте систему товародвижения и логистические процессы на предприятиях питания. Вопросы, относящиеся к пищевой ценности, сравнительной характеристике разных видов продуктов, представлять в виде таблиц, давая их анализ. При проверке преподаватель учитывает, насколько правильно даны ответы на основные вопросы. Рекомендуется излагаемые материалы иллюстрировать схематическими рисунками и небольшими сопоставительными таблицами. Качество работы будет оцениваться по тому, насколько глубоко и полно студент ответит на разделы выбранной им темы. В конце работы рекомендуется сделать краткие выводы по излагаемому материалу и привести список использованной литературы. Студент должен учесть, что если контрольная работа не зачтена, он обязан ее исправить и повторно представить преподавателю.

1.3 Типовые задания оценочного средства «контрольная работа»

0. При написании контрольной работы изучите нормативно-правовую базу по товароведению продовольственных товаров. Опишите технологический процесс

производства продуктов питания, использование технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции. В работе необходимо описать проанализировать информацию по результатам продаж товарной группы, описать систему товародвижения.

1. 1. Задачи товароведения
2. Показатели качества продукции
 2. 1. Основы хранения продовольственных товаров
2. Классификация свежих плодов
 3. 1. Потребительские свойства, товарный ассортимент молока
2. Показатели качества мяса (свежего, сомнительной свежести, несвежего)
 4. 1. Виды сливочного масла, товароведная характеристика
2. Классификация промысловых рыб и характеристика основных видов промысловых семейств
 5. 1. Товароведная характеристика и ассортимент копченых рыбных товаров. Способы копчения. Требования к качеству, хранение.
2. Кофе и кофейные напитки. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «контрольная работа»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

\sum БП – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Владеть нормативно-правовой базой в области товароведения продовольственных товаров	3	6,00
Дан последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания (вопросов). Продемонстрировано глубокое понимание сути проблемы, а также умение выявлять причинно-следственные связи и строить на их основе обоснованные выводы.	2	4,00
Обоснованность выбора источников литературы (широта изученного материала, использование новых публикаций по рассматриваемой теме)	2	4,00
Соблюдение технических требований к оформлению текста работы, включая грамотное оформление списка использованной литературы и ссылок на использованную литературу в тексте (при наличии списка литературы)	2	4,00
Соответствие содержания теме и плану работы	2	4,00
Способность анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж	2	4,00
Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.	2	4,00
ИТОГО	15	30

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. доклад с презентацией

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «доклад с презентацией»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Знания
Знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции
Умения
Организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Навыки и/или опыт деятельности
Владеть навыками использования технических средств, организации технологического процесса производства продукции питания

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «доклад с презентацией»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
Знания
Правила осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
Умения
Применять полученные знания в конкретных производственных условиях; вести целенаправленную работу по улучшению состава и повышению качества сырья, готовой продукции.
Навыки и/или опыт деятельности
В полном объеме способностью осуществлять технологический контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.
ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
Знания
Знать нормативно-правовую базу в области продажи продукции производства и услуг
Умения
Применять нормативно-правовые документы в области продаж продукции производства и услуг
Навыки и/или опыт деятельности
Владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «доклад с презентацией», характеризующий этап формирования

Доклад (сообщение) – подготовленное студентом самостоятельно публичное выступление по представлению полученных результатов по рассмотрению темы доклада. В работе должны быть сформулированы: актуальность выбранной темы, цель и задачи работы; вопросы осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; нормативно-правовая база в области продаж продукции производства и услуг. При написании доклада необходимо толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия людей в профессиональной деятельности. Содержание работы оценивается по следующим основным критериям: самостоятельность мышления, четкость структуры и логика в изложении, аналитичность, наличие выводов. Регламент выступления 7-10 мин. Презентация предполагает сочетание информации различных типов: текста, графических изображений, музыкальных и звуковых эффектов, анимации и видеофрагментов. Рекомендуется сжатый, информационный способ изложения материала. Один слайд презентации в среднем рассчитывается на 1.5-2 минуты. Для достижения наибольшей

эффективности ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде. Желательно присутствие на слайде блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга. Заголовки должны быть краткими и привлекать внимание аудитории. Структура слайда должна быть одинаковой на всей презентации. Логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения. Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. Для иллюстрации наиболее важных фактов, используются рисунки, диаграммы, схемы. Вся презентация должна быть выдержана в едином стиле, на базе одного шаблона.

2.3 Типовые задания оценочного средства «доклад с презентацией»

0. При подготовке доклада с презентацией научитесь толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; изучите правила осуществления технологического контроля соответствия качества продовольственных товаров; изучите нормативно-правовую базу в области продажи продукции общественного питания.

1. Классификация и кодирование продовольственных товаров в соответствии с ОКП 005-93.

2. Классификация и кодирование продовольственных товаров в соответствии с ТН ВЭД РФ.

3. Состояние потребительского рынка продовольственных товаров

4. Значение белков в питании.

5. Законодательное обеспечение продовольственной безопасности в России.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «доклад с презентацией»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.
 Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = \sum \text{БП}$$

где **Балл *OC*** – набранный балл за оценочное средство;
 $\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
 Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Актуальность темы	2	3,16
Владение нормативно-правовой базой в области товароведения продовольственных товаров	2	3,16
Владение основными понятиями и терминологией	2	3,16
Выделение в докладе цели, описания проделанной работы и полученных результатов, наличие обоснованных выводов	4	6,32
Грамотная речь	2	3,16
Знание технологического контроля соответствия качества продовольственных товаров	3	4,74
Наличие качественно оформленной, наглядной презентации, соответствующей тексту доклада	2	3,16
Способность в работе коллектива при составлении групповой презентации	2	3,16
ИТОГО	19	30

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям,

			предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Знания
Знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции
Умения
Организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Навыки и/или опыт деятельности
Владеть навыками использования технических средств, организации технологического процесса производства продукции питания
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
Знания
Правила осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
Умения
Применять полученные знания в конкретных производственных условиях; вести целенаправленную работу по улучшению состава и повышению качества сырья,

готовой продукции.
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
В полном объеме способностью осуществлять технологический контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
<i>Знания</i>
Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов и требования к качеству сырья, готовой продукции и полуфабрикатов
<i>Умения</i>
Организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Нормативной базой и научной информацией в области своей профессиональной деятельности
ПК-10 способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
<i>Знания</i>
Принципы формирования ассортимента и управления товарными потоками на всех этапах товародвижения
<i>Умения</i>
Определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания.
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания.
ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
<i>Знания</i>
Знать нормативно-правовую базу в области продажи продукции производства и услуг
<i>Умения</i>
Применять нормативно-правовые документы в области продаж продукции производства и услуг
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>

Владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

При подготовке к зачету студентам необходимо проанализировать и систематизировать все знания, накопленные при изучении учебного материала: данные учебника, записи лекций, конспекты прочитанных книг, заметки, сделанные во время лекций и практических занятий. Необходимо толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия. При подготовке к зачету студентам необходимо владеть нормативно-правовой базой в области товароведения продовольственных товаров; знать нормативно-правовую информацию; уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов на предприятиях общественного питания; уметь ставить отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции, владеть системой товародвижения и логистическими процессами; уметь осуществлять контроль соответствия качества продовольственных товаров. Зачет проводится в устной форме по вопросам для оценки качества усвоения дисциплины и решения практической задачи.

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из двух заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	12	20
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

0. При подготовке к зачету обучающимся необходимо проанализировать и систематизировать все знания, накопленные при изучении учебного материала: данные учебника, записи лекций, конспекты прочитанных книг, заметки, сделанные во время лекций и семинаров, нормативно-правовую базу в области продажи продукции производства и услуг. Материал должен быть изложен в определенной логической последовательности с использованием современных научных терминов, освоены технические средства для измерения основных параметров технологических процессов,

сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, осуществлять технологический контроль соответствия качества продовольственных товаров. Обучающийся должен показать умение анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания. Необходимо толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия. Повторение рекомендуется вести по темам программы и по главам учебника. Закончив работу над темой, необходимо ответить на вопросы учебника или выполнить задания.

1. Теоретические вопросы к зачету

1. Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров.
2. Консервирование продовольственных товаров.
3. Крупы. Ассортимент. Химический состав. Пищевая ценность. Товароведческая характеристика.
4. Мука. Классификация. Химический состав. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Требования к качеству. Хранение.
5. Хлеб и хлебобулочные изделия. Ассортимент. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Требования к качеству. Хранение.
6. Макароны изделия. Классификация. Химический состав. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Требования к качеству. Хранение.
7. Свежие овощи и плоды – классификация и ассортимент. Товароведная характеристика. Требования к качеству. Хранение.
8. Переработанные плоды и овощи. Товароведная характеристика. Требования к качеству. Хранение.
9. Мед. Классификация. Химический состав. Товароведная характеристика. Требования к качеству. Хранение.
10. Классификация шоколада. Характеристика ассортимента шоколада и какао-порошка. Требования к качеству, условия и сроки хранения шоколада и какао-порошка.
11. Классификация и ассортимент фруктово-ягодных кондитерских изделий. Особенности производства. Требования к качеству, режимы хранения.
12. Классификация и характеристика ассортимента карамели и конфет. Характеристика показателей качества. Режимы хранения.
13. Классификация и характеристика ассортимента мучных кондитерских изделий. Особенности производства, требования к качеству, хранение.
14. Характеристика молочных консервов. Ассортимент сгущенных и сухих молочных консервов. Основные технологические процессы производства молочных консервов. Показатели качества и хранение молочных консервов.
15. Кисломолочные продукты. Ассортимент. Особенности химического состава. Требования к качеству. Хранение.
16. Характеристика ассортимента группы мягких сычужных сыров. Особенности технологии производства.
17. Характеристика ассортимента рассольных и кисломолочных сыров. Особенности производства сыров данных групп.
18. Пищевая ценность сыра. Классификация сыров. Характеристика ассортимента твердых сычужных сыров. Показатели качества.
19. Колбасные изделия. Классификация ассортимента, требования к качеству, условия хранения.
20. Мясо. Классификация мяса. Химический состав. Пищевая ценность.

21. Мясные копчености. Классификация, ассортимент. Требования к качеству, условия хранения.
 22. Живая, охлажденная и мороженая рыба. Химический состав. Пищевая ценность. Товароведная характеристика, условия хранения.
 23. Ассортимент соленых рыбных товаров. Способы и режимы посола рыбы. Требования к качеству, режимы хранения.
 24. Яйца. Классификация. Обработка перед использованием. Яичные продукты: меланж, яичный порошок. Товароведные характеристики товаров. Требования к качеству и хранению.
 25. Растительные масла. Ассортимент, химический состав. Требования к качеству, хранение.
 26. Пряности и готовые приправы. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
 27. Чай и чайные напитки. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
 28. Кофе и кофейные напитки. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
 29. Алкогольные напитки. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
 30. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения.
2. Практические задания к зачету

1. Сыр «Российский» в 100 г содержит белка 24,2%. Какое количество необходимо употребить человеку данного сыра для удовлетворения суточной потребности в белках? Какие пищевые продукты являются наиболее богатым источником белков? Назовите основные свойства белков?

2. На предприятие общественного питания поступил кофе жареный молотый. При оценке качества обнаружено, что кофе представляет собой порошок коричневого цвета с включением оболочки кофейных зерен, вкус хорошо выраженный, аромат слабо выраженный. Дайте заключение о качестве кофе. Возможна ли реализация данного кофе?

3. Отнесите к определенной группе (макроэлементы и микроэлементы) следующие минеральные вещества: йод, цинк, бром, марганец, натрий, медь, магний, кальций, фтор, фосфор, сера. Какую роль играет кальций, фосфор, магний, фтор и марганец в жизни человека? Какие продукты являются источниками минеральных веществ?

4. На складе предприятия питания была проведена проверка продовольственных товаров экспертной группой. Экспертная группа выявила, что: творог имел неприятный рыбный запах, сахарный песок имел комковатые включения, а рядом находились мясные полуфабрикаты. В результате чего творог приобрел рыбный запах, а сахар – песок имел комки? Что необходимо было предпринять для того, чтобы этого не произошло?

5. Сливочное масло сладко-соленое, содержит 85,4% жира. Какое количество масла сливочного необходимо человеку для удовлетворения суточной потребности в жире? Объясните понятие гидрогенизации жира? Назовите причины прогоркания жиров, как

это предотвратить?

6. На предприятие общественного питания поступила партия черного байхового чая высшего сорта. При оценке качества было обнаружено, что чай имеет достаточно нежный аромат, с терпкостью вкуса; настой яркий, прозрачный, «средний»; цвет разваренного листа недостаточно однородный, коричневый; листья недостаточно ровные, скрученные. Дайте заключение о качестве. Можно ли принимать данный чай?

7. Отнесите к определенной группе следующие витамины (жирорастворимые и водорастворимые): витамины D (кальциферол), B1 (тиамин), B2 (рибофлавин), B12 (цианокобаламин), B6 (пиридоксин), C (аскорбиновая кислота), E (токоферол), H (биотин), P (рутин), K (филлохинон). Какую роль играет витамин C (аскорбиновая кислота) в жизни человека, в каких продуктах содержится наибольшее количество данного витамина? Как может повлиять чрезмерное употребление этого витамина?

8. В магазине по продаже продовольственных товаров «Антей» произвели проверку соков плодовых на подлинность, т.е. выявляли контрафактную продукцию. Эксперт из группы производил проверку по штриховому коду, нанесенному на изделие. Штриховой код сока плодового яблочного имел следующую последовательность 9785222081973. Определите, подлинный ли товар. Объясните технологию расчета подлинности товара по штриховому коду (поэтапно).

9. В 100 г печенья «Золушка» содержится 61,9% углеводов. Какое количество печенья необходимо употребить для удовлетворения суточной потребности человека в углеводах? Как классифицируют углеводы? Какие углеводы преобладают в пряниках?

10. На предприятие общественного питания поступила партия охлажденного морского окуня потрошенного без головы. При приемке по качеству установлены следующие показатели: рыба имеет побелевшую поверхность, белесые жабры, слабый кисловатый запах в жабрах, легко удаляемый при промывке водой, ослабевшую консистенцию, средняя масса рыб – 0,5-0,4 кг. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной партии?

11. Отнесите к определенной группе (макроэлементы и микроэлементы) следующие минеральные вещества: натрий, медь, калий, кальций, йод, цинк, кобальт, фтор, фосфор, сера и железо. В каких продуктах содержание калия наиболее велико, перечислите? Как влияет калий на организм человека?

12. При проверке колбасного отдела было выявлено, что колбаса копченая высшего сорта «Приозерская» имела сильный белый налет на поверхности колбасных батончиков, при проверке документов на данный вид товара было выявлено, что срок реализации уже просрочен на 7 дней. Определите, какой вид дефекта был выявлен. Имеет ли право магазин торговать таким видом товара? Если нет, то почему?

13. В плодах шиповника содержится 8,1 мг% бета-каротина. Какое количество необходимо употребить плодов шиповника для удовлетворения суточной потребности человека в витамине А? В каких пищевых продуктах содержится витамин А? Какое значение имеет витамин А в питании человека? К какой группе относится витамин А?

14. При приемке по качеству коньяка, выдержанного семь лет, было обнаружено: напиток прозрачный, без посторонних включений, с золотистым оттенком, с неприятным сивушным привкусом, объемная доля этилового спирта 39%, массовая концентрация сахара – 13 г/ куб. дм. Определите вид коньяка и дайте заключение о качестве. Можно ли реализовывать данный коньяк?

15. При хранении охлажденной говядины при температуре 3-50С произошло выделение мясного сока из мясной туши. Через два дня мясо было реализовано в количестве 4,8 т. Какие виды потерь возникли при хранении? Каковы причины их возникновения? Исходная масса партии – 5 т. Мясо продавалось в разрубку, нормы потерь при разрубке туши – 0,5%.

16. На складе предприятия питания «Новый век» была проведена проверка продовольственных товаров и было выявлено, что: жир кулинарный имел прогорклый вкус, а 13 банок консервов «Сайра в собственном соку» имели видимый бомбаж. Какой процесс, происходящий при хранении продовольственных товаров, имел место? Как можно замедлить данный процесс? Какие еще 4 процесса, происходящие при хранении продовольственных товаров существуют?

17. Грибы «Шампиньоны нарезанные» быстрозамороженные содержат 5,6 мг витамина С. Сколько необходимо употребить шампиньонов для удовлетворения суточной потребности человека в витамине С? Какие продукты питания являются источником витамина С?

18. Определите группу и дайте заключение о качестве ликеро-наливочного изделия, имеющего: крепость 20% об., массовую концентрацию сахара – 14 г/ 100 см³, массовую концентрацию общего экстракта – 5 г/ см³, вкус и аромат клюквенный, напиток прозрачный, наблюдается мутная капля, исчезающая после взбалтывания. Какое наименование может иметь указанный напиток?

19. На складе предприятия общественного питания «Радуга» была проведена проверка продовольственных товаров экспертной группой. Экспертная группа выявила, что: масло сливочное имело неприятный запах рыбы, а пшенная крупа имела плесневелый налет и хранилась рядом с продуктами, которые имели более 40% влажности. Какой фактор процесса хранения был нарушен?

20. На предприятие общественного питания поступила партия цельного сухого молока 20% жирности. При оценке качества выявлено, что молоко имеет вкус и запах перепастеризации, порошкообразную консистенцию, белый с кремовым оттенком цвет. Дайте заключение о качестве сухого молока.

21. На предприятие общественного питания поступила партия масла сливочного « Вологодское». При оценке качества обнаружено, что оно имеет невыраженный вкус и запах, крошливую консистенцию, оплавленную поверхность, неоднородный цвет. Дайте заключение о качестве сливочного масла. Возможна его реализация?

22. На предприятие общественного питания поступила партия сметаны обыкновенной. При оценке качества установлено, что сметана имеет чистый кисломолочный вкус со

слабым привкусом дерева, недостаточно густую консистенцию, легкую крупитчатость. Дайте заключение о качестве сливочного масла. Возможна реализация данной сметаны, если она поступила высшего сорта? Объясните причины возникнувших дефектов.

23. На предприятие общественного питания поступила партия непастеризованного джема высшего сорта «Вишневый». При приемке выявлены следующие показатели: мажущая масса, медленно растекающаяся на горизонтальной поверхности, вкус – кисловато-сладкий, буроватый оттенок. Дайте заключение о качестве.

24. Определите группу ликероводочного изделия, содержащего спирта 20% , сахара – 30%, напиток представляет собой непрозрачную жидкость без посторонних включений и имеет приятный сливочный вкус. Какое наименование может иметь указанный напиток?

25. Дайте заключение о качестве хлеба подовый Российский, если форма его круглая, не расплывчатая, поверхность шероховатая, мучнистая, с трещинами длиной в 1/3 окружности, шириной 1,6-1,8 см.; у десяти изделий корка отслоилась от мякиша; масса трех выемок (каждая по 27 см³) равна 43 г. Возможна ли реализация данного хлеба?

26. На предприятие общественного питания поступила партия охлажденной говядины. При оценке качества обнаружили, что поверхность туш увлажненная, слегка липкая, с поверхности разреза стекает слегка мутноватый мясной сок, образующийся при надавливании пальцем ямка восстанавливается в течении одной минуты, запах слегка затхлый. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовывать данную партию?

27. Дайте заключение о свежести говядины, если ее поверхность местами увлажненная, мышцы на разрезе красные, слегка липкие, ямка, образующаяся при надавливании пальцем, выравнивается медленно, запах слегка кисловатый, жир желтого цвета, недостаточно твердый, сухожилия матово-белые, недостаточно плотные.

28. Дайте заключение о свежести баранины, если ее поверхность местами увлажненная, мышцы на разрезе красные, слегка липкие, ямка, образующаяся при надавливании пальцем, выравнивается медленно, запах слегка кисловатый, жир белого цвета, сухожилия матово-белые.

29. На предприятие общественного питания поступила партия потрошенных тушек цыплят. При оценке качества тушек установлены следующие показатели качества: мышцы хорошо развиты, есть отложения подкожного жира в области нижней части живота в виде прерывистой полоски на спине; киль грудной кости слегка выделяется; на спине имеются единичные разрывы длиной 0,5-0,6 см. каждый. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной партии?

30. На предприятие общественного питания поступила партия охлажденного неразделанного леща. При приемке установлено, что рыба имеет багрово-красную окраску поверхности, плотную консистенцию мяса, без наружных повреждений и порочащих запахов, средняя длина рыб – 25-28 см. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной партии?

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества продовольственных товаров. Показана способность осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; владеет нормативно-правовой базой в области продажи продукции общественного питания; ответ	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе, не полно воспринимает социальные и культурные различия. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие нормативно-правовой базой в области продажи продукции общественного питания. Не достаточно полно рассмотрен вопрос системы товародвижения и логических процессов при изучении ассортимента продовольственных товаров. Не полно показана способность осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами основных	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок, не способен работать в коллективе. Не рассмотрен вопрос системы товародвижения и логических процессов при изучении ассортимента продовольственных товаров. Показывает неумение осуществлять технологический контроль соответствия качества продовольственных товаров. Не владеет нормативно-правовой базой в области продажи продукции производства и услуг. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер. Не рассмотрен вопрос использования технических средств для измерения качества готовой продукции.

	самостоятельный. Рассмотрен вопрос системы товародвижения и логических процессов при изучении ассортимента продовольственных товаров. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.	параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества продовольственных товаров; ответ носит преимущественно описательный характер. Не достаточно полно рассмотрен вопрос использования технических средств для измерения качества готовой продукции.	
Практическое задание	Задание выполнено полностью. Представлено умение толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия. Проведены требуемые расчеты, сделаны соответствующие выводы. Рассмотрена нормативно-правовая база в области продажи продовольственных товаров, ассортимент продаваемых продовольственных товаров. Рассмотрен вопрос товародвижения и логистических процессов на предприятиях. Дан ответ на использование технических средств для измерения	Задание выполнено не полностью. Не представлено умение толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия. При решении задачи допущены некоторые неточности, которые затем исправлены с помощью преподавателя. Не полностью рассмотрена нормативно-правовая база в области продажи продовольственных товаров, ассортимент продаваемых продовольственных товаров. Не полностью рассмотрен вопрос товародвижения и логистических процессов на	Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя. Не представлено умение толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия. Не рассмотрены вопросы нормативно-правовой базы в области продажи продовольственных товаров, использования технических средств для измерения качества готовой продукции, ассортимента продаваемых продовольственных товаров. Не

	качества готовой продукции. Показано умение осуществления технологического контроля соответствия контроля качества продовольственных товаров.	предприятиях. Недостаточно полно дан ответ на использование технических средств для измерения качества готовой продукции. Не полно показано умение осуществления технологического контроля соответствия контроля качества продовольственных товаров.	рассмотрен вопрос товародвижения и логистических процессов на предприятиях. Не показано умение осуществления технологического контроля соответствия контроля качества продовольственных товаров.
--	---	--	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Пучкова, Ю. С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Ю. С. Пучкова, С. С. Гурьянова. — 3-е изд. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 192 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1081807>

2. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : учебник / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт , 2019. — 477 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/425165>

3. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник / Л. Г. Елисеева [и др.] ; под ред. Л. Г. Елисеевой. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 949 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1091800>

Дополнительная литература

1. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т.Н. Иванова [и др.]. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1013471>

2. Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / под ред. Ю.И. Сидоренко. – М. : НИЦ Инфра-М, 2016. – 182 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=111043>

3. Криштафович, В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / под ред. В. И. Криштафович. – 3-е изд. – М. : Дашков и К, 2013. – 592 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=192768>

4. Николаева, М. А. Хранение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учеб. пособие / М.А. Николаева, Г.Я. Резго. - М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. - 303 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1013508>

5. Страхова, С.А. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / С.А. Страхова, И.А. Зачесова . - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 127 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=305947>

Периодические издания

1. Товаровед продовольственных товаров([http://www. panor.ru](http://www.panor.ru))
2. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
3. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
4. Общепит: бизнес и искусство(<http://obschepit.panor.ru>)
5. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)
6. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)

Нормативно-правовые акты

1. Правовая информационная система "Гарант" <http://www.garant.ru/>

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронная библиотека - режим доступа <http://window.edu.ru>
2. Электронная библиотека - режим доступа <http://books.ru>

3. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] - режим доступа <http://www.rsl.ru>

4. Открытая электронная библиотека - режим доступа <http://orel.rsl.ru/>

5. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки - режим доступа <http://www.nlr.ru:8101/online.html>

6. Виртуальная библиотека Государственной публичной научно-технической библиотеки - режим доступа <http://www.library.ru>

7. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан - режим доступа <http://www.kitaphane.ru>

8. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.e-library.ru>

9. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.auditorium.ru>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Групповая консультация

Разъяснение является основным содержанием данной формы занятий, наиболее сложных вопросов изучаемого программного материала. Цель – максимальное приближение обучения к практическим интересам с учетом имеющейся информации и является результативным материалом закрепления знаний.

Групповая консультация проводится в следующих случаях:

- когда необходимо подробно рассмотреть практические вопросы, которые были недостаточно освещены или совсем не освещены в процессе лекции;
- с целью оказания помощи в самостоятельной работе (написание рефератов, выполнение курсовых работ, сдача экзаменов, подготовка конференций);
- если студенты самостоятельно изучают нормативный, справочный материал, инструкции, положения;

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном. Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать

студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта. Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания для подготовки доклада

Доклад — это устное выступление на заданную тему. Подготовленное студентом самостоятельно публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной проблемы.

Время доклада: 5—15 мин.

Цели доклада

1. Научиться убедительно и кратко излагать свои мысли в устной форме (эффективно продавать свой интеллектуальный продукт).

2. Донести информацию до слушателя, установить контакт с аудиторией и получить обратную связь.

План и содержание доклада. Важно при подготовке доклада учитывать три его фазы: мотивацию, убеждение, побуждение.

Отправными точками для эффективного слушания и понимания читаемого доклада должны стать: риторические вопросы; актуальные местные события;

— личные происшествия;

— истории, вызывающие шок;

— цитаты, пословицы;

— возбуждение воображения;

— оптический или акустический эффект; неожиданное для слушателей начало доклада.

Методические указания для подготовки контрольной работы

Контрольная работа — средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Контрольная работа должна быть выполнена в текстовом редакторе в формате, совместимом с Word. Текст набирается шрифтом Times New Roman размером (кеглем) 12 пт. строчным, без выделения, с выравниванием по ширине; поля страницы; верхнее и нижнее 20 мм, левое не меньше 20 мм, правое 10 мм. Первая страница — титульная, должна иметь название, Ф. И. О. студента-автора, номер группы и курса. Последняя страница — источники информации.

Контрольную работу необходимо оформить и предоставить в виде отчета, который должен содержать следующие элементы:

1) титульный лист;

2) тема и цель работы, задание (полностью);

3) постановка задачи, методы решения;

4) результаты работы;

5) выводы;

6) список литературы.

Методические указания по подготовке к зачету

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Зачет – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Зачет дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени. Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций

и практических занятий. На зачете студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранный на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Портал индустрии гостеприимства и питания	https://www.horeca.ru	Содержит актуальные новости российского и зарубежного рынка индустрии гостеприимства, новинки поставщиков товаров и услуг. Имеется каталог заведений и операторов рынка HoReCa. собрана база заведений и организаций ресторанного бизнеса, поставщиков и производителей продукции и услуг, торговые марки, рецепты блюд, перечень общественных организаций и ассоциаций, профильные средства массовой информации и интернет-ресурсы. Размещены предложения о продаже и покупке бизнеса, каталог франшиз.
Правовая информационная система "Гарант"	http://www.garant.ru/	Справочная система, содержащая законодательные акты РФ (с комментариями), новости органов государственной власти

Российская ассоциация кулинаров	http://dreamchef.ru/	Содержит информацию о Российской ассоциации кулинаров, о конкурсах, конференциях и чемпионатах профессионального мастерства, видео- и фото-уроки от шеф-поваров, рецепты, мастер-классы ассоциации и партнеров
Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи	http://www.ion.ru/	Содержит базу данных по наноматериалам, химическому составу продуктов питания РФ, справочники блюд и кулинарных изделий, методические документы.
Федерация рестораторов и отельеров	http://frio.ru/	Содержит информацию о различных предприятиях общественного питания, имеется каталог поставщиков продовольственных товаров, оборудования, инвентаря, текстиля. Имеется каталог франшиз, информация о мероприятиях, проводимых Федерацией.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
Занятия лекционного типа	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в	

форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.
<i>Занятия семинарского типа</i>
учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)
<i>СРС</i>
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети « Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Групповая работа на семинаре, разбор проблемных ситуаций, метод коллективного взаимодействия при обсуждении теоретических основ товароведения пищевых продуктов (с использованием следующих форм наглядности: презентации по дисциплине, мультимедиа, рисунки, фото, схемы и таблицы, образцы товаров).
2. Интерактивная форма проведения практических занятий работа в малых группах – форма работы, дающая возможность каждому участнику по-участвовать в решении проблемы, попрактиковать навыки сотрудничества и межличностного общения
3. Информационные технологии – обучение в электронной образовательной среде с целью расширения доступа к образовательным ресурсам, увеличения контактного взаимодействия с преподавателем, построения индивидуальных траекторий подготовки и объективного контроля и мониторинга знаний обучающихся
4. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
5. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

**Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**профиль
Технология организации ресторанного дела**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Башкирова Т.В., Матвеева Е.Л.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является приобретение и усвоение студентами знаний процессов пищевых производств и общественного питания, а также аппаратов для их осуществления с учетом технических и экологических аспектов, в практической подготовке их к решению как конкретных производственных задач.

Задачами дисциплины являются:

- изучение на базе фундаментальных законов физики и химии общих процессов, протекающих в пищевых производствах и общественном питании;
- изучение современных аппаратов пищевых производств и общественного питания;
- изучение способов рационализации и оптимизации процессов;
- выбор оптимальных конструкций аппаратов;
- освещение основных технических проблем, научных достижений и современных тенденций использования новых физических методов обработки пищевых продуктов в тесной взаимосвязи с вопросами технологии

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
 технологическое оборудование;
 сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
 центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

- научно-исследовательская
- организационно-управленческая
- проектная
- маркетинговая
- производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-9	Знания	

		методы организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
	Умения	применять на практике основные методы организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
	Навыки и/или опыт деятельности	нормативной базой и научной информацией в области безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
ОПК-2	Знания	методы получения знаний о современных тенденциях развития техники и технологии
	Умения	приобретать новые знания, использовать современные научные технологии, использовать их в своей деятельности
	Навыки и/или опыт деятельности	количественного и качественного анализа для принятия комплексных решений
ПК-3	Знания	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.
	Умения	измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест
	Навыки и/или опыт деятельности	нормативной базой и научной информацией в области правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.
ПК-4	Знания	конкретные технические решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;
	Умения	определять приоритеты в сфере производства продукции питания; - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
	Навыки и/или опыт деятельности	конкретными техническими решениями при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ имеет код Б1.Б.23, относится к дисциплинам (модулям) базовой части Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по

направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ предусмотрена учебным планом в 6 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц, 72 часов. Форма промежуточной аттестации: зачёт в 6 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	6 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	10	10
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4
в т. ч. занятия семинарского типа	6	6
Самостоятельная работа обучающихся	58	58
Промежуточная аттестация	4	4
в т. ч. зачет	4	4
ИТОГО	72	72

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Введение, цели и задачи дисциплины, программа дисциплины, информационное обеспечение дисциплины, отчетность. Основы гидромеханики.

Основные определения дисциплины. Возникновение и развитие науки о процессах и аппаратах. Классификация основных процессов пищевой технологии.

Жидкость и ее свойства. Силы, действующие в жидкости. Вязкость жидкости. Поток и его элементы. Виды и режимы течения жидкости. Структура потока. Интеграл Бернулли. Скорость истечения жидкости из отверстия и время опорожнения емкости. Уравнение гидростатики. Закономерности трубной гидравлики: потери энергии при течении вязких жидкостей по трубопроводу; местные гидравлические сопротивления. Подобие гидродинамических процессов. Перемещение жидкостей и газов. Насосы. Классификация насосов. Основные параметры насосов. Насосы специального назначения. Компрессоры и их классификация.

Тема 2. Разделение неоднородных систем. Смешение, гомогенизация и текстурирование пищевых сред.

Виды и параметры неоднородных систем. Цели и методы разделения неоднородных систем. Разделение неоднородных систем в поле силы тяжести. Разделение неоднородных систем в поле центробежной силы. Фильтрование. Мокрая очистка воздуха. Мембранные технологии разделения газовых и жидких смесей. Смешение, перемешивание, гомогенизация жидких сред. Смешение и текстурирование пластичных масс. Перемешивание и смешение сыпучих материалов.

Тема 3. Основы теплопередачи. Практика тепловых процессов. Выпаривание.

Классификация тепловых процессов. Перенос тепла излучением. Перенос тепла в неподвижных средах.. Виды тепловых процессов. Теплоносители и их свойства. Теплообменники. Способы реализации тепловых процессов. Основные понятия. Конструкции выпарных аппаратов. Мат. баланс при выпаривании. Тепловой баланс при выпаривании.

Тема 4. Основы массопередачи. Процессы сорбции. Процессы дистилляции. Процесс сушки.

Перенос массы в неподвижных средах. Массоотдача. Массопередача. Равновесие при массопередаче. Мат. баланс при массопередаче. Способы интенсификации массообменных процессов. Насадочные и тарельчатые массообменные аппараты. Абсорбция. Общие сведения. Физические основы процесса. Материальный баланс и кинетические закономерности абсорбции. Физические основы. Процесс простой перегонки. Процесс ректификации. Материальный баланс. Тепловой баланс. Схемы ректификационных установок. Виды процесса сушки. Основные параметры влажного воздуха. I-x диаграмма. Материальный и тепловой балансы процесса сушки.

**Тема 5. Измельчение и классификация твердых материалов.
Формование пищевых продуктов.**

Общие сведения. Физические основы измельчения. Теоретические основы процесса измельчения пищевых продуктов. Виды и классификация оборудования процессов измельчения.

Общие сведения. Обезвоживание и брикетирование. Гранулирование и формование. Оборудование для обработки продуктов прессованием.

**Тема 6. Основы процессов экстракции в системе жидкость-твердое.
Биохимические процессы.**

Физические основы процесса растворения. Статика и кинетика выщелачивания. Конструкции аппаратов для процессов экстракции и растворения.

Тема 7. Биохимические процессы.

Общие сведения. Кинетика ферментационных процессов. Массообмен в процессах ферментации. Аппаратура для проведения процессов ферментации

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (6 семестр)

1	Введение, цели и задачи дисциплины, программа дисциплины, информационное обеспечение дисциплины, отчетность. Основы гидромеханики.	1	0,5	0	8	9,5
2	Разделение неоднородных систем. Смешение, гомогенизация и текстурирование пищевых сред.	0,5	1	0	10	11,5
3	Основы теплопередачи. Практика тепловых процессов. Выпаривание.	0,5	1	0	8	9,5

4	Основы массопередачи. Процессы сорбции. Процессы дистилляции. Процесс сушки.	0,5	1	0	8	9,5
5	Измельчение и классификация твердых материалов. Формование пищевых продуктов .	0,5	1	0	8	9,5
6	Основы процессов экстракции в системе жидкость-твердое. Биохимические процессы.	0,5	1	0	8	9,5
7	Биохимические процессы.	0,5	0,5	0	8	9
	Зачёт					4
	Итого	4	6	0	58	72

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16155>

1. Конспект лекций
2. Методические указания по выполнению практических заданий
3. Методические указания по выполнению самостоятельной работы

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА

	<p>БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>	<p>МЕХАНИКА ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>	<p>БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-4 готовностью устанавливать и определять</p>	<p>ЭКОЛОГИЯ ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ</p>

<p>приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	<p>ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
---	---

В рамках дисциплины ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости.

Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	1,54	3,08
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	3	2,31	6,92
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	18,00	30,00
практические занятия ((проведение Типового расчета (в.т.ч. построение графиков, написание выводов по полученным результатам)	18,00	30,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете

Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоения компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этапизуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

$\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

$\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;

$\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции

обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Базовый уровень	<p>Знать методы организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p> <p>Уметь применять на практике основные методы организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p> <p>Владеть нормативной базой и научной информацией в области безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знать методы организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; знать возможные опасные факторы присущие различным технологическим процессам и аппаратам пищевой промышленности.	Более 70 баллов

		<p>Уметь применять на практике основные методы организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий ; уметь анализировать технологические процессы на наличие опасных фактов .</p> <p>Владеть нормативной базой и научной информацией в области безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; владеть способами оценки потенциально опасных и опасных факторов пищевых процессов.</p>	
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Базовый уровень	<p>Знать методы получения знаний о современных тенденциях развития техники и технологии.</p> <p>Уметь приобретать новые знания, использовать современные научные технологии, использовать их в своей деятельности.</p> <p>Владеть навыками количественного и качественного анализа для принятия комплексных решений.</p>	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	<p>Знать методы получения знаний о современных тенденциях развития техники и технологии; знать современные электронные информационные ресурсы;</p>	Более 70 баллов

		<p>знать базы нормативно-технической документации ; знать основы действующего законодательства в области регулирования различных аспектов пищевых производств.</p> <p>Уметь приобретать новые знания, использовать современные научные технологии, использовать их в своей деятельности; находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников.</p> <p>Владеть навыками количественного и качественного анализа для принятия комплексных решений; владеет методами и приемами информационно-коммуникационных технологий; владеет навыками использования электронных информационных ресурсов ; применяет методы анализа, обработки и систематизации научно-технической информации в области новейших достижений техники и технологии.</p>	
ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня	Базовый уровень	<p>Знать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.</p> <p>Уметь измерять и оценивать параметры производственного</p>	От 60 до 70 баллов

<p>запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>		<p>микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест.</p> <p>Владеть навыками использования нормативной базы и научной информации в области правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.</p>	
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; знать нормативные акты регулирующие вопросы санитарии гигиены, охраны труда и противопожарной безопасности; знать норма и способы расчета основных производственных показателей на предприятиях пищевой промышленности.</p> <p>Уметь измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и</p>	<p>Более 70 баллов</p>

		<p>вибрации, освещенности рабочих мест.</p> <p>Владеть навыками использования нормативной базы и научной информации в области правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; владеет навыками организации безопасных условий труда на предприятиях общественного питания</p>	
<p>ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	<p>Базовый уровень</p>	<p>Знать конкретные технические решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.</p> <p>Уметь определять приоритеты в сфере производства продукции питания; - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</p> <p>Владеть навыками применения конкретных технических решений при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.</p>	<p>От 60 до 70 баллов</p>
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знать конкретные технические решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; современные приоритеты в сфере производства</p>	<p>Более 70 баллов</p>

		<p>продукции питания; тенденции развития технологий пищевой промышленности.</p> <p>Уметь определять приоритеты в сфере производства продукции питания; - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; умеет выявлять потребности потребителей на основе выявленных предпочтений, владеет навыками выстраивания системы клиентурных отношений основанной на удовлетворении запросов потребителей.</p> <p>Владеть навыками применения конкретных технических решений при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; способен диверсифицировать, комбинировать, видоизменять и совершенствовать сервисную деятельность предприятия в соответствии с этнокультурными, историческими, религиозными и иными традициями и запросами клиентов.</p>	
--	--	--	--

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
практические занятия ((проведение Типового расчета (в.т.ч. построение графиков, написание выводов по полученным результатам)	30	ОК-9, ОПК-2, ПК-3, ПК-4
Контрольная работа	30	ОК-9, ОПК-2, ПК-3
Промежуточная аттестация		
Зачёт	40	ОК-9, ОПК-2, ПК-3, ПК-4

1. Контрольная работа

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
<i>Знания</i>
методы организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных по-следствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
<i>Умения</i>
применять на практике основные методы организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, ката-строф , стихийных бедствий
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
нормативной базой и научной информацией в области безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
<i>Знания</i>
методы получения знаний о со-временных тенденциях развития техники и технологии
<i>Умения</i>
приобретать новые знания, использовать современные научные технологии, использовать их в своей деятельности

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
количественного и качественного анализа для принятия комплексных решений	
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
<i>Знания</i>	
правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.	
<i>Умения</i>	
измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
нормативной базой и научной информацией в области правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.	

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

К выполнению контрольной работы следует приступать после изучения теоретического материала по конспектам, учебникам и дополнительной литературе.

Целью выполнения контрольной работы является получение обучающимся знания в сфере производства продукции питания, помогающие обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, приобретение способности разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции с соблюдением правил охраны труда и техники безопасности.

Контрольная работа включает два вопроса: один теоретический и один практических. Теоретический вопрос предполагает описание теоретических основа одной из группы процессов (гидромеханический, механический, тепловой, массообменный). Практический вопрос заключается в разборе конкретного технологического процесса и аппаратов на которых он осуществляется (сушка, экстракция, ректификация и тд.)

В конце контрольной работы следует привести список использованных источников (нормативная и законодательная, основная и дополнительная литература, журнальные статьи, интернет-ресурсы).

Незачтенная контрольная работа возвращается студенту с рекомендациями по устранению ошибок, для повторного выполнения. Работа выполняется студентом вновь и сдается вместе с незачтенной работой на проверку.

Вариант контрольной работы выбирается по предпоследней и последней цифре номера зачетной книжки.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

1. При выполнении контрольной работы обучающийся приобретает знания и навыки способов физического описания и возможностей совершенствования технологических процессов и разработке новых; способен оценивать безопасность и уровень воздействия технологических факторов на здоровье людей, соответствие условий труда требованиям техники безопасности.

Изложите теоретическое описание рассматриваемых процессов, приведите расчетные формулы, факторы определяющие кинетику процессуи их единицы измерения. Проиллюстрируйте примерами из пищевой промышленности практическое применение процессов.

- 1.Классификация основных процессов пищевой технологии.
- 2.Основные положения науки о процессах и аппаратах и общие принципы расчета.
- 3.Моделирование ПАПП.
- 4.Теория подобия.
- 5.Основное уравнение гидростатики.
- 6.Примеры практического использования основного уравнения гидростатики.
- 7.Уравнения Бернулли для идеальной жидкости и для потока реальной жидкости.
- 8.Режимы движения жидкости.
- 9.Потери напора на местных сопротивлениях.
- 10.Неоднородные системы и методы их разделения.
- 11.Разделение неоднородных систем.
- 12.Осаждение под действием гравитационного поля.
- 13.Осаждение под действием центробежной силы.
- 14.Электроочистка.
- 15.Фильтрация.
- 16.Псевдооживление.
- 17.Обратный осмос и ультрафильтрация
- 18.Теплопроводность.
- 19.Излучение.
- 20.Конвективный теплообмен.
- 21.Связь коэффициента теплопередачи с коэффициентами теплоотдачи.
- 22.Движущая сила теплообменных процессов.
- 23.Выпаривание.
- 24.Нагревание, охлаждение, конденсация, испарение.
- 25.Расчет теплообменников: тепловой, гидравлический, конструктивный.
- 26.Массопередача и массоотдача.
- 27.Диффузионные процессы: основные законы и закономерности.
- 28.Экстракция, абсорбция, адсорбция.
- 29.Ректификация: основы теории и законы перегонки.
- 30.Сушка.
- 31.Кинетика сушки и скорость процесса.
- 32.Способы и виды сушки, применяемые в пищевой промышленности.
- 33.Материальный и тепловой баланс сушки.
- 34.Растворение и набухание.
- 35.Концентрация растворов.

36. Растворимость.
37. Растворители и растворенные вещества.
38. Кристаллизация – основы теории и область применения.
39. Измельчение и классификация твердых зернистых материалов.
40. Прессование.
41. Обезвоживание и брикетирование.
42. Гранулирование и формование.
43. Техника безопасности на предприятиях общественного питания

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;
 $\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
 Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
------------	----------------	---------------------------------

Владение знанием о современных тенденциях развития техники и технологии; знать современные электронные информационные ресурсы; базы и источники нормативно-технической документации; современные приоритеты в сфере производства продукции питания и тенденции развития технологий пищевой промышленности, методы организации безопасности жизнедеятельности людей и охраны труда.	4	7,06
Грамотность изложения, отсутствие грамматических, стилистических ошибок	1	1,76
Логичность и последовательность изложения	2	3,53
Наличие выделения причинно-следственных связей	1	1,76
Наличие полных, аргументированных ответов на заданные вопросы	3	5,29
Самостоятельность выполнения работы	4	7,06
Соблюдение требуемой структуры работы (наличие титульного листа, содержания, введения, основной части, заключения, списка литературы, приложения (при необходимости))	1	1,76
Соответствие доклада содержанию работы	1	1,76
ИТОГО	17	30

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ

			СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. практические занятия ((проведение Типового расчета (в.т.ч. построение графиков, написание выводов по полученным результатам))

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «практические занятия ((проведение Типового расчета (в.т.ч. построение графиков, написание выводов по полученным результатам))»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
<i>Знания</i>	
методы организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных по-следствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	
<i>Умения</i>	
применять на практике основные методы организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, ката-строф , стихийных бедствий	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
нормативной базой и научной информацией в области безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
<i>Знания</i>	
методы получения знаний о со-временных тенденциях развития техники и технологии	

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «практические занятия ((проведение Типового расчета (в.т.ч. построение графиков, написание выводов по полученным результатам)»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
<i>Умения</i>	
приобретать новые знания, использовать современные научные технологии, использовать их в своей деятельности	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
количественного и качественного анализа для принятия комплексных решений	
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
<i>Знания</i>	
правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.	
<i>Умения</i>	
измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
нормативной базой и научной информацией в области правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.	
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
<i>Знания</i>	
конкретные технические решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;	
<i>Умения</i>	
определять приоритеты в сфере производства продукции питания; - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
конкретными техническими решениями при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;	

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «практические

занятия ((проведение Типового расчета (в.т.ч. построение графиков, написание выводов по полученным результатам)), характеризующий этап формирования

Целями осуществления расчетной работы является приобретение навыков применения конкретных технических решений при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, предупреждать возможность аварийных ситуаций, расчета и эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности.

Вариант расчетного задания выбирается в соответствии с порядковым номером обучающегося. Расчет оформляется на отдельных листке, где должна быть указана фамилия, номер варианта и приведено условие задания.

У всех физических величин должны быть указаны единица измерения.

В конце расчета должен быть произведен вывод на основе полученных результатов.

2.3 Типовые задания оценочного средства «практические занятия ((проведение Типового расчета (в.т.ч. построение графиков, написание выводов по полученным результатам))»

1. При выполнении практических задания обучающийся приобретает практические навыки физического описания технологических процессов пищевых производств и возможностей их совершенствования а также разработки новых; приобретает навык оценивать безопасность и уровень воздействия технологических факторов на здоровье людей, соответствие условий труда требованиям техники безопасности.

2. 1. Гидромеханические процессы.

Определение режима течения

Расчет диаметра отстойника

3. 2. Массообменные процессы.

Расчет параметров сушки сыпучего материала

4. 3. Механические процессы.

Формующие машины со шнековыми нагнетателями

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «практические занятия ((проведение Типового расчета (в.т.ч. построение графиков, написание выводов по полученным результатам))»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Весы показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

\sum **Весы показателей** – сумма весов всех показателей;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$BP = k \cdot \max BP$$

где BP – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max BP$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = \sum BP$$

где $\sum BP$ – набранный балл за оценочное средство;

$\sum BP$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Аккуратность выполнения работы	2	2,40
Владение основными понятиями и терминологией. Расчетная работа выполняется с целью получение обучающимся практических навыков в сфере процессов и аппаратов, использующихся при производстве пищевой продукции, помогающие обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания. А также приобретение способности разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции с соблюдением правил охраны труда и техники безопасности.	5	6,00
Грамотность изложения, отсутствие ошибок	1	1,20
Логичность и последовательность изложения	4	4,80
Правильное выполнение расчета	5	6,00
Проведение аргументированного самостоятельного анализа проблемы	3	3,60

Самостоятельность выполнения работы	3	3,60
Срок выполнения работы	2	2,40
ИТОГО	25	30

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
Знания
методы организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от

возможных по-следствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
Умения
применять на практике основные методы организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, ката-строф , стихийных бедствий
Навыки и/или опыт деятельности
нормативной базой и научной информацией в области безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф , стихийных бедствий
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
Знания
методы получения знаний о со-временных тенденциях развития техники и технологии
Умения
приобретать новые знания, использовать современные научные технологии, использовать их в своей деятельности
Навыки и/или опыт деятельности
количественного и качественного анализа для принятия комплексных решений
ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
Знания
правила техники безопасности, производственной санитарии, пожар-ной безопасности и охраны труда.
Умения
измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест
Навыки и/или опыт деятельности
нормативной базой и научной информацией в области правил техники безопасности , производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.
ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
Знания
конкретные технические решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;

Умения
определять приоритеты в сфере производства продукции питания; - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
Навыки и/или опыт деятельности
конкретными техническими решениями при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

Аттестация по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств» проводится в соответствии с Учебным планом в виде зачета.

Во время зачета обучающемуся необходимо показать свои знания в области основ процессов и аппаратов пищевых производств, продемонстрировать умения разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, отвечающих требованиям безопасности (санитарной, пожарной) и охраны труда; устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания .

При подготовке к зачету обучающемуся необходимо проанализировать и систематизировать все знания, накопленные при изучении учебного материала: данные учебника, записи лекций, конспекты прочитанных книг, заметки, сделанные во время лекций и семинаров и др. Повторение рекомендуется вести по темам программы и по главам учебника.

Приветствуется изучение современных профильных журналов и статей опубликованных на электронных ресурсах.

Зачет состоит из двух вопросов теоретической и практической направленности.

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из двух заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	12	20
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом.

Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

1. В период подготовки к зачету по теоретической части курса обучающийся узнает о способах разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, отвечающих требованиям безопасности (санитарной, пожарной) и охраны труда; установлению и определению приоритетов в сфере производства продукции питания, учится обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.

Теоретический вопрос:

1. Основное уравнение гидростатики.
2. Примеры практического использования основного уравнения гидростатики.
3. Уравнение Бернулли для реальной жидкости.
4. Определение машины, аппарата, процесса.
5. Понятие параметров ПП, основные параметры ПП.
6. Общее кинетическое уравнение процессов пищевых производств.
7. Физический смысл. Движущая сила процессов ПП.
8. Закон сохранения массы и энергии.
9. Материальный и тепловой балансы.
10. Принцип Ле-Шателье и правило фаз Гиббса.
11. Принцип оптимизации проведения процесса.
12. Основные методы исследования процессов и аппаратов.
13. Понятие о подобии физических величин. Понятие об обобщенных величинах.
14. Теоремы подобия. Методы моделирования процессов и аппаратов.
15. Классификация неоднородных систем и методы их разделения.
16. Материальный баланс процессов разделения.
17. Оборудование для фильтрования.
18. Разделение обратным осмосом и ультрафильтрацией.
19. Устройство мембранных аппаратов.
20. Псевдооживление. Достоинства и недостатки. Физические основы.
21. Определение теплоты, теплообмена, теплопередачи, теплоносителя. Способы передачи теплоты.
22. Теплопроводность. Основное уравнение теплопроводности.
23. Передача теплоты излучением. Основные закономерности.
24. Передача теплоты конвекцией. Основные закономерности.
25. Основные критерии подобия процесса теплообмена.
26. Связь коэффициента теплопередачи с коэффициентом теплоотдачи.
27. Конструкции выпарных аппаратов. Устройство и принцип работы.
28. Конденсация. Типы конденсаторов, их устройство и область применения.
29. Характеристика массообменных процессов. Общие признаки массообменных процессов.
30. Основное уравнение массопередачи. Физический смысл. Дифференциальное уравнение молекулярной диффузии. Материальный баланс массообменного процесса. Уравнение рабочей линии.
31. Определение массообмена. Подобие в процессах массообмена.
32. Классификация и конструкции массообменных аппаратов.
33. Кинетика сушки.

34. Диаграмма равновесия процесса ректификации и рабочая линия процесса.

35. Измельчение и классификация. Способы измельчения.

36. Основные теории процесса измельчения.

2. При подготовке к практическим вопросам зачета обучающийся приобретает практические навыки в сфере процессов и аппаратов, используемых при производстве пищевой продукции, помогающие обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, соблюдении правил охраны труда и техники безопасности.

Практическое задание осуществляется на основе результатов расчетов полученных обучающимся на практических занятиях.

1. Гидромеханические процессы. (Определение режима течения).

- Проанализируйте факторы влияющие на эффективность проведения процессов и определяющие конструктивные особенности аппаратов (число Рейнольдса, кинематическая вязкость, эквивалентный диаметр);
- Исходя из полученных вами результатов, определите возможности для интенсификации технологического процесса;
- Приведите примеры из пищевой промышленности применения рассматриваемых процессов;
- Определить опасные поражающие факторы технологического процесса.

2. Гидромеханические процессы. (Расчет диаметра отстойника).

- Проанализируйте факторы влияющие на эффективность проведения процессов и определяющие конструктивные особенности аппаратов (скорость осаждения, вязкость сплошной среды, плотность твердой частицы, диаметр частицы);
- Исходя из полученных вами результатов, определите возможности для интенсификации технологического процесса (интенсификация технологического осаждения за счет приложения поля центробежных сил);
- Приведите примеры из пищевой промышленности применения рассматриваемых процессов;
- Определить опасные поражающие факторы технологического процесса.

3. Массообменные процессы (Расчет параметров сушки сыпучего материала).

- Проанализируйте факторы влияющие на эффективность проведения процессов и определяющие конструктивные особенности аппаратов (начальная и конечная температура, температура теплоносителя, скорость движения теплоносителя, влажность воздуха, влажность сыпучего продукта);
- Исходя из полученных вами результатов, определите возможности для интенсификации технологического процесса (интенсификация сушки за счет увеличения скорости обдува);
- Приведите примеры из пищевой промышленности применения рассматриваемых процессов;
- Определить опасные поражающие факторы технологического процесса.

4. Механические процессы (Формующие машины со шнековыми нагнетателями).

- Проанализируйте факторы влияющие на эффективность проведения процессов и определяющие конструктивные особенности аппаратов (внешний и внутренний диаметр

- шнека, количество ходов шнека, плотность материала, степень заполнения межвиткового пространства, степень сжимаемости материала);
- Исходя из полученных вами результатов, определите возможности для интенсификации технологического процесса (производительность, мощность двигателя);
 - Приведите примеры из пищевой промышленности применения рассматриваемых процессов;
 - Определить опасные поражающие факторы технологического процесса.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале, способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, отвечающих требованиям безопасности (санитарной, пожарной) и охраны труда; устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания. Выдвинутые	Показывает знание основного теоретического материала о процессах и аппаратах пищевых производств, но допускает погрешности в ответе . Основные понятия употреблены правильно, но не представлены в полной мере формулы описывающие процесс. Научная терминология используется недостаточно. На основе полученных ответов нельзя в полной мере осуществлять мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, отвечающих требованиям безопасности.	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.

	<p>положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.</p>		
<p>Практическое задание</p>	<p>Задание выполнено полностью. Обучающийся продемонстрировал практические навыки в сфере процессов и аппаратов, использующихся при производстве пищевой продукции, помогающие обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания. А также приобретение способности разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции с соблюдением правил охраны труда и техники безопасности</p>	<p>Задание выполнено не полностью. Обучающийся продемонстрировал поверхностные практические навыки в сфере процессов и аппаратов, использующихся при производстве пищевой продукции. Приведены необходимые формулы, при проведении расчетов допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя. Обучающимся не продемонстрированы умения в полной мере помогающие обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства</p>	<p>Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя.</p>

	. Приведены проведены требуемые расчеты, сделаны соответствующие выводы, записан полный ответ.	продукции питания.	
--	---	--------------------	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс] : учебник и практикум / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 270 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437445>
2. Оборудование перерабатывающих производств [Электронный ресурс] : учебник / А.А. Курочкин [и др.]. — М. : ИНФРА-М, 2020. — 363 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/1062370>

Дополнительная литература

1. Вобликова, Т.В. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный

ресурс] : учеб. пособие / Т.В. Вобликова, С.Н. Шлыков, А.В. Пермяков. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2013. – 212 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=55725>

2. Жуков, В.И. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс] : [учеб. пособие] /В.И. Жуков. - Новосибир.: НГТУ, 2013. - 188 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=17287>

3. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье [Электронный ресурс] : учебник А. А. Курочкин [и др.]; под общ. ред. А. А. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 446 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437830>

4. Веселов, А. И. Технологическое оборудование, оснастка и основы проектирования упаковочных производств [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.И. Веселов, И.А. Веселова. — М. : ИНФРА-М, 2020. — 262 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1072281>

5. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 203 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437174>

Периодические издания

1. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
2. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
3. Общепит: бизнес и искусство(<http://obschepit.panor.ru>)
4. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)
5. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)

Нормативно-правовые акты

1. ГОСТ 25449-82 Теплообменники водо-водяные и пароводяные. Типы, основные параметры и размеры
2. ГОСТ 28705-90 Центрифуги промышленные. Технические требования
3. ГОСТ Р 54806-2011. Насосы центробежные. Технические требования
4. ГОСТ Р 53684-2009. Аппараты колонные. Технические требования
5. ГОСТ 20680-2002 Аппараты с механическими перемешивающими устройствами. Общие технические условия

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронная библиотека - режим доступа <http://window.edu.ru>
2. Электронная библиотека <http://books.ru> - режим доступа <http://books.ru>
3. Российская государственная библиотека - режим доступа <http://www.rsl.ru>
4. Открытая электронная библиотека - режим доступа <http://orel.rsl.ru/>
5. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки - режим доступа <http://www.nlr.ru:8101/online.html>
6. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан - режим доступа <http://www.kitaphane.ru>

7. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.e-library.ru>

8. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.auditorium.ru>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Групповая консультация

Разъяснение является основным содержанием данной формы занятий, наиболее сложных вопросов изучаемого программного материала. Цель – максимальное приближение обучения к практическим интересам с учетом имеющейся информации и является результативным материалом закрепления знаний.

Групповая консультация проводится в следующих случаях:

- когда необходимо подробно рассмотреть практические вопросы, которые были недостаточно освещены или совсем не освещены в процессе лекции;
- с целью оказания помощи в самостоятельной работе (написание рефератов, выполнение курсовых работ, сдача экзаменов, подготовка конференций);
- если студенты самостоятельно изучают нормативный, справочный материал, инструкции, положения;

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические указания по подготовке к занятиям семинарского типа

Для расширения и углубления знаний обучающихся по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Целью занятий семинарского типа является:

- проверка уровня понимания обучающимися вопросов, рассмотренных на лекциях и в учебной литературе, степени и качества усвоения обучающимися программного материала;
- формирование и развитие умений, навыков применения теоретических знаний в реальной практике, анализа профессионально-прикладных ситуаций;
- восполнение пробелов в пройденной теоретической части курса и оказания помощи в его освоении.

Обучающийся должен изучить основную литературу по теме занятия семинарского типа и источники из списка дополнительной литературы, используемые для расширения объема знаний по теме, интернет-ресурсы.

Методические указания по подготовке к зачету

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Зачет – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Зачет дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени. Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий. На зачете студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий

содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
Google Scholar	https://scholar.google.ru/	Поисковая система по полным текстам научных публикаций всех форматов и дисциплин
Habr	https://habr.com/	Крупнейший в Европе ресурс для IT-специалистов, издаваемый компанией «ТМ».
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".
Электронно-библиотечная система "Лань"	https://e.lanbook.com/	Ресурс включает в себя электронные версии книг издательства "Лань", а также других ведущих издательств учебной литературы; электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам.
Электронный каталог Российской национальной библиотеки	http://primo.nlr.ru	Библиографическая коллекция Российской национальной библиотеки

Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «ТехЭксперт»	https://cntd.ru	Является крупнейшим банком данных, негосударственным информационным фондом, благодаря которому в строгом соответствии с законодательством Российской Федерации с применением самых передовых технологий собирается, обрабатывается и предоставляется пользователям вся необходимая нормативно-техническая информация.
--	---	---

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>	
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)	
<i>СРС</i>	
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.	

XII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Индивидуальное обучение – выстраивание обучающихся собственных образовательных траекторий на основе формирования индивидуальных учебных планов и программ с учетом интересов и предпочтений обучающихся.
2. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
3. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

профиль
Технология организации ресторанного дела

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Матвеева Е.Л.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины - приобретение теоретических знаний и практических умений и навыков в области физиологических основ рационального питания.

Задачи дисциплины:

- формирование представлений о физиологических потребностях человека в пищевых веществах и энергии;
- формирование представлений о принципах и правилах здорового, лечебно-профилактического и диетического питания;
- формирование теоретических и практических знаний о пище и пищевых веществах, их потреблении, усвоения, метаболизма, транспорта, утилизации и выведения, процессах обмена и усвоения энергии пищи, а также факторов, влияющих на потребление и выбор пищи.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры,

освоившие программу бакалавриата:
научно-исследовательская
организационно-управленческая
проектная
маркетинговая
производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-7	Знания	содержание процессов самоорганизации, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.
	Умения	планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности
	Навыки и/или опыт деятельности	приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности
ОПК-3	Знания	технологические процессы производства кулинарной продукции и услуг; методы технологического контроля
	Умения	

		оценивать соответствие качества производимой продукции и услуг установленным нормам
	Навыки и/или опыт деятельности	использования нормативной базы, научной информации и методов технологического контроля в области безопасности сырья, пищевых продуктов и услуг
ПК-24	Знания	методику проведения исследования
	Умения	анализировать результаты экспериментов
	Навыки и/или опыт деятельности	методиками расчета пищевой и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий для различных групп населения
ПК-25	Знания	Знает научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.
	Умения	Умеет анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Навыки и/или опыт деятельности	Владеет навыками дифференцированной оценки рационов питания различных групп населения.
ПК-8	Знания	Знает принципы функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания.
	Умения	Умеет анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.
	Навыки и/или опыт деятельности	Владеет нормативной базой и научной информацией в области безопасности труда и здоровья персонала.

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ имеет код Б1.Б.24, относится к дисциплинам (модулям) базовой части Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ предусмотрена учебным планом в 8 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу

обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц, 72 часов.
Форма промежуточной аттестации: зачёт в 8 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	8 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	10	10
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4
в т. ч. занятия семинарского типа	6	6
Самостоятельная работа обучающихся	58	58
Промежуточная аттестация	4	4
в т. ч. зачет	4	4
ИТОГО	72	72

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Введение. История развития, предмет и задачи дисциплины «Физиология питания».

Роль питания в жизнедеятельности человека. История и эволюция питания человека. Предмет и задачи курса «Физиология питания» в подготовке дипломированного специалиста по специальности «Технология продуктов общественного питания». Концепция государственной политики в области здорового питания населения РФ.

Тема 2. Основные научные теории питания.

Рациональное питание. Принципы рационального питания. Теория сбалансированного питания по А.А. Покровскому. Теория адекватного питания по А.Н. Уголеву и другие современные концепции питания. Нетрадиционные виды питания.

Тема 3. Основы физиологии и биохимии пищеварения.

Современное определение понятий гомеостаз, пищеварение, пищевые продукты, голод, аппетит. Пищеварительная система человека.

Строение и функции желудочно-кишечного тракта. Типы пищеварения, моторика, всасывание, секреция. Особенности пищеварения в ротовой полости, желудке, кишечнике. Метаболизм белков, жиров, углеводов. Физиологические основы регуляции процессов пищеварения.

Тема 4. Физиологическая роль макро- и микронутриентов.

Перечень основных макро- и микронутриентов. Определение понятий эссенциальные и заменимые пищевые вещества. Физиологическая роль белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ. Суточные потребности человека в основных нутриентах.

Аминокислотный состав белков. Пищевая ценность белков. Белки животного, растительного происхождения. Азотистый баланс. Потребность и нормирование белков в питании. Белково-калорийная недостаточность. Углеводы и их роль в питании человека. Химическая структура и классификация углеводов. Физиологическая роль моно- и полисахаридов. Углеводный обмен. Рекомендуемые нормы потребления углеводов. Физиологическая роль жира в жизнедеятельности организма. Химический состав жира. Значение полиненасыщенных жирных кислот в питании человека. Жироподобные вещества. Рекомендуемые нормы потребления жиров в суточном рационе.

Витамины и витаминоподобные вещества. Классификация и функции витаминов. Потребности организма человека в витаминах. Источники витаминов. Гипо-, гипер- и авитаминозы. Витаминизация пищи. Классификация минеральных веществ и физиологические функции основных макро- и микроэлементов. Источники минеральных веществ для организма человека. Взаимосвязь водного и минерального обмена.

Тема 5. Антипищевые и другие компоненты пищи.

Антиферменты, антивитамины, деминерализирующие вещества. Природные токсические компоненты пищевых продуктов. Защитные компоненты пищевых продуктов (антиоксиданты, иммуномодуляторы, радиопротекторы, пищевые волокна и др.).

Чужеродные вещества (ксенобиотики) химического (тяжелые металлы, радионуклиды, диоксины, пестициды и др.) и биологического (бактериальные токсины, микотоксины) происхождения. Пищевые аллергии.

Тема 6. Физиологические основы составления пищевых рационов.

Принципы построения пищевых рационов. Комплектация блюд для отдельных приемов пищи. Составление меню, его виды и дифференциация для разных контингентов питающихся. Меню отдельных типов предприятий. Обеспечение сбалансированности рационов на предприятиях общественного питания. Витаминизация пищи.

Тема 7. Дифференцированное питание различных групп населения.

Физиологические основы составления пищевых рационов. Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ для разных групп населения. Особенности питания детей и подростков. Питание работников физического труда, студентов, работников умственного труда, спортсменов, беременных женщин и кормящих матерей, пожилых людей.

Тема 8. Основные принципы лечебного и лечебно-профилактического питания.

Диетическое питание. Продукты диетического питания. Система диет. Характеристика диет. Лечебно-профилактическое питание при вредных производственных условиях.

Профилактическое питание при различных заболеваниях (железодифицитной анемии, йоддефицитных заболеваниях, аллергических реакциях, профилактике рака и др.).

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (8 семестр)

1	Введение. История развития, предмет и задачи дисциплины «Физиология питания».	0,5	0	0	5	5,5
2	Основные научные теории питания.	0,5	0	0	5	5,5
3	Основы физиологии и биохимии пищеварения.	0,5	0	0	5	5,5
4	Физиологическая роль макро- и микронутриентов.	0,5	1	0	5	6,5
5	Антипищевые и другие компоненты пищи.	0,5	0	0	5	5,5
6	Физиологические основы составления пищевых рационов.	0,5	4	0	13	17,5
7	Дифференцированное питание различных групп населения.	0,5	0,5	0	10	11

8	Основные принципы лечебного и лечебно-профилактического питания.	0,5	0,5	0	10	11
	Зачёт					4
	Итого	4	6	0	58	72

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16156>

1. Пособие для самостоятельной работы по дисциплине Физиология питания
2. Конспект лекций
3. Методические указания к практическим занятиям

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	МАТЕМАТИКА ФИЗИКА ИНФОРМАТИКА МЕХАНИКА ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ КУЛЬТУРА РЕЧЕВОГО ОБЩЕНИЯ ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА ЭТИКА И КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И

	ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ ИНФОКОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	ЭКОЛОГИЯ БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО- ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	ФИЗИКА БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

	<p>ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-25 способностью изучать и анализировать научно- техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>	<p>БИОХИМИЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ СФЕРЕ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-8 способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности</p>	<p>САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ АДАПТАЦИЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ К ТРУДОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ</p>

труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
--	--

В рамках дисциплины ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
------------	----------------------------	--	-------------------------------

Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	1,54	3,08
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	3	2,31	6,92
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Выполнение типового расчета на практических занятиях	18,00	30,00
Контрольная работа	18,00	30,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этапизуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

$\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

$\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;

$\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала

ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	Базовый уровень	Знания: содержание процессов самоорганизации, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности. Умения: планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности Навыки и/или опыт деятельности: приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знания: технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности Умения: самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности Навыки и/или опыт деятельности: технологиями организации процесса самообразования ; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля	Более 70 баллов

		и самооценки деятельности	
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Базовый уровень	Иметь общее представление о методах организации безопасности сырья и пищевых продуктов Применять на практике основные методы исследования состава и качества сырья и пищевых продуктов Нормативной базой и научной информацией в области безопасности сырья и пищевых продуктов	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знать: иметь полное представление о методах организации безопасности сырья и пищевых продуктов Уметь: применять на практике основные методы исследования состава и качества сырья и пищевых продуктов Владеть: в полном объеме нормативной базой и научной информацией в области безопасности сырья и пищевых продуктов	Более 70 баллов
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Базовый уровень	знает: терминологию, основные этапы исследования, приемы, принципы и методику; умеет: проводить исследования и расчеты по заданной методике; владеет: методиками проведения исследования и расчета пищевой и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий для различных групп населения; способен	От 60 до 70 баллов

		анализировать результаты экспериментов	
	Повышенный уровень	знает: терминологию, методику, принципы проведения исследования и анализа результатов экспериментов; умеет: имеет опыт проведения и анализа исследования и расчетов пищевой и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий; владеет: методиками проведения исследования и расчета пищевой и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий для различных групп населения; способен самостоятельно анализировать результаты экспериментов	Более 70 баллов
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Базовый уровень	понимает сущность и значение информации в общественном питании; владеет основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации; знает основные источники научно-технической информации в сфере питания; владеет методами инновационных информационных связей в общественном питании	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	способен находить научно-техническую информацию из различных источников; владеет методами и приемами информационно-коммуникационных технологий; применяет методы анализа, обработки и систематизации научно-	Более 70 баллов

		технической информации при расчете и оценке рационов питания различных групп населения	
ПК-8 способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	Базовый уровень	Знает и рассказывает об основах здорового образа жизни, системе поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Умеет описать в общих чертах способы обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания; выявлять риски в области безопасности труда и здоровья персонала. Владеет навыками сбора и анализа информации о способах поддержания здорового образа жизни, безопасного трудового процесса персонала предприятия питания	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знает основы физиологии труда и эргономики, источники опасностей на производстве, их влияние на здоровье человека и природу, виды и критерии оценки опасностей, критерии приемлемого риска. Умеет проанализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала ; проводить контроль параметров негативных воздействий на их соответствие к	Более 70 баллов

		нормативным требованиям ; выявлять риски в области безопасности труда и здоровья персонала. Владеет навыками разработки и организации системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала, способностью оценить деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	
--	--	---	--

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Выполнение типового расчета на практических занятиях	30	ОК-7, ПК-24, ПК-25
Контрольная работа	30	ОПК-3, ПК-25, ПК-8
Промежуточная аттестация		
Зачёт	40	ОК-7, ОПК-3, ПК-24, ПК-25, ПК-8

1. Контрольная работа

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
Знания
технологические процессы производства кулинарной продукции и услуг; методы технологического контроля

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
Умения	оценивать соответствие качества производимой продукции и услуг установленным нормам
Навыки и/или опыт деятельности	использования нормативной базы, научной информации и методов технологического контроля в области безопасности сырья, пищевых продуктов и услуг
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Знания	Знает научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.
Умения	Умеет анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Навыки и/или опыт деятельности	Владеет навыками дифференцированной оценки рационов питания различных групп населения.
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
Знания	Знает принципы функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания.
Умения	Умеет анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.
Навыки и/или опыт деятельности	Владеет нормативной базой и научной информацией в области безопасности труда и здоровья персонала.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования МЕТОДИКА ВЫПОЛНЕНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Студент выбирает тему контрольной работы по последнему номеру зачетной книжки. Для подготовки к контрольной работе целесообразно использовать опорный конспект

лекций, основную литературу по дисциплине.

Изложение материала контрольной работы рекомендуется выполнить в виде реферата в соответствии с содержанием темы. В контрольной работе должны осуществляться технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, отражаться научно-техническая информация, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания. Материал задания следует излагать четко, последовательно. Ответы на вопросы контрольной работы должны быть конкретны, достаточно полны, по существу сформулированных в работе вопросов. В тексте ответа важно ссылаться при изложении теоретических знаний по физиологии питания, на действующую нормативно-техническую документацию в области контроля качества производимой продукции и услуг и безопасности труда и здоровья персонала (технические регламенты, стандарты, СанПин и другие), показать умение пользоваться литературой. При проверке преподаватель учитывает, насколько правильно даны ответы на основные вопросы. Рекомендуется излагаемые материалы иллюстрировать схематическими рисунками и небольшими сопоставительными таблицами. Качество работы будет оцениваться по тому, насколько глубоко и полно студент ответит на разделы выбранной им темы. В конце работы рекомендуется сделать краткие выводы по излагаемому материалу и привести список использованной литературы. Студент должен учесть, что если контрольная работа не зачтена, он обязан ее исправить и повторно представить преподавателю.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

1. В контрольной работе должны осуществляться технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, отражаться научно-техническая информация, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания. Материал задания следует излагать четко, последовательно. Ответы на вопросы контрольной работы должны быть конкретны, достаточно полны, по существу сформулированных в работе вопросов. В тексте ответа важно ссылаться при изложении теоретических знаний по физиологии питания, на действующую нормативно-техническую документацию в области контроля качества производимой продукции и услуг и безопасности труда и здоровья персонала (технические регламенты, стандарты, СанПин и другие), показать умение пользоваться литературой. При проверке преподаватель учитывает, насколько правильно даны ответы на основные вопросы. Рекомендуется излагаемые материалы иллюстрировать схематическими рисунками и небольшими сопоставительными таблицами.

1. Энергетическая ценность продуктов питания.
2. Роль ЦНС и вегетативной нервной системы в регуляции процесса пищеварения.
3. Эндокринная система и ее роль в процессах пищеварения.
4. Роль белков в питании человека.
5. Пищевая и биологическая ценность белков.
6. Усваиваемые и неусваиваемые углеводы, их роль в питании.
7. Липиды и их роль в питании человека.
8. Витамины и их роль в питании человека.
9. Минеральные вещества: макро- и микроэлементы.
10. Защитные компоненты пищи (антиоксиданты, иммуностимуляторы, радиопротекторы).
11. Чужеродные вещества (ксенобиотики) химического и биологического происхождения.
12. Антиалиментарные факторы питания.

13. Вода: участие в процессе пищеварения и функции в пищевых продуктах.
14. Альтернативные теории питания: рациональное зерно и недостатки.
15. Проблема белково-калорийной недостаточности и пути ее решения.
16. Академик А.А.Покровский – основатель теории сбалансированного питания в нашей стране.
17. Незаменимые факторы питания.
18. Токсичные компоненты пищи химического и биологического происхождения.
19. Пробиотики и их физиологическая роль в питании человека.
20. Пищеварительные ферменты: их роль и подходы к изучению.
21. Печень – «распределительный центр» и орган детоксикации.
22. Полостное и мембранное пищеварение.
23. Физиологические системы, связанные с функцией пищеварения.
24. Генетически модифицированные продукты питания: риск и перспектива.
25. Пища как лекарство. Лечебные свойства различных продуктов.
26. Пищевая аллергия.
27. Современные исследования в Российской Федерации в области физиологии питания.
28. Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения.
29. Причины развития белковой недостаточности и ее последствия.
30. Качество и безопасность питьевой воды.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа

»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где B_{OC} – набранный балл за оценочное средство;
 $\sum B_{П}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
 Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Владение основными профессиональными понятиями и терминологией, анализом научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в том числе контроль качества продукции и услуг установленным нормам, способностью обобщения изученного материала, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	3	7,50
Грамотная речь	1	2,50
Логичность и последовательность изложения	1	2,50
Наличие знаний нормативной базы и научной информации в области безопасности труда и безопасности персонала, обоснованных выводов и суждений	3	7,50
Наличие полных, аргументированных ответов на заданные вопросы	1	2,50
Полнота и глубина раскрытия темы	1	2,50
Самостоятельность выполнения работы	1	2,50
Соответствие реферата содержанию работы	1	2,50
ИТОГО	12	30

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18	0	Не освоено	

баллов			Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Выполнение типового расчета на практических занятиях

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Выполнение типового расчета на практических занятиях»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	
<i>Знания</i>	
содержание процессов самоорганизации, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.	
<i>Умения</i>	
планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности	
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	
<i>Знания</i>	
методику проведения исследования	
<i>Умения</i>	
анализировать результаты экспериментов	

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Выполнение типового расчета на практических занятиях»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
методиками расчета пищевой и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий для различных групп населения
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
<i>Знания</i>
Знает научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.
<i>Умения</i>
Умеет анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Владеет навыками дифференцированной оценки рационов питания различных групп населения.

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Выполнение типового расчета на практических занятиях», характеризующий этап формирования

Для выполнения типового расчета на практических занятиях обучающийся использует: конспект лекций, рекомендуемую по дисциплине основную и дополнительную литературу; нормативно-техническую документацию в области контроля качества производимой продукции и услуг и безопасности труда и здоровья персонала (технические регламенты, стандарты, СанПин и другие), справочные материалы по химическому составу и калорийности продуктов питания, методические материалы для практических работ. В результате выполнения типовых расчетов обучающийся умеет владеть приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности, способностью к самоорганизации и самообразованию, методиками расчета пищевой и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий для различных групп населения, проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания. Работа выполняется в тетраде по дисциплине (допускается как рукописный вариант, так и распечатанный, но ставленный в тетрадь). Работы должны быть систематизированы по темам. При заполнении таблиц указываются все используемые источники информации (учебники, материалы, сайтов, справочники и т.п.). Ссылка на используемые источники приводится ниже таблицы.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Выполнение типового расчета на практических занятиях»

1. Для выполнения типового расчета на практических занятиях обучающийся использует: конспект лекций, рекомендуемую по дисциплине основную и

дополнительную литературу; нормативно-техническую документацию в области контроля качества производимой продукции и услуг и безопасности труда и здоровья персонала (технические регламенты, стандарты, СанПин и другие), справочные материалы по химическому составу и калорийности продуктов питания, методические материалы для практических работ. В результате выполнения типовых расчетов обучающийся умеет владеть приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности, способностью к самоорганизации и самообразованию, методиками расчета пищевой и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий для различных групп населения, проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Работа выполняется в тетраде по дисциплине (допускается как рукописный вариант, так и распечатанный, но ставленный в тетрадь). Работы должны быть систематизированы по темам. При заполнении таблиц указываются все используемые источники информации (учебники, материалы, сайтов, справочники и т.п.). Ссылка на используемые источники приводится ниже таблицы.

Тема №1

1. Нарисовать схему расположения органов пищеварительной системы.
2. Написать, в каких участках пищеварительного тракта и под действием каких ферментов происходит гидролиз сложных пищевых веществ.
3. Указать, какие пищевые факторы стимулируют или тормозят секреторную или двигательную функции отдельных участков пищеварительной системы.

Тема №2

1. Подсчитать количество белков животного и растительного происхождения по предложенному рациону питания.
2. Определить энергетическую ценность предложенного суточного рациона.

Тема №3

1. Подсчитать количество углеводов по предложенному однодневному меню.
2. Определить энергетическую ценность и количество белков предложенного суточного рациона.

Тема №4

1. Изучить предложенное однодневное меню. Дать заключение.
2. Определить энергетическую ценность, рассчитать количество жиров и баланс между белками, жирами и углеводами.

Тема №5

1. Изучить предложенное однодневное меню.
2. Рассчитать энергетическую ценность предложенного рациона.
3. Рассчитать количество витаминов (В1, В2, РР, А и др.)

Тема №6

1. Изучить предложенное однодневное меню.
2. Определить энергетическую ценность и баланс между Са : Р предложенного меню.
3. Составить суточный рацион для разных групп населения.

4. Рассчитать энергетическую ценность рациона по приемам пищи.
5. Рассчитать количество белков, жиров, углеводов.

Тема №7

1. Составить суточный рацион для разных групп населения.
2. Рассчитать энергетическую ценность рациона по приемам пищи.
3. Рассчитать количество белков, жиров, углеводов.

Тема №8

1. Изучить однодневный рацион для больного язвенной болезнью, с больными почками, с сердечно-сосудистой недостаточностью и др.
2. Рассчитать химический состав и калорийность предложенного меню.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Выполнение типового расчета на практических занятиях»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
------------	----------------	---------------------------------

Владение методиками расчета пищевой и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий для различных групп населения, проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	3	7,50
Владение навыками дифференцированной оценки рационов питания различных групп населения, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	3	7,50
Владение основными профессиональными понятиями и терминологией, научно-технической информацией, отечественным и зарубежным опытом по производству продуктов питания	2	5,00
Владение приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности, способностью к самоорганизации и самообразованию	3	7,50
Самостоятельность выполнения работы	1	2,50
ИТОГО	12	30

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21	Суммарное	Базовый	

баллов	количество баллов по всем показателям		Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Знания
содержание процессов самоорганизации, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.
Умения
планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности
Навыки и/или опыт деятельности
приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
Знания
технологические процессы производства кулинарной продукции и услуг; методы технологического контроля
Умения
оценивать соответствие качества производимой продукции и услуг установленным нормам
Навыки и/или опыт деятельности
использования нормативной базы, научной информации и методов технологического

контроля в области безопасности сырья, пищевых продуктов и услуг
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
Знания
методику проведения исследования
Умения
анализировать результаты экспериментов
Навыки и/или опыт деятельности
методиками расчета пищевой и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий для различных групп населения
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Знания
Знает научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.
Умения
Умеет анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Навыки и/или опыт деятельности
Владеет навыками дифференцированной оценки рационов питания различных групп населения.
ПК-8 способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
Знания
Знает принципы функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания.
Умения
Умеет анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.
Навыки и/или опыт деятельности
Владеет нормативной базой и научной информацией в области безопасности труда и здоровья персонала.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

При подготовке к зачету студентам необходимо проанализировать и систематизировать все знания, накопленные при изучении учебного материала: данные учебника, записи лекций, конспекты прочитанных книг, заметки, сделанные во время лекций и семинаров и др. Повторение рекомендуется вести по темам программы и по главам учебника.

Материал должен быть изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных профессиональных терминов с анализом научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания, технологического контроля качества продукции, услуг и безопасности труда и здоровью персонала, проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из двух заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	12	20
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

1. При подготовке к зачету студентам необходимо проанализировать и систематизировать все знания, накопленные при изучении учебного материала: данные учебника, записи лекций, конспекты прочитанных книг, заметки, сделанные во время лекций и семинаров и др, владеть способностью к самоорганизации и самообразованию. Повторение рекомендуется вести по темам программы и по главам учебника. Материал должен быть изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных профессиональных терминов с анализом научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания, технологического контроля качества продукции, услуг и безопасности труда и здоровью персонала, проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.

1. Концепция сбалансированного питания. Формула сбалансированного питания по А.А . Покровскому.
2. Теория адекватного питания по А.М. Уголеву.
3. Основные принципы рационального питания. Общая характеристика.
4. Первый принцип рационального питания. Калорийность пищи. Три пути энергозатрат организма.
5. Второй принцип рационального питания. Основные классы пищевых веществ.
6. Третий принцип рационального питания.
7. Роль ЦНС в регуляции процесса пищеварения.
8. Роль эндокринной системы в регуляции процесса пищеварения.

9. Нейрогуморальная система регуляции процессов пищеварения.
 10. Моторная функция желудочно-кишечного тракта. Типы двигательной активности.
 11. Секреторная функция желудочно-кишечного тракта. Гормоны ЖКТ.
 12. Строение и функции органов ротовой полости.
 13. Строение и функции желудка. Роль соляной кислоты в процессе переваривания пищи.
 14. Строение и функции тонкого кишечника. Полостное и мембранное пищеварение. Всасывание питательных веществ.
 15. Роль поджелудочной железы в процессе пищеварения.
 16. Печень и желчь, их роль в пищеварении.
 17. Основные пищеварительные ферменты и основные этапы переваривания макронутриентов.
 18. Роль белков в питании человека. Полноценные и неполноценные белки. Проблема белково-калорийной недостаточности.
 19. Роль углеводов в питании человека. Усваиваемые и неусваиваемые углеводы.
 20. Липиды и их роль в питании человека.
 21. Витамины – незаменимые факторы питания.
 22. Минеральные вещества: макро- и микроэлементы. Их физиологические функции.
 23. Вода: участие в процессе пищеварения и функции в пищевых продуктах.
 24. Основные пути метаболизма глюкозы в печени.
 25. Основные пути метаболизма аминокислот в печени.
 26. Метаболизм жирных кислот в печени.
2. 1. Составить суточный рацион и рассчитать химический состав (содержание белков, жиров, углеводов и энергетической ценности) фактического питания.
 2. Составить суточный рацион питания девочки 12 лет и рассчитать химический состав (содержание белков, жиров, углеводов и энергетической ценности).
 3. Составить суточный рацион питания для юноши 16 лет и рассчитать химический состав (содержание белков, жиров, углеводов и энергетической ценности).
 4. Составить суточный рацион питания для пожилого человека 60 лет и рассчитать химический состав (содержание белков, жиров, углеводов и энергетической ценности).
 5. Составить суточный рацион питания для спортсмена хоккеиста и рассчитать химический состав (содержание белков, жиров, углеводов и энергетической ценности).
 6. Составить суточный рацион питания для беременных и кормящих женщин и рассчитать химический состав (содержание белков, жиров, углеводов и энергетической ценности).
 7. Составить суточный рацион питания для работников умственного труда и рассчитать химический состав (содержание белков, жиров, углеводов и энергетической ценности).
 8. Составить суточный рацион питания для работников физического труда и рассчитать химический состав (содержание белков, жиров, углеводов и энергетической ценности).

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса,	Показывает знание основного материала,	Показывает незнание содержания вопроса

	<p>свободно ориентируется в материале. Владеет приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний, способностью к самоорганизации и самообразованию. Выдвинутые положения аргументированы, иллюстрированы примерами и анализированы. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных профессиональных терминов с анализом научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания, технологического контроля качества продукции, услуг и безопасности труда и здоровью персонала, проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.</p>	<p>но допускает погрешности в ответе . Владеет приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний, способностью к самоорганизации и самообразованию. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала с использованием современных научных профессиональных терминов с анализом научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания, технологического контроля качества продукции, услуг и безопасности труда и здоровью персонала, проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит</p>	<p>или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.</p>
--	---	--	--

		преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.	
Практическое задание	Задание выполнено полностью продемонстрирована способность анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания и контролю качества производимой продукции, услуг и безопасности труда и здоровья персонала, систематизация полученных знаний. Приведены все необходимые формулы, проведены требуемые расчеты, сделаны соответствующие выводы, записан полный ответ.	Задание выполнено не полностью. Приведены необходимые формулы, при проведении расчетов допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя.	Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное	Базовый	

	количество баллов по всем показателям		Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Теплов, В. И. Физиология питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. И. Теплов, В. Е. Боряев. — 6-е изд. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. — 456 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1091168>

2. Васильева, И. В. Физиология питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 212 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/433387>

Дополнительная литература

1. Зименкова, Ф.Н. Питание и здоровье [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Ф.Н.Зименкова. - М.:Прометей, 2016. - 168 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=278730>

2. Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=48676>

3. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. - 496 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1091474>

4. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1031132>

Периодические издания

1. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
2. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
3. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)
4. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)

Нормативно-правовые акты

1. Правовая информационная система "Гарант" <http://www.garant.ru/>

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.e-library.ru>
2. Электронная библиотека - режим доступа <http://window.edu.ru>
3. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки - режим доступа <http://www.nlr.ru:8101/online.html>
4. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан - режим доступа <http://www.kitaphane.ru>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Групповая консультация

Разъяснение является основным содержанием данной формы занятий, наиболее сложных вопросов изучаемого программного материала. Цель – максимальное приближение обучения к практическим интересам с учетом имеющейся информации и является результативным материалом закрепления знаний.

Групповая консультация проводится в следующих случаях:

- когда необходимо подробно рассмотреть практические вопросы, которые были недостаточно освещены или совсем не освещены в процессе лекции;
- с целью оказания помощи в самостоятельной работе (написание рефератов, выполнение курсовых работ, сдача экзаменов, подготовка конференций);
- если студенты самостоятельно изучают нормативный, справочный материал, инструкции, положения;

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса. Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном. Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в

иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем

поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта. Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания по подготовке к зачету

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Зачет – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Зачет дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени. Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий. На зачете студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий

содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.

<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU</p>	<p>https://elibrary.ru/</p>	<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию</p>
<p>Российская ассоциация кулинаров</p>	<p>http://dreamchef.ru/</p>	<p>Профессиональная база данных . Ассоциация Кулинаров России является некоммерческой корпоративной организацией, объединяющей предприятия и профессиональных работников общественного питания и сервиса</p>
<p>Справочная правовая система Гарант (информационно-правовой портал «Гарант.ру»)</p>	<p>http://www.garant.ru/</p>	<p>Справочная правовая система " Гарант.ру" — справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации</p>

Федерация рестораторов и отельеров	http://frio.ru/	Профессиональная база данных для развития отрасли гостеприимства. Повышение качества и производительности труда работников сферы гостеприимства (разработка профессиональных стандартов, участие в разработке федеральных государственных образовательных программ, выстраивание системы независимой оценки квалификации); Стратегия развития питания вне дома; Развитие внутреннего и въездного туризма; Вопросы по оказанию гостиничных услуг; Алкогольное законодательство; Санитарно-эпидемиологическое законодательство (изменение СанПин, ХАССП); ГОСТы в сфере гостеприимства и др.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
Занятия лекционного типа	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование;	

доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.
<i>Занятия семинарского типа</i>
учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)
<i>СРС</i>
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. «Мозговой штурм» или «Мозговая атака» (англ. brainstorming) – один из наиболее часто используемых методов стимулирования творческой активности, позволяющий найти решение какой-либо сложной проблемы.
2. Индивидуальное обучение – выстраивание обучающихся собственных образовательных траекторий на основе формирования индивидуальных учебных планов и программ с учетом интересов и предпочтений обучающихся.
3. Интерактивная форма проведения лекционных и практических занятий мозговой штурм – форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. Применяется в случаях, когда решается малоизученная проблема или требуется найти нетривиальное решение
4. Информационные технологии – обучение в электронной образовательной среде с целью расширения доступа к образовательным ресурсам, увеличения контактного взаимодействия с преподавателем, построения индивидуальных траекторий подготовки и объективного контроля и мониторинга знаний обучающихся
5. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)

6. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)

7. Проблемное обучение или технология «Обучение в сотрудничестве» – технология, формирующая умения эффективно работать сообща во временных командах и группах и добиваться качественных результатов.

8. Работа в команде – совместная деятельность обучающихся в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением ответственности и полномочий.

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль Технология организации ресторанного**

**профиль
Технология организации ресторанного дела**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Матвеева Е.Л., Карпова С.М.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование у студентов комплекса основных знаний и умений в области теоретических и практических знаний по оснащению предприятий общественного питания современным технологическим оборудованием.

Задачами дисциплины являются:

- изучение классификации и теоретических принципов работы различных видов оборудования предприятий общественного питания
- приобретения навыков подбора и расчета технологического оборудования в зависимости от поставленных задач;
- формирование системного понимания взаимосвязи осуществляемых технологических процессов на оборудовании различного рода;
- освоение составления технологических схем производства различных видов продукции общественного питания.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные

специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
 центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры,
 освоившие программу бакалавриата:

- научно-исследовательская
- организационно-управленческая
- проектная
- маркетинговая
- производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся,
 установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-9	Знания	методов организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
	Умения	применять на практике основные методы организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от

		возможных последствий аварий, ката-строф, стихийных бедствий
	Навыки и/или опыт деятельности	нормативной базой и научной информацией в области безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
ОПК-4	Знания	требований техники безопасности необходимые для эксплуатации различного вида оборудования
	Умения	определять степень готовности к эксплуатации различного вида пищевого оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности.
	Навыки и/или опыт деятельности	оценки степени готовности эксплуатации различного вида технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ПК-17	Знания	методов получения знаний о современных тенденциях развития техники и технологии
	Умения	приобретать новые знания, использовать современные научные технологии, использовать их в своей деятельности
	Навыки и/или опыт деятельности	анализа и систематизации информации
ПК-27	Знания	показателей качества в процессе проектирования, монтажа, реконструкции технологического оборудования
	Умения	разработки проектов по планировке и оснащению предприятий общественного питания.
	Навыки и/или опыт деятельности	принятия решений для задач по планировке и оснащению предприятий общественного питания технологическим оборудованием.
ПК-5	Знания	показатели эффективности работы технологического оборудования.
	Умения	рассчитать эффективность работы технологического оборудования, оценить и запланировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания.
	Навыки и/или опыт деятельности	применения методов оценки эффективности работы технологического оборудования.

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина **ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ** имеет код Б1.Б.25, относится к дисциплинам (модулям) базовой части Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина **ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ** предусмотрена учебным планом в 6 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен в 6 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	6 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	12	12
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4
в т. ч. занятия семинарского типа	6	6
в т.ч. консультация	2	2
Самостоятельная работа обучающихся	88	88
Промежуточная аттестация	8	8
в т. ч. экзамен	8	8
ИТОГО	108	108

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Общие сведения о тех-нологических машинах

Классификация технологического оборудования; понятие о технологической машине и ее устройство; классификация машин, структура рабочего цикла. Общее устройство технологических машин. Основные механизмы технологических машин: двигательный, передаточный, исполнительный. Классификация, производительность и мощность технологических машин. Требования, предъявляемые к технологическим машинам.

Тема 2. Механическое оборудование

Расчет технологических показателей; устройство и принцип работы механического оборудования.

1. Универсальные кухонные машины
2. Сортировочно-калибровочное оборудование.
3. Моечное оборудование.
4. Очистительное оборудование.
5. Измельчительное оборудование.
6. Режущее оборудование.
7. Месильно-перемешивающее оборудование.
8. Дозировочно-формовочное и прессующее оборудование.

Тема 3. Немеханическое оборудование

Классификация немеханического оборудования.

Мебель для подсобных и складских помещений (подтоварники, поддоны, стеллажи).

Столешницы: производственные, разделочные, столы-тумбы, столы специализированные (для обработки мяса, дочистки овощей, сбора отходов, столы-колоды разрубочные, столы-подставки для оборудования).

Ванны моечные (односекционные, двухсекционные, трехсекционные, с рабочей поверхностью).

Стеллажи (кухонные, для хранения посуды) и шкафы для посуды.

Тележки технологические (тележки-шпильки, для транспортирования гастроемкостей, тарелок, тележки сервировочные).

Полки кухонные для крышек, досок.

Гастроемкости.

Тема 4. Тепловое оборудование.

Классификация и индексация теплового оборудования; понятие о “модуле” и модельном оборудовании, функциональных емкостях; источники тепла, топливо, теплоносители; общие принципы устройств тепловых аппаратов; традиционные методы тепловой обработки продуктов; устройство и принцип работы теплового оборудования;

1. Общие сведения о тепловом оборудовании и тепловых аппаратах.

2. Теплогенерирующие устройства и теплоносители.
3. Расчет теплового аппарата.
4. Варочное оборудование.
5. Жарочно-пекарное оборудование.
6. Аппараты инфракрасного и
7. Кухонные плиты.
8. Водогрейное оборудование.
9. Оборудование для сохранения пищи в горячем состоянии.

Тема 5. Торгово-технологическое оборудование.

Торгово-технологическое оборудование, классификация, назначение; весовое и кассовое оборудование, подъемно-транспортное оборудование: механизированные линии и технологические автоматы; торговые автоматы: оборудование для комплектации и раздачи обедов; обслуживание и ремонт оборудования; эффективность введения новой техники.

1. Весоизмерительные приборы.
2. Фасовочно-упаковочное оборудование. Торговые автоматы. Подъемно-транспортное оборудование.
3. Оборудование для расчета с покупателями.
4. Торговое холодильное оборудование.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (6 семестр)

1	Общие сведения о технологических машинах	0	0	0	17	17
2	Механическое оборудование	2	4	0	17	23
3	Немеханическое оборудование	0	0	0	18	18
4	Тепловое оборудование.	2	2	0	18	22
5	Торгово-технологическое оборудование.	0	0	0	18	18
	Консультация					2
	Экзамен					8

	Итого	4	6	0	88	108
--	--------------	----------	----------	----------	-----------	------------

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16157>

1. Конспект лекций
2. Методические указания по выполнению практических заданий
3. Методические указания по выполнению самостоятельной работы

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ОПК-4 готовностью эксплуатировать	САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

<p>различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</p>	<p>ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-17 способностью организовать ресурсосберегающе производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p>	<p>ЭКОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования,</p>	<p>ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ,</p>

участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ

В рамках дисциплины **ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ** указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если

обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	1,54	3,08
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	3	2,31	6,92
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Выступление с докладом и демонстрацией презентации на практическом занятии	12,00	20,00
Контрольная работа	12,00	20,00
Реферат	12,00	20,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

$\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

$\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;

$\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Базовый уровень	Знать методы организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий Уметь применять на практике основные методы организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий Владеть нормативной базой и научной информацией в области безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знать методы организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; знать возможные опасные факторы присущие различным технологическим процесс и	Более 70 баллов

		<p>аппаратам пищевой промышленности.</p> <p>Уметь применять на практике основные методы организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; уметь анализировать технологические процессы на наличие опасных фактов .</p> <p>Владеть нормативной базой и научной информацией в области безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий; владеть способами оценки потенциально опасных и опасных факторов пищевых процессов.</p>	
<p>ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</p>	<p>Базовый уровень</p>	<p>Знать требования техники безопасности необходимые для эксплуатации различного вида оборудования.</p> <p>Уметь определять степень готовности к эксплуатации различного вида пищевого оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности.</p> <p>Навык оценки степени готовности эксплуатации различного вида технологического оборудования в соответствии с требованиями техники</p>	<p>От 60 до 70 баллов</p>

		безопасности разных классов предприятий питания.	
	Повышенный уровень	<p>Знать требования техники безопасности необходимые для эксплуатации различного вида оборудования; знать методики расчета технологических показателей на их соответствие требованиям техники безопасности.</p> <p>Уметь определять степень готовности к эксплуатации различного вида пищевого оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности; уметь подготавливать оборудование к эксплуатации в соответствии с требованиями техники безопасности.</p> <p>Владеть навыком оценки степени готовности эксплуатации различного вида технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; навыками подготовки к эксплуатации различных видов пищевого технологического оборудования.</p>	Более 70 баллов
ПК-17 способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование	Базовый уровень	Знать методы получения знаний о современных тенденциях развития техники и технологии; знать способы организации	От 60 до 70 баллов

<p>и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p>		<p>ресурсосберегающих производств.</p> <p>Уметь приобретать новые знания, использовать современные научные технологии, использовать их в своей деятельности.</p> <p>Владеть навыками анализа и систематизации информации; навыками оценки возможности внедрения ресурсосберегающих технологий на производстве.</p>	
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знать методы получения знаний о современных тенденциях развития техники и технологии; знать способы организации ресурсосберегающих производств; способы оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания; .</p> <p>Уметь приобретать новые знания, использовать современные научные технологии, использовать их в своей деятельности; уметь пользоваться современными информационными ресурсами для поиска, анализа и использования информации и принятия на ее основе технологических решений.</p> <p>Владеть навыками анализа и систематизации информации; навыками</p>	<p>Более 70 баллов</p>

		оценки возможности внедрения ресурсосберегающих технологий на производстве; навыками оценки возможности применения современных технологических решений по ресурсо- и энергосбережению на пищевом предприятии.	
ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Базовый уровень	<p>Знать показатели качества в процессе проектирования , монтажа, реконструкции технологического оборудования.</p> <p>Уметь разрабатывать проекты по планировке и оснащению предприятий общественного питания.</p> <p>Владеть навыками решения задач по планировке и оснащению предприятий общественного питания технологическим оборудованием.</p>	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	<p>Знать показатели качества в процессе проектирования , монтажа, реконструкции технологического оборудования; используемые при проектировании и реконструкции технологического оборудования инструменты.</p> <p>Уметь разрабатывать проекты по планировке и оснащению предприятий общественного питания; уметь осуществлять расчеты по проектированию основного технологического .</p>	Более 70 баллов

		Владеть навыками решения задач по планировке и оснащению предприятий общественного питания технологическим оборудованием; навыками оптимизации технологических процессов и повышения эффективности работы оборудования.	
ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Базовый уровень	Знать показатели эффективности работы технологического оборудования. Уметь рассчитать эффективность работы технологического оборудования, оценить и запланировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания. Владеть методами оценки эффективности работы технологического оборудования.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знать показатели эффективности работы технологического оборудования; способы и возможности интенсификации технологических процессов и повышения эффективности использования оборудования. Уметь рассчитать эффективность работы технологического оборудования, оценить и запланировать внедрение инноваций в производство	Более 70 баллов

		<p>продукции общественного питания; оценивать возможности повышения эффективности работы используемого технологического оборудования.</p> <p>Владеть методами оценки эффективности работы технологического оборудования; современными методами повышения качества выпускаемой пищевой продукции, оптимизации технологических процессов, повышения эффективности работы технологического оборудования.</p>	
--	--	---	--

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Реферат	20	ОПК-4, ПК-17, ПК-5
Выступление с докладом и демонстрацией презентации на практическом занятии	20	ОПК-4, ПК-17, ПК-27, ПК-5
Контрольная работа	20	ОК-9, ОПК-4, ПК-17, ПК-27, ПК-5
Промежуточная аттестация		
Экзамен	40	ОК-9, ОПК-4, ПК-17, ПК-27, ПК-5

1. Контрольная работа

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства

«Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
Знания
методов организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
Умения
применять на практике основные методы организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
Навыки и/или опыт деятельности
нормативной базой и научной информацией в области безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
Знания
требований техники безопасности необходимые для эксплуатации различного вида оборудования
Умения
определять степень готовности к эксплуатации различного вида пищевого оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности.
Навыки и/или опыт деятельности
оценки степени готовности эксплуатации различного вида технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ПК-17 способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
Знания
методов получения знаний о современных тенденциях развития техники и технологии
Умения
приобретать новые знания, использовать современные научные технологии, использовать их в своей деятельности
Навыки и/или опыт деятельности
анализа и систематизации информации

ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
<i>Знания</i>
показателей качества в процессе проектирования, монтажа, реконструкции технологического оборудования.
<i>Умения</i>
разработки проектов по планировке и оснащению предприятий общественного питания.
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
принятия решений для задач по планировке и оснащению предприятий общественного питания технологическим оборудованием.
ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
<i>Знания</i>
показатели эффективности работы технологического оборудования.
<i>Умения</i>
рассчитать эффективность работы технологического оборудования, оценить и запланировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания.
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
применения методов оценки эффективности работы технологического оборудования.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

Требования к содержанию работы: тема контрольной работы выбирается по порядковому номеру обучающегося в списке.

Цель выполняемой работы: - получить специальные знания и продемонстрировать умения и навыки по выбранной теме, в области оснащения предприятий общественного питания современным энергоэффективным оборудованием и системами учета данных, контроля качества проектирования и реконструкции оборудования

Основные задачи выполняемой работы:

- 1) закрепление полученных ранее теоретических и практических знаний;
- 2) применение методов оценки эффективности работы технологического оборудования.
- 3) выработка навыков самостоятельной работы;

Весь процесс написания контрольной работы можно условно разделить на следующие этапы:

- а) выбор темы и составление предварительного плана работы;
- б) сбор информации, изучение литературы, лекционного материала;
- в) анализ составных частей проблемы, изложение темы;

г) обработка материала в целом.

В содержании контрольной работы необходимо показать знание рекомендованной литературы по данной теме, но при этом следует правильно пользоваться первоисточниками, избегать чрезмерного цитирования.

Кроме рекомендованной специальной литературы, можно использовать любую дополнительную литературу, которая необходима для раскрытия темы контрольной работы, современными печатными или электронными каталогами производителей различных марок оборудования для предприятий общественного питания.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

1. При выполнении контрольной работы обучающемуся необходимо:

- Привести принцип работы данного типа оборудования и правила эксплуатации;
- Описать требования техники безопасности при работе, опасные поражающие факторы и способы оказания первой помощи;
- Описать методику расчета. Выявить факторы позволяющие использовать его более рационально;
- Охарактеризовать применение данного оборудование с точки зрения эффективности его работы, в зависимости от типа предприятия, количества посадочных мест, при проектировании или реконструкции.
- На основе условия задачи привести расчет и подбор технологического оборудования из предложенных марок.

1. Механизм для фигурной нарезки сырых овощей МС28-100. Устройство, принцип работы. Правила эксплуатации. Техника безопасности.

2. Универсальная овощерезательная машина МРО50-200. Устройство, принцип работы. Правила эксплуатации. Техника безопасности.

3. Мясорубка МС2-70. Устройство, принцип работы. Правила эксплуатации. Техника безопасности.

4. Тестомесильная машина ТММ 1М. Устройство, принцип работы. Правила эксплуатации. Техника безопасности.

5. Тестомесильная машина Т2-М-63. Устройство, принцип работы. Правила эксплуатации. Техника безопасности.

6. Тестомесильная машина А2-ХТМ. Устройство, принцип работы. Правила эксплуатации. Техника безопасности.

7. Современные модели пароконвектоматов. Устройство, принцип работы. Правила эксплуатации. Техника безопасности.

8. Машина МОК-125. Устройство, принцип работы. Правила эксплуатации. Техника безопасности.

9. Мармиты стационарные электрические секционнo-модулированные МСЭСМ-50. Устройство, принцип работы. Правила эксплуатации. Техника безопасности.

10. Водонагреватель электрический НЭ-1А. Устройство, принцип работы. Правила эксплуатации. Техника безопасности.

11. Плита газовая секционная ПГС-2МА. Устройство, принцип работы. Правила эксплуатации. Техника безопасности.

12. Индукционные плиты. Устройство, принцип работы. Правила эксплуатации. Техника безопасности.

13. Сковорода газовая СКГ-0,3 с косвенным обогревом. Правила эксплуатации, расчет

производительности. Устройство, принцип работы. Правила эксплуатации. Техника безопасности.

14. Сковорода газовая секционная модулированная СГСМ-0,5. Правила эксплуатации, расчет производительности. Устройство, принцип работы. Правила эксплуатации. Техника безопасности.

15. Сковорода электрическая СЭ-0,45. Устройство, принцип работы. Правила эксплуатации. Техника безопасности.

16. Сковорода СЭ-1. Устройство, принцип работы. Правила эксплуатации. Техника безопасности.

17. Сковорода электрическая с косвенным обогревом СКЭ-0,3. Устройство, принцип работы. Правила эксплуатации. Техника безопасности.

18. Шкаф марочный электрический секционно-модулированный. Устройство, принцип работы. Правила эксплуатации. Техника безопасности.

19. ШЖЭСМ-2К. Устройство, принцип работы. Правила эксплуатации. Техника безопасности.

20. Шкаф пекарский электрический секционно – модулированный ШПЭСМ-3. Устройство , принцип работы. Правила эксплуатации. Техника безопасности.

21. Кондитерская электрическая печь КЭП-400. Устройство, принцип работы. Правила эксплуатации. Техника безопасности.

22. Холодильная камера КХН-2-6М. Устройство, принцип работы. Правила эксплуатации . Техника безопасности.

23. Витрина-прилавок Пингвин-В. Устройство, принцип работы. Правила эксплуатации. Техника безопасности.

24. Льдогенератор ЛГ-10М. Устройство, принцип работы. Правила эксплуатации. Техника безопасности.

2. Решение задач по расчету и подбору технологического оборудования для предприятий общественного питания

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа

»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;
 k – доля выраженности показателя;

$\max БП$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = \sum БП$$

где $\text{Балл } OC$ – набранный балл за оценочное средство;

$\sum БП$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
 Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Владение основными понятиями и терминологией в области расчетов мощности и эксплуатации различных видов технологического оборудования, контроля качества проектирования предприятий общественного питания при подборе технологического оборудования, действия в чрезвычайных ситуациях и при оказании первой помощи.	4	3,08
Грамотность изложения, отсутствие грамматических, стилистических ошибок	2	1,54
Логичность и последовательность изложения	2	1,54
Наличие полных, аргументированных ответов на заданные вопросы. Наличие возможности применения инновационных технологий в рассматриваемой теме	4	3,08
Обоснованность выбора источников литературы (широта изученного материала, использование новых публикаций по рассматриваемой теме)	2	1,54
Показаны факторы влияющие на рациональное использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов способностью, возможности применения ресурсосберегающих технологий на производстве продукции питания.	2	1,54

Приведены требования техники безопасности при работе, опасные поражающие факторы и способы оказания первой помощи	3	2,31
Самостоятельность выполнения работы	2	1,54
Соблюдение технических требований к оформлению текста работы, включая грамотное оформление списка использованной литературы и ссылок на использованную литературу в тексте (при наличии списка литературы)	1	0,77
Соблюдение требуемой структуры работы (наличие титульного листа, содержания, введения, основной части, заключения, списка литературы, приложения (при необходимости))	2	1,54
Соответствие содержания теме и плану работы	1	0,77
Соответствие требованиям по объему работы	1	0,77
ИТОГО	26	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
-----------------	---	------------	---

2. Реферат

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Реферат»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
<i>Знания</i>
требований техники безопасности необходимые для эксплуатации различного вида оборудования
ПК-17 способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
<i>Знания</i>
методов получения знаний о современных тенденциях развития техники и технологии
ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
<i>Знания</i>
показатели эффективности работы технологического оборудования.
<i>Умения</i>
рассчитать эффективность работы технологического оборудования, оценить и запланировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания.

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Реферат», характеризующий этап формирования

Требования к содержанию работы: тема реферата – по двум последним цифрам номера зачетной книжки.

Подготовка рефератов направлена на развитие и закрепление у обучающихся знаний в области возможных опасных факторов в обработке пищевых продуктов (действий в чрезвычайных ситуациях и правилах оказания первой помощи), представлений о современных тенденциях развития техники и технологии общественного питания,

способах организации ресурсосберегающих производств, показателей качества в процессе проектирования, монтажа, реконструкции технологического оборудования. навыков самостоятельного глубокого, творческого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы по актуальным проблемам дисциплины; на выработку навыков и умений грамотно и убедительно излагать материал, четко формулировать теоретические обобщения, выводы и практические рекомендации.

Рефераты должны отвечать высоким квалификационным требованиям в отношении научности содержания и оформления.

Темы рефератов, как правило, посвящены рассмотрению одной проблемы. Объем реферата может быть от 12 до 15 страниц машинописного текста, отпечатанного через 1,5 интервала, а на компьютере через 1 интервал (список литературы и приложения в объем не входят).

Текстовая часть работы состоит из введения, основной части и заключения.

Во введении студент кратко обосновывает актуальность избранной темы реферата, раскрывает конкретные цели и задачи, которые он собирается решить в ходе своего небольшого исследования.

В основной части подробно раскрывается содержание вопроса (вопросов) темы.

В заключении кратко должны быть сформулированы полученные результаты исследования и даны выводы. Кроме того, заключение может включать предложения автора, в том числе и по дальнейшему изучению заинтересовавшей его проблемы.

В список литературы (источников и литературы) студент включает только те документы, которые он использовал при написании реферата.

В приложении (приложения) к реферату могут выноситься таблицы, графики, схемы и другие вспомогательные материалы, на которые имеются ссылки в тексте реферата.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Реферат»

1. В реферате обучающемуся необходимо отразить:

- Принцип работы выбранной группы оборудования или отдельного узла;
- Теоретические основы отдельного технологического процесса;
- Эксплуатационные характеристики выбранной группы оборудования (мощность, производительность);
- Принципы расчета и оценку эффективности работы оборудования.

1. Классификация механического оборудования. Техника безопасности при эксплуатации механического оборудования.
2. Взбивальные машины, назначение, устройство
3. Структура технологической машины
4. Прессующее оборудование(механические соковыжималки)
5. Автоклавы их назначение, устройство.
6. Источник движения технологической машины
7. Тестомесильные машины, их устройство
8. Классификация теплового оборудования
9. Передаточный механизм технологической машины
10. Устройство и назначение пищеварочных котлов
11. Рубящее и скользящее резание
12. Мясорубки их устройство и назначение деталей
13. Месильно – перемешивающее оборудование

14. Устройство электрокомфорки
15. Кран продувки в пищеварочных котлах
16. Машина для приготовления фаршей
17. Устройство электроплит, изменение потребляемой мощности
18. Вода и водяной пар в производствах приготовления пищи
19. Кривошипно – шатунные механизм в машинах производства продуктов питания
20. Электроплиты для непосредственной жарки

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Реферат»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Владение основными знаниями для расчета, подбора и эффективного использования оборудования в соответствии с производственными мощностями при проектировании или реконструкции предприятия.	4	3,33

Грамотность изложения, отсутствие грамматических, стилистических ошибок	2	1,67
Логичность и последовательность изложения	2	1,67
Наличие полных, аргументированных ответов на заданные вопросы	4	3,33
Обоснованность выбора источников литературы (широта изученного материала, использование новых публикаций по рассматриваемой теме)	2	1,67
Рассмотрение оборудования с точки зрения охраны труда и техники безопасности при работе с ним	2	1,67
Рассмотрены факторы влияющие на рациональное использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов способностью, возможности применения ресурсосберегающих технологий на производстве продукции питания.	2	1,67
Самостоятельность выполнения работы	1	0,83
Соблюдение технических требований к оформлению текста работы, включая грамотное оформление списка использованной литературы и ссылок на использованную литературу в тексте (при наличии списка литературы)	1	0,83
Соблюдение требуемой структуры работы (наличие титульного листа, содержания, введения, основной части, заключения, списка литературы, приложения (при необходимости))	2	1,67
Соответствие содержания теме и плану работы	1	0,83
Соответствие требованиям по объему работы	1	0,83
ИТОГО	24	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

3. Выступление с докладом и демонстрацией презентации на практическом занятии

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Выступление с докладом и демонстрацией презентации на практическом занятии»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
Знания
требований техники безопасности необходимые для эксплуатации различного вида оборудования
ПК-17 способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
Знания

методов получения знаний о современных тенденциях развития техники и технологии
Умения
приобретать новые знания, использовать современные научные технологии, использовать их в своей деятельности
ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
Знания
показателей качества в процессе проектирования, монтажа, реконструкции технологического оборудования.
Умения
разработки проектов по планировке и оснащению предприятий общественного питания.
Навыки и/или опыт деятельности
принятия решений для задач по планировке и оснащению предприятий общественного питания технологическим оборудованием.
ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
Знания
показатели эффективности работы технологического оборудования.
Умения
рассчитать эффективность работы технологического оборудования, оценить и запланировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания.
Навыки и/или опыт деятельности
применения методов оценки эффективности работы технологического оборудования.

3.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Выступление с докладом и демонстрацией презентации на практическом занятии», характеризующий этап формирования

Правила выбора варианта

Вариант работы выбирается по последним двум цифрам зачетной книжки или студенческого билета.

Доклад (сообщение) – подготовленное студентом самостоятельно публичное выступление по представлению полученных результатов по рассмотрению темы доклада. В работе должны быть сформулированы: актуальность выбранной темы, цель и задачи работы. В докладе должны быть отражены вопросы связанные с оценкой готовности эксплуатации выбранных видов оборудования, подбором и реконструкцией оборудования имеющегося на предприятиях, способах применения энергоэффективных и ресурсосберегающих

технологий, правила эксплуатации и расчета производственной мощности различного оборудования. Содержание работы оценивается по следующим основным критериям: самостоятельность мышления, четкость структуры и логика в изложении, аналитичность, наличие выводов по возможному принятию решений для задач по планировке и оснащению предприятий общественного питания технологическим оборудованием. Регламент выступления 7-10 мин.

Презентация предполагает сочетание информации различных типов: текста, графических изображений, музыкальных и звуковых эффектов, анимации и видеофрагментов. Рекомендуется сжатый, информационный способ изложения материала. Один слайд презентации в среднем рассчитывается на 1.5-2 минуты. Для достижения наибольшей эффективности ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде. Желательно присутствие на слайде блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга. Заголовки должны быть краткими и привлекать внимание аудитории. Структура слайда должна быть одинаковой на всей презентации. Логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения. Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. Для иллюстрации наиболее важных фактов, используются рисунки, диаграммы, схемы. Вся презентация должна быть выдержана в едином стиле, на базе одного шаблона.

3.3 Типовые задания оценочного средства «Выступление с докладом и демонстрацией презентации на практическом занятии»

1. При выступлении на практических занятиях в докладе обучающемуся необходимо отразить:

- принципы работы и правила эксплуатации современных видов технологического оборудования, которые используются на предприятиях общественного питания;
- методики расчета и подбора оборудования в зависимости от технологической необходимости предприятия;
- возможности применения инновационных, ресурсосберегающих и энергоэффективных технологий на предприятиях общественного питания.

Подготовка доклада осуществляется с целью приобретения и закрепления у обучающегося знаний необходимых в процессе проектирования и реконструкции предприятий общественного питания.

1. Комплексная автоматизация учета предприятий общественного питания.
2. Инновационные технологии на предприятиях общественного питания
3. Индукционное тепловое оборудование. Энергетические преимущества его применения в сравнении с другим тепловым оборудованием.
4. Энергетический баланс теплового оборудования. Потери тепла, пути их предотвращения.
5. Автоматизация оборудования и механизация производственных процессов, снижения потерь пищевых продуктов
6. Техника безопасности при обращении с различными видами оборудования предприятий питания
7. Классификация овощерезательных машин. Формы нарезки.
8. Классификация измельчительного оборудования. Правила эксплуатации, расчет производственной мощности.

9. Просеиватели. Просеивание муки и других сыпучих продуктов. Правила эксплуатации, расчет производственной мощности
10. Расчет производственной мощности и эффективность работы теплового оборудования периодического и непрерывного действия.
11. Классификация и индексация весов. Требования, предъявляемые к весам. Особенности эксплуатации. Надзор за весоизмерительным оборудованием.
12. Классификация линий раздачи по конструктивным особенностям.
13. Классификация линий раздачи по ассортименту продукции; по способу получения продовольственных потребностей.
14. Классификация электронно-кассовых машин. Назначение и устройство основных функциональных узлов. Порядок регистрации ЭККМ, виды документации.
15. Назначение и расположение линий раздачи. Правила эксплуатации, расчет производственной мощности
16. Тенденции дальнейшего развития холодильного оборудования предприятий торговли и общественного питания.
17. Автоматические системы учета данных. Внедрение инноваций и ресурсосбережения в производство продукции общественного питания
18. Холодильное оборудование. Правила эксплуатации, расчет производственной мощности.
19. Сравнительная характеристика основных хладагентов.
20. Явление перколяции.
21. Ресурсосберегающие технологии на предприятиях общественного питания
22. Техника безопасности при эксплуатации различных видов технологического оборудования предприятий питания
23. Основные показатели проектирования и реконструкции предприятий питания.

3.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Выступление с докладом и демонстрацией презентации на практическом занятии»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max B_{II}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = \sum B_{II}$$

где $\text{Балл } OC$ – набранный балл за оценочное средство;

$\sum B_{II}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Актуальность темы в области расчета, подбора и эффективного использования оборудования в соответствии с производственными мощностями	2	1,48
Владение основными понятиями и терминологией в области расчетов и эксплуатации различных видов технологического оборудования; способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию	3	2,22
Выделение в докладе цели, описания проделанной работы и полученных результатов, наличие обоснованных выводов при расчете различных видов технологического оборудования и решения задач по планировке и оснащению предприятий общественного питания технологическим оборудованием	2	1,48
Грамотная речь	1	0,74
Наличие качественно оформленной, наглядной презентации, соответствующей тексту доклада	2	1,48
Наличие обоснованных выводов и суждений по рассматриваемой проблеме	2	1,48
Наличие полных, аргументированных ответов на заданные вопросы	2	1,48

Отсутствие фактологических ошибок	2	1,48
Полнота и глубина раскрытия темы	4	2,96
Проведение аргументированного самостоятельного анализа проблемы	1	0,74
Самостоятельность выполнения работы	3	2,22
Соблюдение регламента выступления	1	0,74
Соответствие доклада содержанию работы	2	1,48
ИТОГО	27	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Экзамен

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства « Экзамен»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
Знания
методов организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
Умения
применять на практике основные методы организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
Навыки и/или опыт деятельности
нормативной базой и научной информацией в области безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
Знания
требований техники безопасности необходимые для эксплуатации различного вида оборудования
Умения
определять степень готовности к эксплуатации различного вида пищевого оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности.
Навыки и/или опыт деятельности
оценки степени готовности эксплуатации различного вида технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ПК-17 способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
Знания
методов получения знаний о современных тенденциях развития техники и технологии
Умения
приобретать новые знания, использовать современные научные технологии, использовать их в своей деятельности
Навыки и/или опыт деятельности

анализа и систематизации информации
ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
Знания
показателей качества в процессе проектирования, монтажа, реконструкции технологического оборудования.
Умения
разработки проектов по планировке и оснащению предприятий общественного питания.
Навыки и/или опыт деятельности
принятия решений для задач по планировке и оснащению предприятий общественного питания технологическим оборудованием.
ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
Знания
показатели эффективности работы технологического оборудования.
Умения
рассчитать эффективность работы технологического оборудования, оценить и запланировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания.
Навыки и/или опыт деятельности
применения методов оценки эффективности работы технологического оборудования.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Экзамен», характеризующий этап формирования

При подготовке к экзамену студентам необходимо проанализировать и систематизировать все знания, накопленные при изучении учебного материала: данные учебника, записи лекций, конспекты прочитанных книг, заметки, сделанные во время лекций и семинаров и др. Повторение рекомендуется вести по темам программы и по главам учебника. Закончив работу над темой, необходимо ответить на вопросы учебника или выполнить задания.

На экзамене в теоретических вопросах обучающемуся необходимо продемонстрировать знания о возможных опасных факторах присущим различным технологическим процессам и аппаратам, методики расчета технологических показателей на их соответствие требованиям техники безопасности. Иметь представления о современных тенденциях развития техники и технологии общественного питания. Знать способы организации ресурсосберегающих производств, показатели качества в процессе проектирования, монтажа, реконструкции технологического оборудования.

На практическом вопросе обучающемуся необходимо уметь осуществлять расчет и подбор технологического оборудования. Показать владение навыками оценки возможности внедрения ресурсосберегающих технологий на производстве; навыками

решения задач по планировке и оснащению предприятий общественного питания технологическим оборудованием; навыками оптимизации технологических процессов и повышения эффективности работы оборудования.

Экзамен принимает лектор. Экзамен проводится в устной форме по билетам.

Экзаменатору предоставляется право задавать студентам дополнительные вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи и примеры, связанные с курсом. При проведении экзамена могут быть использованы технические средства.

Количество вопросов в экзаменационном билете – 3.

На экзамене студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Теоретический вопрос
3. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	9	15
Теоретический вопрос	9	15
Практическое задание	6	10
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Экзамен»

1. При ответе на теоретические вопросы на экзамене обучающий должен показать знания:

- физических основ работы оборудования различного типа и технологических процессов осуществляемых с их применением;
- способов эксплуатации технологического оборудования предприятий питания;
- способов внедрения ресурсосберегающих и инновационных технологий на производстве;
- оценки эффективности использования технологического оборудования при проектировании и реконструкции.

Техника безопасности на предприятиях общественного питания. Опасные поражающие факторы. Правила оказания первой помощи.

Основные стадии производственного цикла предприятий общественного питания.

Структура технологической машины. Характеристика ее основных механизмов.

Производительность технологических машин: теоретическая, техническая, эксплуатационная.

Мощность технологических машин.

Классификация оборудования предприятий общественного питания.
Универсальные кухонные машины, их назначение и классификация. Структура и устройство универсальных кухонных машин.
Сущность технологического процесса разделения сыпучих продуктов на фракции. Виды процессов разделения сыпучих продуктов: сортировка, калибровка, просеивание.
Ресурсосберегающие технологии
Просеиватели: назначение, устройство, правила эксплуатации.
Характеристика процессов мытья гидравлическим, гидромеханическим и гидродинамическим способами.
Оборудование для мойки овощей: характеристика, устройство и принцип их работы.
Моюще-очистительные машины.
Машины для мытья посуды: классификация, устройство, принцип работы.
Характеристика способов очистки овощей.
Машины для очистки картофеля и корнеплодов: назначение, классификация, принцип работы.
Рыбоочистительные машины: разновидности, сущность процесса очистки рыбы от чешуи, принцип действия рыбочистки РО-1М1(РО-1М2).
Структурно-механические свойства пищевых продуктов: сдвиговые, компрессионные, поверхностные.
Способы измельчения пищевых продуктов: дробление и резание, их разновидности.
Классификация измельчительного оборудования.
Машины для нарезания мясных полуфабрикатов: устройство, принцип действия.
Мясорезательный механизм МБП-II-1: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
Мясорубки: назначение, устройство, принцип действия. Режущие инструменты мясорубок. Правила сборки режущих инструментов мясорубок для мелкого и крупного измельчения.
Мясорыхлители: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
Куттеры: назначение, устройство, принцип действия.
Котлетоформовочные машины: назначение, устройство, принцип действия. Виды котлетоформовочных машин
Овощерезательные машины: назначение, классификация. Отличительные особенности дисковых, роторных, пуансонных овощерезок. Комбинированные овощерезательные машины.
Машины для нарезки гастрономических товаров: назначение, устройство, разновидности и правила эксплуатации.
Машины для нарезки хлебобулочных изделий: устройство, принцип действия.
Кофемолки: назначение, классификация. Отличительные особенности кофемолок.
Соковыжималки для цитрусовых. Универсальные соковыжималки (шнековые, конусные, барабанные). Назначение, принцип действия, отличительные особенности.
Протирочные машины: роторные, лопастные. Назначение, принцип действия, отличительные особенности. Протирочно-резательные машины.
2. Смесители: назначение, классификация. Отличительные особенности лопастных и барабанных смесителей. Фаршемешалки.
Тестомесильные машины: назначение, классификация, отличительные особенности тестомесильных машин ТММ-1М, ТММ-60М, МТМ-15, МТМ-100.
Взбивальные машины: назначение, классификация. Отличительные особенности взбивальных машин МВ-35 и МВ-60. Технические параметры некоторых взбивальных

машин (из каталогов оборудования).

Тестораскаточные машины: назначение, классификация, устройство, принцип действия.

Способы тепловой обработки кулинарной продукции: физическая сущность и характеристика тепловой обработки.

Классификация теплового оборудования по функциональному назначению, технологическому назначению, способу обогрева, по виду источника тепла, по структуре рабочего цикла, по конструктивному решению.

Виды энергоносителей, используемых в тепловом оборудовании предприятий общественного питания: электрическая энергия, пар, жидкое и газообразное топливо.

Теплогенерирующие устройства: классификация, характеристика.

Классификация варочного оборудования.

Основные узлы и элементы тепловых аппаратов, их назначение и характеристика.

Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам: технологические, эксплуатационные, конструктивные, экономические, требования техники безопасности и охраны труда.

Пищеварочные котлы: назначение, классификация, устройство, правила эксплуатации

Электроварки: макаронварки, рисоварки, сосисковарки, шоколадоварки. Назначение, характеристика.

Кофеварки: классификация, назначение, принцип действия, правила эксплуатации.

Сковороды: назначение, классификация, принцип действия.

Грили: назначение, классификация, принцип действия, характеристика.

Фритюрницы: назначение, классификация, принцип действия. Пончиковый аппарат: назначение, принцип действия.

Жарочные и пекарные шкафы, расстойные шкафы: назначение, устройство, принцип действия, разновидности.

Пароконвекционные печи (пароконвектоматы): назначение, принцип действия.

Плиты: назначение, классификация. Электрические и газовые плиты, их характеристика.

Аппараты для сверхвысокочастотного нагрева: назначение, классификация.

Раздаточные линии. Тепловое оборудование раздаточных линий. Мармиты для первых блюд. Мармиты для вторых блюд.

Кипятильники и водонагреватели: назначение, классификация.

Подъемно-транспортное оборудование: классификация, характеристика.

Весоизмерительное оборудование, его классификация. Требования, предъявляемые к весам.

Устройство и конструктивные особенности весов: настольных циферблатных с сегментной шкалой и с круговой шкалой. Весы платформенные передвижные. Гири: классификация, использование.

Электронные весы: назначение, классификация, конструктивные особенности, правила эксплуатации. Надзор за весоизмерительным оборудованием.

Контрольно-кассовые машины, их значение, функции и классификация.

Назначение и устройство основных функциональных узлов контрольно-кассовых машин. Виды электронных контрольно-кассовых машин. Правила эксплуатации контрольно-кассовых машин.

3. При решении задачи необходимо осуществить технологический расчет и подбор оборудования, также в ответе необходимо показать производственные факторы которые оказывают влияние на эффективность его применения (проанализировать фактический коэффициент использования), описать правила эксплуатации и правила техники безопасности при работе с оборудованием.

1. Рассчитать число и подобрать модель картофелеочистительной машины для очистки 380 кг картофеля. Продолжительность смены 8 часов.
2. Рассчитать число и подобрать модель картофелеочистительной машины для очистки 200 кг лука. Продолжительность смены 8 часов.
3. Рассчитать число и подобрать модель овощерезательной машины для нарезки 250 кг сырого картофеля. Продолжительность смены 8 часов.
4. Рассчитать число и подобрать модель овощерезательной машины для нарезки 180 кг моркови. Продолжительность смены 8 часов.
5. Рассчитать число и подобрать модель протирачной машины для протирки 70 кг вареной моркови. Продолжительность смены 8 часов.
6. Определить число тестомесильных машин для замеса дрожжевого опарного теста, масса – 100 кг. Тестомесильная машина Fimar SL-75. Продолжительность замеса 40 минут.
7. Определить число тестомесильных машин для замеса дрожжевого безопарного теста, масса – 220 кг. Тестомесильная машина Fimar SL-75. Продолжительность замеса 20 минут.
8. Определить число тестомесильных машин для замеса слоеного теста, масса – 120 кг. Тестомесильная машина Fimar SL-75. Продолжительность замеса 20 минут.
9. Определить число тестомесильных машин для замеса дрожжевого опарного теста, масса – 200 кг. Тестомесильная машина ТММ-1М (объем дежи – 140 л). Продолжительность замеса 40 минут.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Экзамен»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материалах знаний. Знает возможные опасные факторы присущие различным технологическим процессам и аппаратам пищевой промышленности, методики расчета технологических показателей на их соответствие требованиям техники безопасности. Имеет представления о современных тенденциях развития	Показывает знание основного материала, о современных тенденциях развития техники и технологии, знает способы организации ресурсосберегающих производств, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала о	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.

	<p>техники и технологии общественного питания. Знает способы организации ресурсосберегающих производств, показатели качества в процессе проектирования, монтажа, реконструкции технологического оборудования. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.</p>	<p>устройстве и эксплуатации технологического оборудования. Ответы на дополнительные вопросы недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами. Научная терминология используется недостаточно. Имеет базовые представления о современных тенденциях развития техники и технологии общественного питания.</p>	
<p>Теоретический вопрос</p>	<p>Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материалах. Знает возможные опасные факторы присущие различным технологическим процессам и аппаратам пищевой промышленности, методики расчета технологических показателей на их соответствие требованиям техники безопасности. Имеет</p>	<p>Показывает знание основного материала, о современных тенденциях развития техники и технологии, знает способы организации ресурсосберегающих производств, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается</p>	<p>Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.</p>

	<p>представления о современных тенденциях развития техники и технологии общественного питания. Знает способы организации ресурсосберегающих производств, показатели качества в процессе проектирования, монтажа, реконструкции технологического оборудования. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.</p>	<p>неполное раскрытие теоретического материала о устройстве и эксплуатации технологического оборудования. Ответы на дополнительные вопросы недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами. Научная терминология используется недостаточно. Имеет базовые представления о современных тенденциях развития техники и технологии общественного питания.</p>	
Практическое задание	<p>Задание выполнено полностью. Приведены все необходимые формулы, проведены требуемые расчеты, сделаны соответствующие выводы, записан полный ответ. Умеет осуществлять расчет и подбор технологического оборудования. Показывает владение</p>	<p>Задание выполнено не полностью. Приведены необходимые формулы, при проведении расчетов допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя. Умеет осуществлять расчет и подбор технологического оборудования, но без</p>	<p>Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя.</p>

	<p>навыками оценки возможности внедрения ресурсосберегающих технологий на производстве. Владеет навыками решения задач по планировке и оснащению предприятий общественного питания технологическим оборудованием, навыками оптимизации технологических процессов и повышения эффективности работы оборудования.</p>	<p>оценки возможности применени ресурсосберегающих технологий и без привязки с сопутствующему возможному технологическому оборудованию.</p>	
--	---	---	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям,

			предъявляемым к оценочному средству
--	--	--	--

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 695 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/430950>

2. Оборудование перерабатывающих производств [Электронный ресурс] : учебник / А.А. Курочкин [и др.]. — М. : ИНФРА-М, 2020. — 363 с. – Режим доступа : <https://new.znaniy.com/catalog/product/1062370>

Дополнительная литература

1. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. – Режим доступа : <https://new.znaniy.com/read?id=335034>

2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 349 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/429887>

3. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 816 с. – Режим доступа : <https://new.znaniy.com/catalog/product/1092972>

4. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : практикум / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 104 с. – Режим доступа : <https://new.znaniy.com/read?id=221950>

5. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 203 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437174>

6. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье [Электронный ресурс] : учебник А. А. Курочкин [и др.]; под общ. ред. А. А. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 446 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437830>

Периодические издания

1. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
2. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
3. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)
4. Общепит: бизнес и искусство(<http://obschepit.panor.ru>)
5. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)
6. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)

Нормативно-правовые акты

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронная библиотека - режим доступа <http://window.edu.ru>
2. Электронная библиотека - режим доступа <http://books.ru>
3. Российская государственная библиотека - режим доступа <http://www.rsl.ru>
4. Открытая электронная библиотека - режим доступа <http://orel.rsl.ru/>
5. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки - режим доступа <http://www.nlr.ru:8101/online.html>
6. Виртуальная библиотека Государственной публичной научно-технической библиотеки - режим доступа <http://www.library.ru>
7. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан - режим доступа <http://www.kitaphane.ru>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Групповая консультация

Разъяснение является основным содержанием данной формы занятий, наиболее сложных вопросов изучаемого программного материала. Цель – максимальное приближение обучения к практическим интересам с учетом имеющейся информации и является результативным материалом закрепления знаний.

Групповая консультация проводится в следующих случаях:

- когда необходимо подробно рассмотреть практические вопросы, которые были недостаточно освещены или совсем не освещены в процессе лекции;
- с целью оказания помощи в самостоятельной работе (написание рефератов, выполнение курсовых работ, сдача экзаменов, подготовка конференций);
- если студенты самостоятельно изучают нормативный, справочный материал, инструкции, положения;

Методические рекомендации по подготовке рефератов

Подготовка рефератов направлена на развитие и закрепление у студентов навыков самостоятельного глубокого, творческого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы по актуальным проблемам дисциплины; на выработку навыков и умений грамотно и убедительно излагать материал, четко формулировать теоретические обобщения, выводы и практические рекомендации.

Рефераты должны отвечать высоким квалификационным требованиям в отношении научности содержания и оформления.

Темы рефератов, как правило, посвящены рассмотрению одной проблемы. Объем реферата может быть от 12 до 15 страниц машинописного текста, отпечатанного через 1,5 интервала, а на компьютере через 1 интервал (список литературы и приложения в объем не входят).

Текстовая часть работы состоит из введения, основной части и заключения.

Во введении студент кратко обосновывает актуальность избранной темы реферата, раскрывает конкретные цели и задачи, которые он собирается решить в ходе своего небольшого исследования.

В основной части подробно раскрывается содержание вопроса (вопросов) темы.

В заключении кратко должны быть сформулированы полученные результаты исследования и даны выводы. Кроме того, заключение может включать предложения автора, в том числе и по дальнейшему изучению заинтересовавшей его проблемы.

В список литературы (источников и литературы) студент включает только те документы, которые он использовал при написании реферата.

В приложении (приложения) к реферату могут выноситься таблицы, графики, схемы и другие вспомогательные материалы, на которые имеются ссылки в тексте реферата.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические указания по подготовке к занятию семинарского типа

Для расширения и углубления знаний обучающихся по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Целью занятий семинарского типа является:

- проверка уровня понимания обучающимися вопросов, рассмотренных на лекциях и в учебной литературе, степени и качества усвоения обучающимися программного материала;
- формирование и развитие умений, навыков применения теоретических знаний в реальной практике, анализа профессионально-прикладных ситуаций;
- восполнение пробелов в пройденной теоретической части курса и оказания помощи в его освоении.

Обучающийся должен изучить основную литературу по теме занятия семинарского типа и источники из списка дополнительной литературы, используемые для расширения объема знаний по теме, интернет-ресурсы.

Методические указания по подготовке к экзамену

Контроль и оценка знаний, умений и навыков студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Экзамен – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На экзамене проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Экзамен дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса.

Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

Ограниченность времени для непосредственной подготовки к экзамену требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях.

Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к экзамену является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий.

На экзамене студенту предлагается билет, содержащий вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками.

От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при

изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Windows	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
--	-----------------

7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
Google Scholar	https://scholar.google.ru/	Поисковая система по полным текстам научных публикаций всех форматов и дисциплин
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.

Профессиональная справочная система правовой информации	http://www.kodeks.ru/	Информационно-правовая система, содержит правовые новости органов власти РФ, консультации ведущих юристов и комментарии компетентных специалистов, представлена практика разрешения споров, нормативы и стандарты (в торговле, строительстве, по охране труда и другие).
Российская ассоциация кулинаров	http://dreamchef.ru/	Содержит информацию о Российской ассоциации кулинаров, о конкурсах, конференциях и чемпионатах профессионального мастерства, видео- и фото-уроки от шеф-поваров, рецепты, мастер-классы ассоциации и партнеров
Российская ассоциация кулинаров	http://dreamchef.ru/	Профессиональная база данных . Ассоциация Кулинаров России является некоммерческой корпоративной организацией, объединяющей предприятия и профессиональных работников общественного питания и сервиса
Справочно-правовая система Гарант	https://garant.ru	Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации
Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи	http://www.ion.ru/	Содержит базу данных по наноматериалам, химическому составу продуктов питания РФ, справочники блюд и кулинарных изделий, методические документы.
Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи.	http://www.ion.ru/	Профессиональная база данных по вопросам здорового питания , пищевым технологиям и биотехнологиям, безопасности пищевых продуктов и диетологии.

Федерация рестораторов и отельеров	http://frio.ru/	Профессиональная база данных для развития отрасли гостеприимства. Повышение качества и производительности труда работников сферы гостеприимства (разработка профессиональных стандартов, участие в разработке федеральных государственных образовательных программ, выстраивание системы независимой оценки квалификации); Стратегия развития питания вне дома; Развитие внутреннего и въездного туризма; Вопросы по оказанию гостиничных услуг; Алкогольное законодательство; Санитарно-эпидемиологическое законодательство (изменение СанПин, ХАССП); ГОСТы в сфере гостеприимства и др.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".
Электронно-библиотечная система "Лань"	https://e.lanbook.com/	Ресурс включает в себя электронные версии книг издательства "Лань", а также других ведущих издательств учебной литературы; электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам.

Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «ТехЭксперт»	https://cntd.ru	Является крупнейшим банком данных, негосударственным информационным фондом, благодаря которому в строгом соответствии с законодательством Российской Федерации с применением самых передовых технологий собирается, обрабатывается и предоставляется пользователям вся необходимая нормативно-техническая информация.
--	---	---

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>	
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)	
<i>СРС</i>	
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.	

XII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. «Мозговой штурм» или «Мозговая атака» (англ. brainstorming) – один из наиболее часто используемых методов стимулирования творческой активности, позволяющий найти решение какой-либо сложной проблемы.
2. Индивидуальное обучение – выстраивание обучающимися собственных образовательных траекторий на основе формирования индивидуальных учебных планов и программ с учетом интересов и предпочтений обучающихся.
3. Интерактивная форма проведения практических занятий работа в малых группах – форма работы, дающая возможность каждому участнику по-участвовать в решении проблемы, попрактиковать навыки сотрудничества и межличностного общения
4. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
5. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)
6. Работа в команде – совместная деятельность обучающихся в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением ответственности и полномочий.

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕПЛОТЕХНИКА**

**Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**профиль
Технология организации ресторанного дела**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Мунипов Р.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов знаний в области определения основ термодинамики и теплопередачи, способов их расчета которые необходимы для успешного усвоения других общепрофессиональных и специальных дисциплин.

Задачами дисциплины являются:

- освоение теоретических основ технической термодинамики и теплопроводности;
- приобретение умений расчета термодинамических показателей систем и уравнений теплопередачи;
- обучение умению применять знания теплотехники для определения требований производств различных продуктов.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
продукция питания различного назначения;
методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
технологическое оборудование;
сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

научно-исследовательская

организационно-управленческая

проектная

маркетинговая

производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-9	Знания	способов и приемов оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
	Умения	использовать приемы оказания первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
	Навыки и/или опыт деятельности	оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ОПК-3	Знания	способов осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг

	Умения	осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
	Навыки и/или опыт деятельности	осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-17	Знания	способов организации ресурсосберегающих производств, методы обеспечения надежности технологических процессов, способы рационального использования ресурсов
	Умения	оценивать возможности применения ресурсосберегающих способов производства, обеспечения надежности технологических процессов производства продукции.
	Навыки и/или опыт деятельности	владения методами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
ПК-27	Знания	методов и алгоритмов проектирования, реконструкции и монтажа оборудования
	Умения	осуществления расчетов основных параметров оборудования и помещений при проектировании и реконструкции технологических линий и помещений
	Навыки и/или опыт деятельности	расчета и подбора оборудования используемого при планировке и оснащении предприятий питания.
ПК-5	Знания	параметров оценки мощности и эффективности работы технологического оборудования
	Умения	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.
	Навыки и/или опыт деятельности	оценки, планирования и расчета внедряемого нового и инновационного оборудования в технологический процесс

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина ТЕПЛОТЕХНИКА имеет код Б1.Б.26, относится к дисциплинам (модулям) базовой части Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина ТЕПЛОТЕХНИКА предусмотрена учебным планом в 3 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц, 72 часов. Форма промежуточной аттестации: зачёт в 3 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	3 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	10	10
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4
в т. ч. занятия семинарского типа	6	6
Самостоятельная работа обучающихся	58	58
Промежуточная аттестация	4	4
в т. ч. зачет	4	4
ИТОГО	72	72

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. ОСНОВЫ ТЕХНИЧЕСКОЙ ТЕРМОДИНАМИКИ

Основные положения; Термодинамическая система и параметры состояния; Основное уравнение состояния идеального газа; Теплоемкость газов; Внутренняя энергия. Энтальпия; Теплота и работа - формы передачи энергии; Первый закон термодинамики; Энтропия. Тепловая T-s диаграмма; Термодинамические процессы идеальных газов; Термодинамические циклы ; Прямой обратимый цикл Карно; Обратный обратимый цикл Карно; Реальные газы и пары; p-T диаграмма воды и водяного пара; pv – диаграмма воды и водяного пара; T-s диаграмма воды и водяного пара; h-s - диаграмма воды и водяного пара; Таблицы воды и водяного пара в состоянии насыщения; Основные термодинамические процессы с водяным

паром; Паросиловые установки; Влияние основных параметров пара на величину термического КПД цикла Ренкина; Влажный воздух; $h-d$ ($i-d$) - диаграмма влажного воздуха.

Тема 2. ТЕРМОДИНАМИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТЕПЛОВЫХ ДВИГАТЕЛЕЙ

Сжатие газов и паров; Мощность привода и коэффициенты полезного действия компрессора; Многоступенчатый компрессор.

Тема 3. ОСНОВЫ ТЕОРИИ ТЕПЛООБМЕНА

Основные положения; Теплопроводность при стационарном режиме; Дифференциальное уравнение теплопроводности; Теплопроводность через однослойную и многослойную плоскую стенки при граничных условиях первого рода; Теплопроводность через однослойную и многослойную цилиндрическую стенки при граничных условиях первого рода.

Тема 4. КОНВЕКТИВНЫЙ ТЕПЛООБМЕН. ТЕПЛООБМЕН ИЗЛУЧЕНИЕМ

Основы теории подобия. Числа подобия; Основные понятия и законы излучения.

Тема 5. ТЕПЛОПЕРЕДАЧА. ОСНОВЫ РАСЧЕТА ТЕПЛООБМЕННЫХ АППАРАТОВ

Теплопередача через плоскую стенку при граничных условиях 3 рода; Теплопередача через цилиндрическую стенку при граничных условиях 3 рода; Интенсификация теплопередачи. Тепловая изоляция; Теплообменные аппараты; Схема рекуперативного теплообменника «труба в трубе» и характер изменения температуры теплоносителей вдоль его поверхности.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (3 семестр)

1	ОСНОВЫ ТЕХНИЧЕСКОЙ ТЕРМОДИНАМИКИ	0,5	1	0	10	11,5
---	----------------------------------	-----	---	---	----	------

2	ТЕРМОДИНАМИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТЕПЛОВЫХ ДВИГАТЕЛЕЙ	0,5	1	0	12	13,5
3	ОСНОВЫ ТЕОРИИ ТЕПЛООБМЕНА	1	1	0	12	14
4	КОНВЕКТИВНЫЙ ТЕПЛООБМЕН. ТЕПЛООБМЕН ИЗЛУЧЕНИЕМ	1	2	0	12	15
5	ТЕПЛОПЕРЕДАЧА. ОСНОВЫ РАСЧЕТА ТЕПЛООБМЕННЫХ АППАРАТОВ	1	1	0	12	14
	<i>Зачёт</i>					<i>4</i>
	Итого	<i>4</i>	<i>6</i>	<i>0</i>	<i>58</i>	<i>72</i>

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16158>

1. Конспект лекций по дисциплине
2. Методические материалы к выполнению практических заданий
3. Методические указания для выполнения самостоятельной работы

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

	<p>ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p>	<p>ЭКОЛОГИЯ БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО- ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-17 способностью организовать ресурсосберегающе</p>	<p>ЭКОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО</p>

<p>производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p>	<p>ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p>	<p>ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	<p>ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</p>

	<p>ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
--	---

В рамках дисциплины ТЕПЛОТЕХНИКА указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	1,54	3,08
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	3	2,31	6,92
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Проведение типовых расчетов по основам теплообмена	12,00	20,00
Проведение типовых расчетов по основам термодинамики	12,00	20,00
Реферат	12,00	20,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной

аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоения компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где **Балл(К/ Дисц/ Этапизуч)** – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

\sum **Набранный балл за ОС** – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

\sum **max балл за ОС** – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где **Балл(К/ Дисц)** – общий балл за компетенцию К;

\sum **Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)** – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи,	Базовый уровень	Знать способы и приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях	От 60 до 70 баллов

методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций		<p>чрезвычайных ситуаций.</p> <p>Уметь использовать приемы оказания первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.</p> <p>Владеть навыками оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.</p>	
	Повышенный уровень	<p>Знать способы и приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; знать опасные и потенциально опасные факторы различных технологических процессов.</p> <p>Уметь использовать приемы оказания первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; уметь оценивать опасность параметров технологического процесса .</p> <p>Владеть навыками оказания первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; навыками планирования технологического процесса с точки зрения безопасности и охраны труда.</p>	Более 70 баллов
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Базовый уровень	Знать способы осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг.	От 60 до 70 баллов

		<p>Уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.</p> <p>Владеть навыками осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.</p>	
	Повышенный уровень	<p>Знать способы осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг; знать нормы качества оказания услуг и производства продукции.</p> <p>Уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; уметь планировать влияние технологических факторов на качество готовой продукции.</p> <p>Владеть навыками осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; владеть навыками оценки качества производимой продукции и оказываемых услуг.</p>	Более 70 баллов
ПК-17 способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование	Базовый уровень	Знать способы организации ресурсосберегающих производств, методы обеспечения надежности технологических	От 60 до 70 баллов

<p>и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p>		<p>процессов, способы рационального использования ресурсов</p> <p>Уметь оценивать возможности применения ресурсосберегающих способов производства, обеспечения надежности технологических процессов производства продукции.</p> <p>Владеть методами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.</p>	
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знать способы организации ресурсосберегающих производств, методы обеспечения надежности технологических процессов, способы рационального использования ресурсов</p> <p>Уметь оценивать возможности применения ресурсосберегающих способов производства, обеспечения надежности технологических процессов производства продукции.</p> <p>Владеть методами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.</p>	<p>Более 70 баллов</p>
<p>ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать</p>	<p>Базовый уровень</p>	<p>Знать методы и алгоритмы проектирования, реконструкции и монтажа оборудования</p> <p>Уметь осуществлять расчет основных параметров</p>	<p>От 60 до 70 баллов</p>

<p>в планировке и оснащении предприятий питания</p>		<p>оборудования и помещений при проектировании и реконструкции технологических линий и помещений</p> <p>Владеть навыками расчета и подбора оборудования используемого при планировке и оснащении предприятий питания.</p>	
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знать методы и алгоритмы проектирования, реконструкции и монтажа оборудования; основные подходы при разработки мероприятий, улучшающих качество тепловой энергии в энергосистемах управления технологическими процессами.</p> <p>Уметь осуществлять расчет основных параметров оборудования и помещений при проектировании и реконструкции технологических линий и помещений; управлять действующими технологическими процессами, режимами работы теплового оборудования с учетом существующих требований к готовой продукции.</p> <p>Владеть навыками расчета и подбора оборудования используемого при планировке и оснащении предприятий питания; навыками анализа технологических</p>	<p>Более 70 баллов</p>

		процессов передачи и распределения тепловой энергии с помощью прикладных программ..	
ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Базовый уровень	<p>Знать параметры оценки мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Уметь рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.</p> <p>Владеть навыками оценки и планирования расчета и внедрения нового и инновационного оборудования в технологический процесс.</p>	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	<p>Знать параметры оценки мощности и эффективности работы технологического оборудования; знать современное используемое оборудование обладающее более эффективные параметрами работы.</p> <p>Уметь рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство ; уметь приметь способы и технологии повышающие эффективность работы и использования технологического оборудования.</p>	Более 70 баллов

		Владеть навыками оценки и планирования расчета и внедрения нового и инновационного оборудования в технологический процесс; владеть современными способами и перспективными разрабатываемые направления расчета и внедрения технологического оборудования.	
--	--	---	--

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Проведение типовых расчетов по основам теплообмена	20	ОК-9, ОПК-3, ПК-17, ПК-27, ПК-5
Проведение типовых расчетов по основам термодинамики	20	ОПК-3, ПК-17, ПК-5
Реферат	20	ОПК-3, ПК-17, ПК-27, ПК-5
Промежуточная аттестация		
Зачёт	40	ОК-9, ОПК-3, ПК-17, ПК-27, ПК-5

1. Проведение типовых расчетов по основам теплообмена

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Проведение типовых расчетов по основам теплообмена»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
Знания	
	способов и приемов оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

**1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства
«Проведение типовых расчетов по основам теплообмена»**

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
<i>Умения</i>	
использовать приемы оказания первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
<i>Знания</i>	
способов осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг	
<i>Умения</i>	
осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
<i>Знания</i>	
способов организации ресурсосберегающих производств, методы обеспечения надежности технологических процессов, способы рационального использования ресурсов	
<i>Умения</i>	
оценивать возможности применения ресурсосберегающих способов производства, обеспечения надежности технологических процессов производства продукции.	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
владения методами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
<i>Знания</i>	
методов и алгоритмов проектирования, реконструкции и монтажа оборудования	

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Проведение типовых расчетов по основам теплообмена»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
<i>Умения</i>	
осуществления расчетов основных параметров оборудования и помещений при проектировании и реконструкции технологических линий и помещений	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
расчета и подбора оборудования используемого при планировке и оснащении предприятий питания.	
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
<i>Знания</i>	
параметров оценки мощности и эффективности работы технологического оборудования	
<i>Умения</i>	
рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
оценки, планирования и расчета внедряемого нового и инновационного оборудования в технологический процесс	

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Проведение типовых расчетов по основам теплообмена», характеризующий этап формирования

Расчетное задание выполняется с целью приобретения способности осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам пищевых производств.

Расчетное задание:

- Задание необходимо получить у преподавателя;
- Выбрать вариант в соответствии с порядковым номером в списке;
- Расчетное задание выполнять отдельно от рабочей тетради на двойном листочке;
- Вверху должны быть указаны имя студента, вариант, текст задания и решение.
- В конце расчетного задания должны присутствовать выводы свидетельствующие о способности рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического теплового оборудования и находить технологические возможности для ресурсосбережения.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Проведение типовых расчетов по основам теплообмена»

1. При осуществлении расчетной работы обучающийся приобретает практические навыки способов расчета производственных мощностей используемого теплового оборудования; осуществления технологического контроля процессов и продукции; ресурсосберегающих способах использования энергии. Перед проведением практического занятия обучающимся необходимо изучить воздействие температурных поражающих факторов. Практически освоить правила оказания первой помощи.

Задание:

Определить плотность теплового потока и рассчитать поле температур в слое состоящем из трех последовательно расположенных друг над другом пищевых продуктов лежащих на нагреваемой поверхности.

Слои имеют толщины $\delta_1, \delta_2, \delta_3$, коэффициенты теплопроводности $\lambda_1, \lambda_2, \lambda_3$, Вт/м-град. Температура поверхности нижнего слоя лежащего на нагреваемой поверхности t_1 °С, температура наружной поверхности верхнего слоя t_2 °С.

2. Определить тепловой поток проходящий через плоскую стенку F , определить изменение теплового потока при использовании оребрения. С одной стороны стенка омывается потоком воздуха с температурой $T_{ж}$, с другой жидкостью с температурой $T_{в}$. Площадь поверхности ребет F_r , м², площадь стенки между ребрами F_{mp} , м². Толщина стенки - L , м.

Оценить увеличение теплового потока при использовании оребрения

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Проведение типовых расчетов по основам теплообмена»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = \sum BP$$

где **Балл *OC*** – набранный балл за оценочное средство;
 $\sum BP$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
 Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Аккуратность оформления расчетной части	2	1,74
Владение основными понятиями и терминологией в области расчета теплового технологического оборудования применяемого в пищевых производствах и осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	5	4,35
Задание выполнено полностью.	5	4,35
Наличие выделения причинно-следственных связей	3	2,61
Наличие обоснованных выводов свидетельствующих о способности рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического теплового оборудования и находить технологические возможности ресурсосбережения	4	3,48
Самостоятельность выполнения работы	4	3,48
ИТОГО	23	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям,

			предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Проведение типовых расчетов по основам термодинамики

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Проведение типовых расчетов по основам термодинамики»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
<i>Знания</i>	
способов осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг	
<i>Умения</i>	
осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
ПК-17 способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	
<i>Знания</i>	
способов организации ресурсосберегающих производств, методы обеспечения надежности технологических процессов, способы рационального использования ресурсов	
<i>Умения</i>	
оценивать возможности применения ресурсосберегающих способов производства, обеспечения надежности технологических процессов производства продукции.	

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Проведение типовых расчетов по основам термодинамики»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
владения методами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
<i>Знания</i>	
параметров оценки мощности и эффективности работы технологического оборудования	
<i>Умения</i>	
рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
оценки, планирования и расчета внедряемого нового и инновационного оборудования в технологический процесс	

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Проведение типовых расчетов по основам термодинамики», характеризующий этап формирования

Расчетное задание выполняется с целью приобретения способности осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам пищевых производств.

Расчетное задание:

- Задание необходимо получить у преподавателя;
- Выбрать вариант в соответствии с порядковым номером в списке;
- Расчетное задание выполнять отдельно от рабочей тетради на двойном листочке;
- Вверху должны быть указаны имя студента, вариант, текст задания и решение.
- В конце расчетного задания должны присутствовать выводы свидетельствующие о способности рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического теплового оборудования и находить технологические возможности для ресурсосбережения.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Проведение типовых расчетов по основам термодинамики»

1. При осуществлении расчетной работы обучающийся приобретает практические навыки способов расчета производственных мощностей используемого теплового

оборудования; осуществления технологического контроля процессов и продукции; ресурсосберегающих способах использования энергии.

В баллоне объемом V находится сжатый газообразный азот. Начальная температура азота t_1 , давление по манометру $P_{1изб}$. В процессе нагрева азота его температура увеличивается до t_2 . Определить массу азота m и его давление после нагрева $P_{2изб}$, если атмосферное давление 760 мм.рт.ст.

2. Рассчитать изменение удельной внутренней энергии Δu_{1-2} и удельной энтальпии Δh_{1-2} воздуха в адиабатном термодинамическом процессе 1-2. Начальные параметры воздуха: давление P_1 , температура t_1 ; конечное давление P_2 . Воздух считать идеальным газом, газовая постоянная $R=287$ Дж/кг·град, удельная теплоемкость при постоянном давлении $c_p = 1$ Дж/кг·град, показатель адиабаты $k = 1,4$.

3. При температуре t_1 углекислота массой m сжимается изотермически до десятикратного уменьшения объема. Определить конечное давление p_2 , работу сжатия и отводимую теплоту, если начальное давление $p_1 = 0,1$ МПа. Принять, что газ идеальный.

4. Определить по $h-s$ диаграмме параметры влажного водяного пара при давлении P МПа и степени сухости x .

5. Начальное состояние влажного воздуха при атмосферном давлении задано параметрами: t_1 °С, относительная влажность ϕ_1 . Воздух охлаждается до температуры t_2 °С. Определите, сколько влаги выпадает из каждого килограмма воздуха при его охлаждении с постоянной относительной влажностью в помещении. Использовать диаграмму Рамзина.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Проведение типовых расчетов по основам термодинамики»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max БП = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max ОС}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max БП$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max ОС$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$БП = k \cdot \max БП$$

где $БП$ – балл за показатель;
 k – доля выраженности показателя;
 $\max БП$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.
 Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = \sum \frac{BP}{\text{Показатели оценивания}}$$

где $\text{Балл } OC$ – набранный балл за оценочное средство;
 $\sum BP$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Аккуратность оформления расчетной части	2	1,74
Владение основными понятиями и терминологией в области расчета теплового технологического оборудования применяемого в пищевых производствах и осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	5	4,35
Задание выполнено полностью.	5	4,35
Наличие выделения причинно-следственных связей	4	3,48
Наличие обоснованных выводов свидетельствующих о способности рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического теплового оборудования и находить технологические возможности ресурсосбережения	4	3,48
Самостоятельность выполнения работы	3	2,61
ИТОГО	23	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ

			требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

3. Реферат

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Реферат»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
<i>Знания</i>	способов осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг
<i>Умения</i>	осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
<i>Знания</i>	способов организации ресурсосберегающих производств, методы обеспечения надежности технологических процессов, способы рационального использования ресурсов

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Реферат»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
<i>Умения</i>	
оценивать возможности применения ресурсосберегающих способов производства, обеспечения надежности технологических процессов производства продукции.	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
владения методами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
<i>Знания</i>	
методов и алгоритмов проектирования, реконструкции и монтажа оборудования	
<i>Умения</i>	
осуществления расчетов основных параметров оборудования и помещений при проектировании и реконструкции технологических линий и помещений	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
расчета и подбора оборудования используемого при планировке и оснащении предприятий питания.	
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
<i>Знания</i>	
параметров оценки мощности и эффективности работы технологического оборудования	
<i>Умения</i>	
рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
оценки, планирования и расчета внедряемого нового и инновационного оборудования в технологический процесс	

3.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Реферат», характеризующий этап формирования

Подготовка рефератов направлена овладение теоретическими основами, понятиями, знаниями, умениями и навыками для расчета производственных мощностей и

эффективность работы теплового оборудования, оценки возможности ресурсо- и энергосбережения, реконструкции и оснащении предприятий питания тепловым оборудованием, навыков самостоятельного глубокого, творческого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы по актуальным проблемам дисциплины.

Рефераты должны отвечать высоким квалификационным требованиям в отношении научности содержания и оформления.

Темы рефератов, как правило, посвящены рассмотрению одной проблемы. Объем реферата может быть от 12 до 15 страниц машинописного текста, отпечатанного через 1,5 интервала, а на компьютере через 1 интервал (список литературы и приложения в объем не входят).

Текстовая часть работы состоит из введения, основной части и заключения.

Во введении кратко обосновывает актуальность избранной темы реферата, раскрывает конкретные цели и задачи, которые он собирается решить в ходе своего небольшого исследования.

В основной части подробно раскрывается содержание вопроса (вопросов) темы.

В заключении кратко должны быть сформулированы полученные результаты исследования и даны выводы. Кроме того, заключение может включать предложения автора, в том числе и по дальнейшему изучению заинтересовавшей его проблемы.

В список литературы (источников и литературы) студент включает только те документы, которые он использовал при написании реферата.

В приложении (приложения) к реферату могут выноситься таблицы, графики, схемы и другие вспомогательные материалы, на которые имеются ссылки в тексте реферата.

При написании реферата приветствуется описание обучающимся современных марок теплового оборудования применяющихся на предприятиях питания. Для этого можно использовать актуальные базы данных и каталоги производителей теплового оборудования.

3.3 Типовые задания оценочного средства «Реферат»

1. Написание реферата предполагает получение дополнительных и углубленных знаний обучающимся о физических основах и способах расчета производственных мощностей используемого теплового оборудования; осуществлении технологического контроля процессов и продукции; ресурсосберегающих способах использования энергии; путях предотвращения аварийных ситуаций, воздействии тепла на организм и способах оказания первой помощи.

1. Термодинамическая система. Рабочее тело.
2. Работа расширения. Графическое изображение работы.
3. Первый закон термодинамики.
4. Теплоемкость газов. Связь между теплоемкостями.
5. Энтальпия, энтропия.
6. Истечение из суживающего сопла.
7. Расчет процесса истечения при помощи $i-s$ диаграммы.
8. Дросселирование газов и паров.
9. Многоступенчатый компрессор.
10. Цикл паросиловой установки.
11. Безразмерные критерии теплоотдачи.
12. Теплоотдача при кипении.
13. Теплоотдача при конденсации.

14. Лучистый теплообмен. Основные понятия.
15. Основные законы лучистого теплообмена.
16. Защита от теплового излучения. Тепловой удар
17. Сложный теплообмен.
18. Интенсификация теплопередачи.
19. Тепловое излучение. Негативное влияние тепловой радиации на человека.
20. Техника безопасности при работе с тепловым оборудованием. Меры предотвращения негативного воздействия, правила оказания первой помощи.

3.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Реферат»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;
 $\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
 Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
------------	----------------	---------------------------------

Владение теоретическими основами, понятиями, знаниями, умениями и навыками для расчета производственных мощностей и эффективность работы теплового оборудования, оценки возможности ресурсо- и энергосбережения, реконструкции и оснащении предприятий питания тепловым оборудованием	4	2,86
Грамотность изложения, отсутствие грамматических, стилистических ошибок	2	1,43
Логичность и последовательность изложения	2	1,43
Наличие полных, аргументированных ответов на заданные вопросы	4	2,86
Обоснованность выбора источников литературы (широта изученного материала, использование новых публикаций по рассматриваемой теме)	3	2,14
Отражение приемов оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций при эксплуатации теплового оборудования	3	2,14
Самостоятельность выполнения работы	4	2,86
Соблюдение технических требований к оформлению текста работы, включая грамотное оформление списка использованной литературы и ссылок на использованную литературу	2	1,43
Соблюдение требуемой структуры работы	2	1,43
Соответствие содержания теме и плану работы	1	0,71
Соответствие требованиям по объему работы	1	0,71
ИТОГО	28	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
Знания
способов и приемов оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
Умения
использовать приемы оказания первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
Навыки и/или опыт деятельности
оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
Знания
способов осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг
Умения
осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
Навыки и/или опыт деятельности
осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-17 способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
Знания
способов организации ресурсосберегающих производств, методы обеспечения надежности технологических процессов, способы рационального использования ресурсов
Умения
оценивать возможности применения ресурсосберегающих способов производства, обеспечения надежности технологических процессов производства продукции.
Навыки и/или опыт деятельности
владения методами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
Знания
методов и алгоритмов проектирования, реконструкции и монтажа оборудования
Умения
осуществления расчетов основных параметров оборудования и помещений при проектировании и реконструкции технологических линий и помещений
Навыки и/или опыт деятельности
расчета и подбора оборудования используемого при планировке и оснащении предприятий питания.
ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
Знания

параметров оценки мощности и эффективности работы технологического оборудования
Умения
рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.
Навыки и/или опыт деятельности
оценки, планирования и расчета внедряемого нового и инновационного оборудования в технологический процесс

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

Аттестация по дисциплине «Теплотехника» проводится в соответствии с Учебным планом – в виде зачета.

Во время зачета обучающемуся необходимо показать владениями знаниями, умениями и навыками, чтобы осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство, а также осуществлять мероприятия по охране труда.

При подготовке к зачету обучающемуся необходимо проанализировать и систематизировать все знания, накопленные при изучении учебного материала: данные учебника, записи лекций, конспекты прочитанных книг, заметки, сделанные во время лекций и семинаров и др. Повторение рекомендуется вести по темам программы и по главам учебника. Закончив работу над темой, необходимо ответить на вопросы учебника или выполнить задания.

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из двух заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	12	20
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

1. Подготовка к зачету по теоретической части курса предполагает получение знаний обучающимся о физических основах и способах расчета производственных мощностей используемого теплового оборудования; осуществлении технологического контроля процессов и продукции; ресурсосберегающих способах использования энергии; путях предотвращения аварийных ситуаций и способах оказания первой помощи.

Влияние температуры на организм человека. Способы оказания первой помощи при тепловом ударе и ожогах.

Источники тепла. Альтернативные источники энергии

Термодинамическая система. Параметры состояния.

Уравнение состояния и термодинамический процесс.

Первый закон термодинамики.

Теплота и работа.

Внутренняя энергия

Теплоемкость газа.

Универсальное уравнение состояния идеального газа.

Второй закон термодинамики. Энтропия.

Цикл Карно.

Термический к.п.д.

Термодинамические процессы.

Изопроцессы идеального газа.

Политропный процесс.

Реальные газы. Водяной пар.

p - v -диаграмма воды и водяного пара

Изотермы водяного пара.

Насыщенный водяной пар. Давление насыщенного водяного пара

Абсолютная и относительная влажность. Методы измерения.

Уравнения состояния реального газа.

Характеристика влажного воздуха.

h - d (i - d) - диаграмма влажного воздуха

Паросиловые установки. Промышленное получение пара.

Виды теплообмена.

Температурный градиент. Тепловой поток. Плотность теплового потока.

Теплопроводность. Уравнение теплопроводности.

Теплопроводность. Уравнение теплопроводности через многослойную стенку.

Теплоотдача. Теория подобия.

Тепловое излучение.

Уравнение теплопередачи.

Тепловое сопротивление.

Теплообменные аппараты.

2. 1. В сосуде объемом 0,9 м³ находится 1,5 кг окиси углерода (CO). Определить удельный объем и плотность окиси углерода.

2. Найти абсолютное давление пара в котле, если манометр показывает $p_m = 0,13$ МПа.

Атмосферное давление по показаниям ртутного барометра составляет $B = 730$ мм рт. ст.

при $t = 25 \text{ }^\circ\text{C}$.

3. $0,5 \text{ м}^3$ воздуха находится в сосуде при температуре $120 \text{ }^\circ\text{C}$. Подключенный к сосуду вакуумметр показывает разрежение 700 мм вод. ст. при барометрическом давлении 750 мм рт. ст. . Определить массу газа в сосуде.

4. Какой объем займет кислород при температуре $150 \text{ }^\circ\text{C}$ и давлении $0,3 \text{ МПа}$, если при нормальных физических условиях он занимает 4 м^3 ?

5. Определить давление, при котором 5 кг азота занимают объем 2 м^3 , если температура азота равна $70 \text{ }^\circ\text{C}$.

6. В баллоне емкостью $0,5 \text{ м}^3$ находится азот при температуре $30 \text{ }^\circ\text{C}$ и избыточном давлении $0,5 \text{ МПа}$. Определить массу азота, выпущенного из баллона, если избыточное давление понизилось до $0,2 \text{ МПа}$, а температура – до $20 \text{ }^\circ\text{C}$. Барометрическое давление равно 750 мм рт. ст.

7. Объем воздуха при давлении $0,6 \text{ МПа}$ и температуре $100 \text{ }^\circ\text{C}$ составляет 3 м^3 . Какой объем займет воздух при нормальных физических условиях?

8. Определить плотность водорода, если он находится в сосуде при температуре $50 \text{ }^\circ\text{C}$, а его избыточное давление составляет 50 см вод. ст. при барометрическом давлении 760 мм рт. ст.

9. В цилиндре с подвижным поршнем находится $0,2 \text{ м}^3$ воздуха при давлении $0,1 \text{ МПа}$. Как должен измениться объем, чтобы при повышении давления до $0,2 \text{ МПа}$ температура воздуха не изменилась?

10. В цилиндре диаметром $0,6 \text{ м}$ содержится $0,4 \text{ м}^3$ воздуха при давлении $0,25 \text{ МПа}$ и температуре $t_1 = 35 \text{ }^\circ\text{C}$. До какой температуры (t_2) должен быть нагрет воздух при постоянном давлении, чтобы движущийся без трения поршень поднялся на $0,4 \text{ м}$?

11. 1 кг азота ($\mu = 28 \text{ кг/кмоль}$) с начальными параметрами $p_0 = 10 \text{ бар}$ и $t_0 = 300 \text{ }^\circ\text{C}$ расширяется. При этом объем газа увеличивается в 5 раз. Процессы расширения газа изобарный. Определить количество теплоты, работу изменения объема, изменение внутренней энергии и изменение энтропии.

12. 1 кг азота ($\mu = 28 \text{ кг/кмоль}$) с начальными параметрами $p_0 = 10 \text{ бар}$ и $t_0 = 300 \text{ }^\circ\text{C}$ расширяется. При этом объем газа увеличивается в 5 раз. Процессы расширения газа изотермический. Определить количество теплоты, работу изменения объема, изменение внутренней энергии и изменение энтропии.

13. 1 кг азота ($\mu = 28 \text{ кг/кмоль}$) с начальными параметрами $p_0 = 10 \text{ бар}$ и $t_0 = 300 \text{ }^\circ\text{C}$ расширяется. При этом объем газа увеличивается в 5 раз. Процессы расширения газа адиабатный. Определить количество теплоты, работу изменения объема, изменение внутренней энергии и изменение энтропии.

14. 1 м^3 воздуха ($\mu = 28,96 \text{ кг/кмоль}$) с начальными параметрами $p_1 = 8 \text{ бар}$ и $t_1 = 160 \text{ }^\circ\text{C}$ расширяется политропно до $p_2 = 1 \text{ бар}$ и $t_2 = 52 \text{ }^\circ\text{C}$. Определить количество теплоты, полученное 1 м^3 воздуха, работу изменения объема, изменение внутренней энергии.

15. В сосуде объемом 3 м^3 при давлении $0,2 \text{ МПа}$ находится 5 кг водяного пара. Определить параметры пара.

16. Определить массу 1 м^3 водяного пара при давлении 700 кПа и степени сухости $0,75$.

17. Влажный воздух находится при температуре $40 \text{ }^\circ\text{C}$. Парциальное давление водяного пара во влажном воздухе 30 мм рт. ст. при барометрическом давлении $B = 750 \text{ мм рт. ст.}$ Определить состояние влажного воздуха, температуру точки росы, абсолютную влажность воздуха, относительную влажность воздуха, влагосодержание и энтальпию влажного воздуха.

18. Определить состояние, относительную влажность воздуха, влагосодержание,

энтальпию влажного воздуха, а также парциальное давление водяных паров во влажном воздухе, если по психрометру температуры сухого и мокрого термометров равны $t_c = 30$ 0С, $t_m = 20$ 0С. Барометрическое давление 745 мм рт. ст.

19. Влажный воздух имеет температуру 50 0С при барометрическом давлении $B = 745$ мм рт. ст. Парциальное давление водяного пара во влажном воздухе составляет 45 мм рт. ст. Определить абсолютную и относительную влажности, влагосодержание и энтальпию влажного воздуха. Решить задачу с использованием таблиц теплофизических свойств воды и водяного пара и с использованием H, d – диаграммы влажного воздуха.

20. Влажный воздух, находящийся при температуре 40 0С, имеет относительную влажность 50 %. Определить влагосодержание, энтальпию, температуру точки росы и парциальное давление водяных паров во влажном воздухе. Барометрическое давление 750 мм рт. ст.

21. Определить относительную влажность воздуха, энтальпию, влагосодержание воздуха и парциальное давление водяного пара во влажном воздухе, если температура влажного воздуха 25 0С, а температура точки росы 17,5 0С. Барометрическое давление 750 мм рт. ст.

22. Определить термическое сопротивление теплопроводности R_t и толщину δ плоской однослойной стенки, если при разности температур ее поверхностей $T = T_{w2} - T_{w1} = 75$ 0С через нее проходит стационарный тепловой поток плотностью $q = 3$ кВт/м².

Коэффициент теплопроводности стенки $\lambda = 2$ Вт/(м•К).

23. Плоская стенка толщиной $\delta = 50$ мм с коэффициентом теплопроводности $\lambda = 2$ Вт/(м•К) пропускает стационарный тепловой поток, имеющий поверхностную плотность $q = 3$ кВт/м². Температура тепловоспринимающей поверхности стенки $T_{w1} = 100$ 0С. Определить термическое сопротивление теплопроводности стенки R_t и температуру теплоотдающей поверхности T_{w2} .

24. Определить состояние, относительную влажность воздуха, влагосодержание, энтальпию влажного воздуха, а также парциальное давление водяных паров во влажном воздухе, если по психрометру температуры сухого и мокрого термометров равны $t_c = 40$ 0С, $t_m = 30$ 0С. Барометрическое давление 745 мм рт. ст.

25. В цилиндре диаметром 0,6 м содержится 0,4 м³ воздуха при давлении 0,25 МПа и температуре $t_1 = 35$ 0С. До какой температуры (t_2) должен быть нагрет воздух при постоянном давлении, чтобы движущийся без трения поршень поднялся на 0,4 м?

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Обучающийся знает способы и приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; знает опасные и потенциально	Обучающийся знает способы и приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; способы осуществления технологического	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный

	<p>опасные факторы различных технологических процессов; способы осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг; знать нормы качества оказания услуг и производства продукции; параметры оценки мощности и эффективности работы технологического оборудования; параметры оценки мощности и эффективности работы технологического оборудования; знать современное используемое оборудование обладающее более эффективные параметрами работы; методы и алгоритмы проектирования, реконструкции и монтажа оборудования; основные подходы при разработки мероприятий, улучшающих качество тепловой энергии в энергосистемах управления технологическими процессами; способы организации ресурсосберегающих</p>	<p>контроля соответствия качества производимой продукции и услуг; параметры оценки мощности и эффективности работы технологического оборудования; параметры оценки мощности и эффективности работы технологического оборудования; методы и алгоритмы проектирования, реконструкции и монтажа оборудования; основные подходы при разработки мероприятий; способы организации ресурсосберегающих производств.</p>	<p>характер, научная терминология не используется.</p>
--	---	---	--

	<p>производств, методы обеспечения надежности технологических процессов, способы рационального использования ресурсов.</p>		
<p>Практическое задание</p>	<p>Умеет и владеет навыками, чтобы использовать приемы оказания первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; уметь оценивать опасность параметров технологического процесса; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; уметь планировать влияние технологических факторов на качество готовой продукции; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; уметь приметь способы и технологии повышающие эффективность работы и</p>	<p>Умеет и владеет навыками, чтобы использовать приемы оказания первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; уметь планировать влияние технологических факторов на качество готовой продукции; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; осуществлять расчет основных параметров оборудования и помещений при проектировании и реконструкции технологических линий и помещений; оценивать</p>	<p>Задание не выполнено , либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя.</p>

	<p>использования технологического оборудования; осуществлять расчет основных параметров оборудования и помещений при проектировании и реконструкции технологических линий и помещений; управлять действующими технологическими процессами, режимами работы теплового оборудования с учетом существующих требований к готовой продукции; оценивать возможности применения ресурсосберегающих способов производства, обеспечения надежности технологических процессов производства продукции.</p>	<p>возможности применения ресурсосберегающих способов производства.</p>	
--	---	---	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Семенов, Ю. П. Теплотехника [Электронный ресурс] : учебник / Ю.П. Семенов, А .Б. Левин. — 2-е изд. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 400 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/1014755>

2. Ляшков, В. И. Теоретические основы теплотехники [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.И. Ляшков, 2-е изд., испр. и доп. - М.: КУРС: ИНФРА-М, 2019. - 328 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/1002345>

Дополнительная литература

1. Кудинов, В.А. Теплотехника [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.А. Кудинов, Э.М. Карташов, Е.В. Стефанюк. - М.: КУРС: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 424 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=169108>

2. Ерофеев, В. Л. Теплотехника в 2 т. Т. 2. Энергетическое использование теплоты [Электронный ресурс] : учебник / В. Л. Ерофеев, А. С. Пряхин, П. Д. Семенов ; под ред. В. Л. Ерофеева, А. С. Пряхина. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 199 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/434256>

3. Ерофеев, В. Л. Теплотехника в 2 т. Том 1. Термодинамика и теория теплообмена [Электронный ресурс] : учебник / В. Л. Ерофеев, А. С. Пряхин, П. Д. Семенов ; под ред. В. Л. Ерофеева, А. С. Пряхина. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 308 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/433336>

4. Яновский, А.А. Теоретические основы теплотехники [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.А.Яновский . - М.:СтГАУ - "Агрис", 2017. - 104 с. <https://new.znanium.com/read?id=314556>

5. Теплотехника. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. Л. Ерофеев [и др.] ; под ред. В. Л. Ерофеева, А. С. Пряхина. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 395 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/433464>

Периодические издания

1. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)

2. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
3. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)
4. Общепит: бизнес и искусство(<http://obschepit.panor.ru>)
5. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)
6. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)

Нормативно-правовые акты

1. ГОСТ 12.2.096-83 Система стандартов безопасности труда. Котлы паровые с рабочим давлением пара до 0,07 МПа. Требования безопасности
2. ГОСТ 17008-85 Компрессоры хладоновые герметичные. Общие технические условия
3. ГОСТ 24393-80 Техника холодильная. Термины и определения

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронная библиотека - режим доступа <http://window.edu.ru>
2. Электронная библиотека - режим доступа <http://books.ru>
3. Российская государственная библиотека - режим доступа <http://www.rsl.ru>
4. Открытая электронная библиотека - режим доступа <http://orel.rsl.ru/>
5. Виртуальная библиотека Государственной публичной научно-технической библиотеки - режим доступа <http://www.library.ru>
6. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.e-library.ru>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Групповая консультация

Разъяснение является основным содержанием данной формы занятий, наиболее сложных вопросов изучаемого программного материала. Цель – максимальное приближение обучения к практическим интересам с учетом имеющейся информации и является результативным материалом закрепления знаний.

Групповая консультация проводится в следующих случаях:

- когда необходимо подробно рассмотреть практические вопросы, которые были недостаточно освещены или совсем не освещены в процессе лекции;
- с целью оказания помощи в самостоятельной работе (написание рефератов, выполнение курсовых работ, сдача экзаменов, подготовка конференций);
- если студенты самостоятельно изучают нормативный, справочный материал, инструкции, положения;

Методические рекомендации по подготовке рефератов

Подготовка рефератов направлена на развитие и закрепление у студентов навыков самостоятельного глубокого, творческого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы по актуальным проблемам дисциплины; на выработку навыков и умений грамотно и убедительно излагать материал, четко формулировать теоретические обобщения, выводы и практические рекомендации.

Рефераты должны отвечать высоким квалификационным требованиям в отношении научности содержания и оформления.

Темы рефератов, как правило, посвящены рассмотрению одной проблемы. Объем

реферата может быть от 12 до 15 страниц машинописного текста, отпечатанного через 1,5 интервала, а на компьютере через 1 интервал (список литературы и приложения в объем не входят).

Текстовая часть работы состоит из введения, основной части и заключения.

Во введении студент кратко обосновывает актуальность избранной темы реферата, раскрывает конкретные цели и задачи, которые он собирается решить в ходе своего небольшого исследования.

В основной части подробно раскрывается содержание вопроса (вопросов) темы.

В заключении кратко должны быть сформулированы полученные результаты исследования и даны выводы. Кроме того, заключение может включать предложения автора, в том числе и по дальнейшему изучению заинтересовавшей его проблемы.

В список литературы (источников и литературы) студент включает только те документы, которые он использовал при написании реферата.

В приложении (приложения) к реферату могут выноситься таблицы, графики, схемы и другие вспомогательные материалы, на которые имеются ссылки в тексте реферата.

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном. Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на

консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта. Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание

художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания по подготовке к зачету

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Зачет – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Зачет дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени. Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий. На зачете студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под

руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
--	-----------------

Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
Google Scholar	https://scholar.google.ru/	Поисковая система по полным текстам научных публикаций всех форматов и дисциплин
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Информационный сайт Безопасности Жизнедеятельности	http://www.kornienko-ev.ru/BCYD/index.html	Здесь Вы можете найти информацию по некоторым техническим и естественно-научным дисциплинам
Мониторинг загрязнения окружающей среды РТ	http://www.tatarmeteo.ru/ru/monitoring-okruzhayushhej-sredyi/	Комплексная лаборатория мониторинга окружающей среды (КЛМС) проводит систематические наблюдения за состоянием и загрязнением окружающей природной среды с использованием современных методов и приборов экоаналитического контроля,
Наука и Техника	http://www.n-t.ru	База книг и публикаций Электронной библиотеки "Наука и Техника"

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научно-методический журнал «ОБЖ. Основы безопасности жизни»	http://spasedu.ru/	База материалов по основам безопасности жизнедеятельности
Портал Индустрии гостеприимства и питания	http://www.horeca.ru/	Главный интернет-ресурс Индустрии гостеприимства и питания. На портале представлена информация для участников гостинично-ресторанного бизнеса. В каталоге портала представлены заведения и операторы рынка, торговые марки, специализированная литература, профильные журналы, ассоциации и выставки HoReCa.
Российская ассоциация кулинаров	http://dreamchef.ru/	Профессиональная база данных . Ассоциация Кулинаров России является некоммерческой корпоративной организацией, объединяющей предприятия и профессиональных работников общественного питания и сервиса

Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи.	http://www.ion.ru/	Профессиональная база данных по вопросам здорового питания, пищевым технологиям и биотехнологиям, безопасности пищевых продуктов и диетологии.
Федерация рестораторов и отельеров	http://frio.ru/	Профессиональная база данных для развития отрасли гостеприимства. Повышение качества и производительности труда работников сферы гостеприимства (разработка профессиональных стандартов, участие в разработке федеральных государственных образовательных программ, выстраивание системы независимой оценки квалификации); Стратегия развития питания вне дома; Развитие внутреннего и въездного туризма; Вопросы по оказанию гостиничных услуг; Алкогольное законодательство; Санитарно-эпидемиологическое законодательство (изменение СанПин, ХАССП); ГОСТы в сфере гостеприимства и др.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
Специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование; доска; компьютеры с программным обеспечением и подключением к сети "Интернет", магнитная доска.	
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>	
Специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование; доска, доска переносная магнитная; компьютеры с программным обеспечением и подключение к сети Интернет.	
<i>СРС</i>	
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.	

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Интерактивная форма проведения лекционных и практических занятий мозговой штурм – форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. Применяется в случаях, когда решается малоизученная проблема или требуется найти нетривиальное решение
2. Интерактивная форма проведения практических занятий работа в малых группах – форма работы, дающая возможность каждому участнику по-участвовать в решении проблемы, попрактиковать навыки сотрудничества и межличностного общения
3. Информационные технологии – обучение в электронной образовательной среде с целью расширения доступа к образовательным ресурсам, увеличения контактного взаимодействия с преподавателем, построения индивидуальных траекторий подготовки и объективного контроля и мониторинга знаний обучающихся

4. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)

5. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)

6. Семинарские занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением, обсуждением и анализом различных заданий)

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

профиль
Технология организации ресторанного дела

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Погодин Д.В.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины "Электротехника и электроника" является формирование у студентов совокупности знаний в области электрических цепей, полупроводниковых приборов и микросхем и освоение студентами основных навыков анализа цепей и разработки полупроводниковых приборов, которые необходимы для успешного усвоения других общепрофессиональных и специальных дисциплин последующей вузовской подготовки.

Задачей дисциплины является формирование знания современного состояния, тенденций и перспектив развития методов анализа электрических цепей; понимание места электроники в ряду научно-технических направлений; умение применять методы теории цепей при проектировании электротехнических и электронных устройств.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;

контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

продукция питания различного назначения;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

технологическое оборудование;

сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные

специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

научно-исследовательская

организационно-управленческая

проектная

маркетинговая

производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-9	Знания	приемов оказания первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций для безопасности жизнедеятельности
	Умения	использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций для безопасности жизнедеятельности
	Навыки и/или опыт деятельности	владения приемами оказания первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций для безопасности жизнедеятельности
ОПК-4	Знания	основных эксплуатационных характеристик электротехнических и электронных элементов технологического оборудования и требований техники безопасности разных классов предприятий питания
	Умения	эксплуатировать электротехнические и электронные элементы технологического оборудования в

		соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
	Навыки и/или опыт деятельности	владения основных приемов эксплуатации электротехнических и электронных элементов технологического оборудования
ПК-24	Знания	методов исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
	Умения	проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
	Навыки и/или опыт деятельности	способностью проводить исследования по заданной методике и обрабатывать полученные результаты экспериментов

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА имеет код Б1.Б.27, относится к дисциплинам (модулям) базовой части Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА предусмотрена учебным планом в 7 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц, 72 часов. Форма промежуточной аттестации: зачёт в 7 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	7 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	10	10
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4
в т. ч. занятия семинарского типа	6	6
Самостоятельная работа обучающихся	58	58
Промежуточная аттестация	4	4
в т. ч. зачет	4	4
ИТОГО	72	72

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Раздел 1. Электротехника

Тема 1. Основные понятия и определения в теории электрических цепей. Классификация цепей.

Введение. Предмет и задачи курса. Электрические и магнитные цепи. Основные определения, топологические параметры и методы расчета электрических цепей. Основные законы теории электрических и магнитных цепей.

Классификация элементов. Математические модели пассивных элементов (резисторы, катушки индуктивности, конденсаторы, взаимно-индуктивная цепь). Математические модели источников сигналов (независимых, зависимых). Модели реальных пассивных и активных элементов.

Тема 2. Анализ и расчёт цепей постоянного тока

Основные законы электрических цепей. Метод контурных токов. Метод узловых потенциалов. Метод эквивалентных преобразований. Принцип суперпозиции. Анализ и расчет линейных цепей переменного тока. Анализ и расчет электрических цепей с нелинейными элементами.

Тема 3. Анализ и расчёта магнитных цепей

Магнитные цепи. Закон полного тока для магнитной цепи. Катушка с магнито-проводом. Свойства ферромагнитных материалов.

Тема 4. Электрические цепи при гармоническом воздействии

Графическое представление гармонического сигнала. Метод комплексных амплитуд. Комплексное сопротивление и проводимость участка цепи. Векторные диаграммы. Ёмкость, индуктивность, сопротивление в цепи

переменного тока.

Тема 5. Частотные характеристики и операторные функции цепи

Комплексные функции линейных цепей. Определение частотных характеристик. Частотные характеристики простейших цепей. Операторные функции цепей.

Тема 6. Частотно-избирательные цепи

Электрические фильтры. Фильтры первого порядка. Резонанс в последовательном и параллельном контуре. Связанные контура.

Тема 7. Переходные процессы в электрических цепях

Импульсные сигналы. Понятия о переходных процессах. Классический метод анализа. Операторный метод. Методы анализа на основе принципа суперпозиции. Связь между передаточной функцией, импульсной и частотной характеристиками цепи. Реакции простейших цепей на скачкообразные и импульсные воздействия (RC, RL, RLC-цепи). Прохождение импульсных сигналов через простейшие цепи.

Тема 8. Четырёхполюсники и фильтры

Основные определения. Уравнения и параметры четырехполюсника. Связь параметров цепи с параметрами четырёхполюсника. Эквивалентные схемы (схемы замещения) четырёхполюсника. Пассивные фильтры. Определения, классификация, параметры. Схемы электрических фильтров и методы расчета.

Тема 9. Нелинейные электрические цепи

Основные понятия о нелинейных электрических цепях. Обзор методов расчета нелинейных цепей.

Тема 10. Электромагнитные устройства и электрические машины.

Трансформаторы

Электромагнитные устройства. Трёхфазные цепи. Трансформаторы. Принцип действия однофазного трансформатора. Машины постоянного тока. Асинхронные машины. Синхронные машины.

Раздел 2. Электроника

Тема 11. Полупроводниковые диоды

Основы электроники. Электропроводимость полупроводников. Собственные и примесные полупроводники. Диффузионный и дрейфовый механизм движения зарядов. Электрические измерения. Электрические переходы. Электронно-дырочный (p-n) переход. Потенциальный барьер. Ширина p-n перехода. P-n переход при внешнем напряжении, приложенном к нему. Дифференциальное сопротивление и ёмкость p-n перехода. Пробои p-n перехода. Зависимость вольтамперной характеристики (ВАХ) и

параметров р-п перехода от температуры. Вольтамперная характеристика, эквивалентная схема и параметры полупроводниковых диодов.

Классификация диодов. Выпрямительные диоды. Импульсные диоды. Стабилитроны. Туннельные и обращенные диоды. Варикапы. Система обозначения диодов.

Тема 12. Биполярные транзисторы

Устройство транзистора. Физические процессы и схема протекания токов в транзисторе.

Схема включения транзистора. Статические характеристики и усилительные параметры транзистора. Модели транзистора. Модель Эберса - Молла. Т-образная физическая модель для малых сигналов. Модель транзистора в системе h - параметров. Зависимость параметров транзистора от режима работы, температуры и частоты. Классификация и система обозначения транзисторов.

Тема 13. Полевые транзисторы

Полевые транзисторы с управляющим р-п переходом. МДП- транзисторы с индуцированным и встроенным каналами. Статические характеристики. Эквивалентные схемы и параметры полевых транзисторов. Система обозначения полевых транзисторов.

Тема 14. Специальные полупроводниковые приборы

Приборы с зарядовой связью. Полупроводниковые лазеры. Приёмники излучения. Термисторы. Варисторы. Термоэлектрические приборы.

Тема 15. Полупроводниковые элементы интегральных микросхем

Этапы развития электроники. Элементная база современных электронных устройств. Основы цифровой электроники. Интегральные транзисторы и диоды. Микропроцессорные средства. Источники вторичного электропитания. Аналоговые и цифровые электронные устройства, серии ИМС, состав серии, конструктивное оформление, основные параметры и эксплуатационные характеристики ИМС. Стандарты на термины, определения и систему обозначений ИМС. Импульсные и автогенераторные устройства. Электрические измерения и приборы.

Тема 16. Усилители электрических сигналов

Структурная схема. Параметры и характеристики усилителя. Искажения в усилителях. Классификация усилителей. Многокаскадные усилители. Режим работы усилительного элемента. Выбор рабочей точки и методы ее стабилизации. Типовые усилительные каскады на биполярных и полевых транзисторах. Усилительный каскад с RC - связью. Эквивалентные схемы и анализ в области НЧ, СЧ, ВЧ. Амплитудно- и фазо - частотные характеристики. Усиление импульсных сигналов. Переходная

характеристика одно каскадного усилителя с RC - связью. Передача фронта и вершины импульса. Выходные каскады усилителей. Усилители мощности (УМ). Бестрансформаторные УМ. Эмиттерный повторитель как усилитель мощности. Двухтактные усилители. Коэффициент полезного действия каскадов класса А и В. Нелинейные искажения и методы их уменьшения. Усилители постоянного тока. Назначение и особенности УПТ. Дрейф нуля. Дифференциальный каскад. Коэффициент усиления дифференциального и ослабления синфазного сигнала.

Тема 17. Операционные усилители (ОУ) и аналоговые устройства на их основе

Структурная схема ОУ. Схемотехника типовых узлов аналоговых интегральных схем. Источник стабильного тока. Источник опорного напряжения. Каскад сдвига уровня. Каскадные структуры. Основные соотношения и характеристики ОУ. Понятие об идеальном ОУ.

Классификация ОУ по назначению.

Инвертирующий, не инвертирующий усилители. Дифференциальный усилитель. Сумматор. Дифференцирующий и интегрирующий усилители.

Активные фильтры на ОУ. ФНЧ, ФВЧ, полосовые и режекторные фильтры.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (7 семестр)

Раздел 1. Электротехника

1	Основные понятия и определения в теории электрических цепей. Классификация цепей.	0	0	0	4	4
2	Анализ и расчёт цепей постоянного тока	2	2	0	6	10
3	Анализ и расчёта магнитных цепей	0	0	0	2	2
4	Электрические цепи при гармоническом воздействии	0	2	0	6	8

5	Частотные характеристики и операторные функции цепи	0	2	0	4	6
6	Частотно-избирательные цепи	0	0	0	2	2
7	Переходные процессы в электрических цепях	0	0	0	4	4
8	Четырёхполюсники и фильтры	0	0	0	2	2
9	Нелинейные электрические цепи	0	0	0	2	2
10	Электромагнитные устройства и электрические машины. Трансформаторы	0	0	0	6	6

Раздел 2. Электроника

11	Полупроводниковые диоды	2	0	0	2	4
12	Биполярные транзисторы	0	0	0	2	2
13	Полевые транзисторы	0	0	0	2	2
14	Специальные полупроводниковые приборы	0	0	0	2	2
15	Полупроводниковые элементы интегральных микросхем	0	0	0	2	2
16	Усилители электрических сигналов	0	0	0	2	2
17	Операционные усилители (ОУ) и аналоговые устройства на их основе	0	0	0	4	4
	Контрольная работа	0	0	0	4	4
	Зачёт					4
	Итого	4	6	0	58	72

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16159>

1. Конспект лекций по дисциплине
2. Методические указания к практическим занятиям
3. Методические указания для самостоятельной работы

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
<p>ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p>	<p>БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</p>	<p>САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>

ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	ФИЗИКА БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
--	--

В рамках дисциплины ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость
Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	1,54	3,08
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных)	3	2,31	6,92

работ)			
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	12,00	20,00
Реферат	12,00	20,00
Тест	12,00	20,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре

вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

$\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

$\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;

$\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на

рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Базовый уровень	Знает определения приемов первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций для безопасности жизнедеятельности. Умеет использовать приемы первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций для безопасности жизнедеятельности. Владеет отдельными приемами оказания первой помощи и методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций для безопасности жизнедеятельности	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знает определения и содержание приемов первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций для безопасности жизнедеятельности в их взаимосвязи. Умеет использовать приемы первой помощи и методы защиты в условиях нестандартных ситуаций	Более 70 баллов

		<p>для безопасности жизнедеятельности и в ситуации, аналогичной обучающей, и в ситуациях, требующих перестройки связей между уже сформированными понятиями.</p> <p>Владеет системой приемов оказания первой помощи и методов защиты в условиях нестандартных, чрезвычайных ситуаций для безопасности жизнедеятельности</p>	
<p>ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</p>	<p>Базовый уровень</p>	<p>Фрагментарное знание основных эксплуатационных характеристик электротехнических и электронных элементов технологического оборудования и требований техники безопасности разных классов предприятий питания.</p> <p>Фрагментарное умение эксплуатировать электротехнические и электронные элементы технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</p> <p>Фрагментарное владение основными приемами эксплуатации электротехнических и электронных элементов технологического оборудования</p>	<p>От 60 до 70 баллов</p>
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знание основных эксплуатационных характеристик</p>	<p>Более 70 баллов</p>

		<p>электротехнических и электронных элементов технологического оборудования и требований техники безопасности разных классов предприятий питания в нестандартных ситуациях.</p> <p>Умение эксплуатировать электротехнические и электронные элементы технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания в нестандартных ситуациях.</p> <p>Владение основными приемами эксплуатации электротехнических и электронных элементов технологического оборудования в нестандартных ситуациях</p>	
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Базовый уровень	<p>Знать основных законы и понятия в сфере электротехники и электроники.</p> <p>Уметь проводить исследования по методикам в сфере электротехники и электроники.</p> <p>Владеть навыками обработки и анализа результатов эксперимента.</p>	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	<p>Знать законы и понятия в сфере электротехники и электроники.</p> <p>Уметь проводить исследования по методикам в сфере электротехники и электроники и анализировать результаты..</p>	Более 70 баллов

		Владеть навыками обработки и анализа результатов эксперимента в сфере технологии организации ресторанного дела..	
--	--	--	--

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоённости компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Реферат	20	ОК-9, ОПК-4, ПК-24
Контрольная работа	20	ОК-9, ОПК-4, ПК-24
Тест	20	ОК-9, ОПК-4, ПК-24
Промежуточная аттестация		
Зачёт	40	ОК-9, ОПК-4, ПК-24

1. Контрольная работа

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
<i>Знания</i>
приемов оказания первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций для безопасности жизнедеятельности
<i>Умения</i>
использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций для безопасности жизнедеятельности
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
владения приемами оказания первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций для безопасности жизнедеятельности

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
Знания
основных эксплуатационных характеристик электротехнических и электронных элементов технологического оборудования и требований техники безопасности разных классов предприятий питания
Умения
эксплуатировать электротехнические и электронные элементы технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
Навыки и/или опыт деятельности
владения основных приемов эксплуатации электротехнических и электронных элементов технологического оборудования
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
Знания
методов исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
Умения
проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
Навыки и/или опыт деятельности
способностью проводить исследования по заданной методике и обрабатывать полученные результаты экспериментов

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

Учитывая способности студента использовать приемы оказания первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, а также готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания, необходимо выполнить контрольную работу, которая составляется каждым студентом в тетради в клеточку и должна содержать:

1. Заголовок: название и номер варианта работы, № группы, ФИО.
2. Названия задания.
3. Результаты топологического анализа схемы;
4. Расписанная система уравнений в линейной и матричной форме по законам Кирхгофа;
5. Решить систему и найти токи в ветвях.
6. Выводы по результатам выполненной контрольной работы.

Необходимо провести исследование по методике, указанной в контрольной работе, а также проанализировать полученные результаты.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

1. Применяя способности использовать приемы оказания первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, а также готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания, внимательно прочитайте задание контрольной работы. Проводите исследование по методике, указанной в контрольной работе, а также проанализируйте полученные результаты.

Решить заданный преподавателем вариант контрольного задания методом законов Кирхгофа.

В таблице для каждого варианта задания указаны номер рисунка схемы, параметры элементов цепи.

Для цепи, соответствующей любому варианту таблицы, приведенной далее, следует:

- 1) провести топологический анализ схемы;
- 2) по законам Кирхгофа составить систему уравнений в линейной и матричной форме;
- 3) решить систему и найти токи в ветвях.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа

»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	20
ИТОГО	20

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Задание выполнено полностью. Студент владеет способностями использовать приемы оказания первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, а также готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии	Задание выполнено не полностью, своевременно. Студент владеет способностями использовать приемы оказания первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, а также готовностью эксплуатировать различные виды технологического	Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками. Студент не владеет способностями использовать приемы оказания первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, а также готовностью эксплуатировать различные

с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Проводит исследования по методике, указанной в контрольной работе, и проводит анализ результатов контрольной работы.	оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. В задании допущены ошибки. Не в полной мере проводит исследования по методике, указанной в контрольной работе, и не в полной мере проводит анализ результатов контрольной работы.	виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Не проводит исследования по методике, указанной в контрольной работе, и не проводит анализ результатов контрольной работы.
--	---	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Реферат

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Реферат»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
<i>Знания</i>	
приемов оказания первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций для безопасности жизнедеятельности	
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
<i>Знания</i>	
основных эксплуатационных характеристик электротехнических и электронных элементов технологического оборудования и требований техники безопасности разных классов предприятий питания	
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
<i>Знания</i>	
методов исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Реферат», характеризующий этап формирования

Применяя способности использовать приемы оказания первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, а также готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания, подготовить реферат. Реферат представляет собой устное сообщение продолжительностью 5 - 7 минут.

Тему реферата студент выбирает из предложенных преподавателем тем или определяет сам, исходя из собственных научно-исследовательских интересов. Разумеется, тема должна соответствовать изучаемой дисциплине.

Основными источниками при подготовке доклада должны служить научные статьи и монографии, написанные компетентными авторами и опубликованные в научных и научно-популярных изданиях. Не рекомендуется воспроизводить в рефератах тексты из учебных пособий или учебников.

Автор реферата должен сообщить актуальность избранной темы, сформулировать цель и задачи своего исследования, а в завершение своего выступления он должен сделать выводы. К тексту реферата обязательно прилагается список использованной литературы.

Оценка реферата зависит от следующих факторов:

- актуальность темы;
- практическая значимость;
- научный интерес;
- способность активизировать слушателей на дискуссию.

По выбранной теме реферата необходимо отразить в заключение основные требования по

эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Реферат»

1. Применяя способности использовать приемы оказания первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, а также готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания, внимательно ознакомьтесь с тематикой реферата. По выбранной теме реферата отразите в заключение основные требования по эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.

Метод составления полной системы уравнений Кирхгофа.

2. Метод контурных токов.
3. Теорема об эквивалентном генераторе и метод расчета, основанный на ней.
4. Резонансные характеристики R-L-C-цепи при последовательном соединении элементов.
5. Особенности анализа цепей со взаимоиндуктивными связями.
6. Трансформатор, как четырехполюсник.
7. Аналоговые проборы.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Реферат»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = \sum \frac{BP}{\text{Показатели оценивания}}$$

где $\text{Балл } OC$ – набранный балл за оценочное средство;
 $\sum BP$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Актуальность темы	3	2,61
Выделение в докладе цели, описания проделанной работы и полученных результатов, наличие обоснованных выводов	5	4,35
Дан исчерпывающий ответ на поставленный вопрос. В процессе ответа студент продемонстрировал глубокое понимание сути учетной категории (техники отражения на счетах, расчетных действий и т.п.).	4	3,48
Наличие обоснованных выводов и суждений по рассматриваемой проблеме	4	3,48
Ответ на поставленное задание (вопросы) отсутствует, либо дан только частично. Нет понимания сути рассматриваемой проблемы. Имеются грубые ошибки в изложении.	1	0,87
Отражены по выбранной теме реферата основные требования по эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.	4	3,48
Соответствие содержания теме и плану работы	2	1,74
ИТОГО	23	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
------------------	---	---	---

Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

3. Тест

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Тест»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
<i>Знания</i>	
приемов оказания первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций для безопасности жизнедеятельности	
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
<i>Знания</i>	
основных эксплуатационных характеристик электротехнических и электронных элементов технологического оборудования и требований техники безопасности разных классов предприятий питания	
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
<i>Знания</i>	
методов исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	

3.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний,

умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Тест», характеризующий этап формирования

Тест – совокупность стандартизированных заданий, результат выполнения которых позволяет измерить знания испытуемого.

Задание: перечень вопросов, соответствующих содержанию дисциплины.

Тест выполняется студентом в течение учебного занятия самостоятельно. Тестирование как форма письменного контроля позволяет дать оценку знаниям в условиях отсутствия помощи со стороны преподавателя.

Тест состоит из 20 вопросов.

Во время ответа на тест используйте знания приемов оказания первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.

3.3 Типовые задания оценочного средства «Тест»

1. Внимательно прочитайте тестовое задание и перечень ответов. Во время ответа на тест используйте знания приемов оказания первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.

1. Электрическая цепь представляет собой:

- 1) набор элементов, соединенных произвольным образом;
- 2) гибкие элементы из металла, способные нести токовую нагрузку;
- 3) группу заранее изготовленных элементов, соединенных определенным образом и предназначенных для протекания по ним электрического тока;
- 4) набор резистивных и активных элементов соединенных образом.

2. 6. Пассивными называют элементы:

- 1) способные поглощать и накапливать энергию;
- 2) способные накапливать и создавать энергию;
- 3) способные поглощать энергию;
- 4) обладающие одним из перечисленных свойств.

3. 4. Сигналы, способные (без преобразований) нести полезную информацию, называются:

- 1) случайными;
- 2) апериодические детерминированными;
- 3) детерминированными;
- 4) периодическими.

4. 15. Переходной процесс в электрической цепи связан:

- 1) с изменением энергетического состояния энергоемких элементов;
- 2) с характером входных сигналов;
- 3) с мгновенным изменением напряжения и тока на энергоемких элементах;
- 4) с мгновенным изменением напряжения и тока на резистивных элементах.

5. 20. Под термином «цепи с распределенными параметрами» подразумевают:

- 1) цепи, состоящие из идеализированных элементов;
- 2) цепи, геометрические размеры элементов которых соизмеримы, либо больше длины волны сигнала, проходящего по ним;
- 3) цепи, геометрические размеры элементов которых много больше длины волны сигнала, проходящего по ним;
- 4) цепи, состоящие из активных элементов.

3.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Тест»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	1
2	1
3	1
4	1
5	1
6	1
7	1
8	1
9	1
10	1
11	1
12	1
13	1
14	1
15	1
16	1
17	1
18	1
19	1
20	1
ИТОГО	20

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Задание выполнено полностью. Студент владеет способностями использовать приемы оказания первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, а также готовностью	Задание выполнено не полностью, своевременно. Студент владеет способностями использовать приемы оказания первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, а	Задания не выполнены или выполнены частично. Студент не владеет способностями использовать приемы оказания первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, а

<p>эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Используются знания приемов оказания первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.</p>	<p>также готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. В ряде тестов допущены ошибки. Дано более половины верных ответов. Не в полной мере использованы знания приемов оказания первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.</p>	<p>также готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Правильных тестовых ответов меньше половины. Не использованы знания приемов оказания первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.</p>
---	---	---

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
Знания
приемов оказания первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций для безопасности жизнедеятельности
Умения
использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций для безопасности жизнедеятельности
Навыки и/или опыт деятельности
владения приемами оказания первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций для безопасности жизнедеятельности
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
Знания
основных эксплуатационных характеристик электротехнических и электронных элементов технологического оборудования и требований техники безопасности разных классов предприятий питания
Умения
эксплуатировать электротехнические и электронные элементы технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
Навыки и/или опыт деятельности
владения основных приемов эксплуатации электротехнических и электронных элементов технологического оборудования
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
Знания
методов исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
Умения
проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
Навыки и/или опыт деятельности
способностью проводить исследования по заданной методике и обрабатывать полученные результаты экспериментов

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

Учитывая способности использовать приемы оказания первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, а также готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания, для сдачи зачета необходимо:

1. Выполнить все задания текущей аттестации семестра.
2. Подготовиться по теоретическим вопросам к зачету, представленным в разделе Типовые задания.

Зачет проходит устно по билетам, содержащим 1 теоретический вопрос и 1 вопрос на понимание.

При ответе на вопросы необходимо применять знания приемов оказания первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, знания эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Необходимо показать умения анализировать результаты полученных ответов.

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из двух заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Вопрос на понимание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	12	20
Вопрос на понимание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

0. Применяя способности использовать приемы оказания первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, а также готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания, внимательно прочитайте вопросы зачёта. При ответе на вопросы необходимо применять знания приемов оказания первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, знания эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с

требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Необходимо показать умения анализировать результаты полученных ответов.

Вопросы для оценки знаний теоретического курса

1. Непериодические и периодические сигналы, и их спектры. Примеры.
2. Гармоническое колебание и способы его представления. Комплексная амплитуда и ее свойства.
3. Операторное представление сигналов и операторные функции электрических цепей.
4. Мощности сигнала.
5. Классификация элементов электрических цепей. Пассивные элементы. Идеальные и реальные.
6. Законы Ома и Кирхгофа. Эквивалентное преобразование электрических цепей. Примеры.
7. Расчет цепей методом контурных токов. Пример.
8. Расчет цепей методом токов ветвей (законов Ома и Кирхгофа).
9. Параметры и частотные характеристики электрических цепей. Примеры
10. Расчет цепей методом узловых потенциалов. Пример.
11. Расчет цепей методом наложения. Пример.
12. Параллельный колебательный контур
13. Последовательный колебательный контур.
14. Импульсные сигналы. Переходные процессы. Классический метод анализа.
15. Переходная характеристика цепи. Метод интеграла Дюамеля.
16. Переходные процессы. Спектральный и операторный методы анализа.
17. Четырехполюсники. Основные уравнения, параметры. Эквивалентные схемы.
18. Согласования источника сигнала с нагрузкой. Согласование четырехполюсников.
19. Частотные фильтры электрических сигналов.
20. Цепи с распределенными параметрами.
21. Эквивалентные преобразования при смешанном соединении элементов.
22. Эквивалентные преобразования при последовательном соединении элементов.
23. Эквивалентные преобразования при параллельном соединении элементов.
24. Передача импульсных и гармонических сигналов через интегрирующую RC-цепь.
25. Классификация элементов электрических цепей. Активные элементы. Идеальные и реальные.
26. Передача импульсных и гармонических сигналов через дифференцирующую RL-цепь
27. Передача импульсных и гармонических сигналов через дифференцирующую RC-цепь.
28. Свойства линейных цепей.
29. Элементы электрических цепей. Емкость.
30. Сигнал и способы его математического описания.
31. Идеальный источник тока. Эквивалентная схема реального источника тока
32. Эквивалентные преобразования источников электрической энергии.
33. Эквивалентные преобразования при смешанном соединении элементов.
34. Элементы электрических цепей. Индуктивность.
35. Элементы электрических цепей. Активное сопротивление.
36. Эквивалентные схемы реальных элементов электрических цепей.
37. Передача импульсных и гармонических сигналов через интегрирующую RL-цепь.
38. Свойства нелинейных цепей.

39. Эквивалентные преобразования при последовательном соединении элементов.
40. Идеальный источник ЭДС.
41. Комплексная амплитуда. Закон Ома в комплексной форме. Комплексное сопротивление.
42. Анализ переходных процессов. Начальные условия. Пример.

Вопросы на оценку понимания студента

1. Поясните на примере понятия непериодические и периодические сигналы, и их спектры.
2. Дайте физическое и топологическое определения понятия электрической цепи и ее элементов (ветвь, узел, контур).
3. Сформулируйте первый закон Кирхгофа. Поясните правило знаков при составлении уравнений по этому закону, приведите пример.
4. Сформулируйте второй закон Кирхгофа для контуров электрической цепи. Дайте две формулировки. Поясните правило знаков при составлении уравнений по этому закону, приведите пример.
5. Изобразите цепь, имеющую четыре узла и шесть ветвей и содержащую источники ЭДС и источники тока. Составьте расчетную систему уравнений Кирхгофа и управление баланса мощностей.
6. Изобразите произвольную схему, содержащую все элементы цепи (активные и пассивные), и составьте для нее уравнение баланса мгновенных мощностей.
7. Поясните на конкретном примере, как рассчитывать простую электрическую цепь методом эквивалентных преобразований.
8. Составьте уравнение для токов в произвольном узле электрической цепи.
9. Составьте уравнения для напряжений в замкнутом контуре цепи.
10. Поясните смысл символического метода расчёта электрических цепей.
11. Определите мгновенное значение колебания по его комплексной амплитуде.
12. Определите среднее и действующее значения гармонической функции.
13. При каких условиях в электрической цепи возникают режимы резонанса напряжений и резонанса токов?
14. Какова роль нейтрального провода в трёхфазной цепи? Почему в нейтральный провод не включают предохранители?
15. Укажите соотношения между фазными и линейными токами и напряжениями для соединений звездой и треугольником.
16. В чём смысл первого и второго законов коммутации при расчёте переходных процессов?
17. Каков физический смысл постоянной времени цепи?
18. В чём заключается сущность метода пересечения характеристик при расчёте цепей с нелинейными элементами?
19. Изложите сущность методов расчёта электрических цепей с несколькими источниками: методы непосредственного применения законов Кирхгофа, контурных токов, узлового напряжения (примеры расчета).
20. Когда применяется расчёт цепей методом эквивалентного генератора? В чём заключается этот метод?(пример)
21. Как перейти от схемы с источником ЭДС. к эквивалентной схеме с источником тока?
22. Сформулируйте закон полного тока для магнитной цепи и поясните его при расчёте.
23. Изложите метод расчёта симметричной разветвлённой магнитной цепи.

24. Назначение и принцип работы трансформатора.
 25. Нарисуйте векторную диаграмму трансформатора в режиме холостого хода.
 26. Напишите уравнение магнитодвижущих сил в трансформаторе.
 27. Объясните, почему магнитный поток трансформатора практически не зависит от нагрузки?
 28. Какие потери в трансформаторе являются постоянными и какие переменными? Как их определить опытным путём?
 29. Напишите уравнения электрического состояния для первичной и вторичной обмоток трансформатора и объясните смысл каждого из членов этих уравнений.
 30. Каковы преимущества и недостатки автотрансформаторов?
 31. Как осуществляется приведение вторичной обмотки трансформатора к первичной?
 32. Объясните конструкцию и принцип работы трехфазной асинхронной машины.
 33. Объясните конструкцию и принцип работы двигателя и генератора постоянного тока.
 34. Объясните правила и принципы электроснабжения потребителей.
 35. Объясните понятие электропривода.
 36. Как выбрать тип и мощность электропривода?
1. Задача 1. Определить токи в ветвях, используя обобщенный закон Ома и формулы преобразования источников.

Условие:

$$E_1 = 10 \text{ В},$$

$$E_2 = 1 \text{ В},$$

$$R_1 = 1 \text{ Ом},$$

$$R_2 = 2 \text{ Ом},$$

$$J = 3 \text{ А}.$$

2. Задача 2. Цель: Определить токи по законам Кирхгофа.

Условие:

1. $J = 2 \text{ А},$

2. $E = 6 \text{ В},$

3. $R_1 = 3 \text{ Ом},$

4. $R_2 = 1 \text{ Ом},$

5. $R_3 = 2 \text{ Ом},$

6. $R_4 = 2 \text{ Ом},$

7. $R_5 = 2 \text{ Ом}.$

3. Задача 3. Определить токи по методу контурных токов.

Условие:

$$E_1 = 4 \text{ В},$$

$$E_4 = 5 \text{ В},$$

$$E_6 = 1 \text{ В},$$

$$E_7 = 1 \text{ В},$$

$$R_2 = 2 \text{ Ом},$$

$$R_3 = 3 \text{ Ом},$$

$$R_4 = 6 \text{ Ом},$$

$$R_5 = 1 \text{ Ом},$$

$$R_6 = 1 \text{ Ом},$$

$R_7 = 1 \text{ Ом}$,
 $J = 3 \text{ А}$

4. Задача 4. Определить входную проводимость пятой ветви q_{55} , взаимную проводимость пятой и шестой ветвей q_{56} и зависимость $I_5 = f(R_4)$

Условие. $E_1 = 6 \text{ В}$,
 $E_2 = 6 \text{ В}$,
 $E_3 = 10 \text{ В}$,
 $E_4 = 24 \text{ В}$,
 $E_5 = 4 \text{ В}$,
 $R_1 = 4 \text{ Ом}$,
 $R_3 = 4 \text{ Ом}$,
 $R_4 = 8 \text{ Ом}$,
 $R_5 = 4 \text{ Ом}$,
 $R_6 = 4 \text{ Ом}$,
 $J = 4 \text{ А}$.

5. Задача 5. Определить токи по методу узловых потенциалов.

Условие.
 $E_1 = 6 \text{ В}$,
 $E_2 = 6 \text{ В}$,
 $E_3 = 10 \text{ В}$,
 $E_4 = 24 \text{ В}$,
 $E_5 = 4 \text{ В}$,
 $R_1 = 4 \text{ Ом}$,
 $R_3 = 4 \text{ Ом}$,
 $R_4 = 8 \text{ Ом}$,
 $R_5 = 4 \text{ Ом}$,
 $R_6 = 2 \text{ Ом}$,
 $R_7 = 2 \text{ Ом}$
 $J = 4 \text{ А}$.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Применяет знания приемов оказания первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе . Не в полной мере применяет знания приемов оказания первой помощи, методов защиты в условиях	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не применяет знания приемов оказания первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных

	<p>ситуаций. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.</p>	<p>чрезвычайных ситуаций. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.</p>	<p>ситуаций. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.</p>
<p>Вопрос на понимание</p>	<p>Понимает суть поставленной задачи. Применяет знания эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Дает развернутый и аргументированный ответ на вопрос. Показывает умения анализировать результаты полученных ответов. Выражает собственное мнение, опираясь на актуальные тенденции</p>	<p>Демонстрирует понимание сути задания. Не в полной мере применяет знания эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Не в полной мере показывает умения анализировать результаты полученных ответов. Отвечает на поставленный вопрос, ориентируясь на положения теории, а не практики. Не может</p>	<p>Не понимает сути вопроса. Не применяет знания эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Не показывает умения анализировать результаты полученных ответов. Не может высказать собственное мнение, привести примеры. Не отвечает на вопрос, либо высказывает ошибочные суждения.</p>

	в изучаемой сфере. Логически грамотно определяет причинно-следственные связи. Использует для ответа грамотный профессиональный язык	аргументировать свой ответ. При ответе опирается главным образом на примеры, не пользуясь профессиональным языком.	
--	---	--	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Комиссаров, Ю. А. Общая электротехника и электроника [Электронный ресурс] : учебник / Ю.А. Комиссаров, Г.И. Бабокин ; под ред. П.Д. Саркисова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: ИНФРА-М, 2020. — 479 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/1093351>
2. Марченко, А.Л. Электротехника и электроника. В 2 томах. Том 1. Электротехника [Электронный ресурс] : учебник / А.Л. Марченко, Ю.Ф. Опадчий - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 574 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/1054005>

Дополнительная литература

1. Бессонов, Л. А. Теоретические основы электротехники. В 2 т. Том 1. Электрические цепи [Электронный ресурс] : учебник / Л. А. Бессонов. — 12-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 831 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/431365>
2. Шишкин, Г. Г. Электроника [Электронный ресурс] : учебник / Г. Г. Шишкин, А. Г. Шишкин. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 703 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/425494>
3. Данилов, И. А. Общая электротехника в 2 ч. Ч. 1 [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И. А. Данилов. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 426 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437897>
4. Данилов, И. А. Общая электротехника в 2 ч. Ч. 2 [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И. А. Данилов. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 251 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437898>
5. Рыбков, И. С. Электротехника [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И.С. Рыбков. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2020. — 160 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/1093284>
6. Капустин, В. И. Материаловедение и технологии электроники [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Капустин В.И., Сигов А.С. – М. : НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 427 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/1053582>

Периодические издания

1. Качество. Инновации. Образование(<http://www.quality-journal.ru>)
2. Управление качеством(<http://www.panor.ru>)
3. Управление качеством(<http://www.panor.ru>)
4. Стандарты и качество(<http://ria-stk.ru>)
5. Стандарты и качество(<http://ria-stk.ru>)

Нормативно-правовые акты

1. ГОСТ Р МЭК 536-94 Классификация электротехнического и электронного оборудования по способу защиты от поражения электрическим током.

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Основы электротехники и электроники - режим доступа http://elib.oreluniver.ru/media/attach/note/2012/osnovielektrotech_elektroniki.pdf
2. Электротехнический портал для студентов ВУЗов и инженеров - режим доступа <http://электротехнический-портал.рф/>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации к лабораторной работе

познавательная деятельность обучающихся под руководством преподавателя, связанная с использованием учебного, научного или производственного оборудования (технических приборов, устройств и др.), с физическим моделированием и проведением экспериментов, направленная в основном на приобретение новых фактических знаний и практических умений.

Это один из видов самостоятельной практической работы обучающихся, имеющих целью помочь практическому освоению научно-теоретических основ изучаемых общепрофессиональных дисциплин, овладению техникой эксперимента, освоению основных методов работы в области профилизации.

Методические рекомендации по подготовке рефератов

Подготовка рефератов направлена на развитие и закрепление у студентов навыков самостоятельного глубокого, творческого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы по актуальным проблемам дисциплины; на выработку навыков и умений грамотно и убедительно излагать материал, четко формулировать теоретические обобщения, выводы и практические рекомендации.

Рефераты должны отвечать высоким квалификационным требованиям в отношении научности содержания и оформления.

Темы рефератов, как правило, посвящены рассмотрению одной проблемы. Объем реферата может быть от 12 до 15 страниц машинописного текста, отпечатанного через 1,5 интервала, а на компьютере через 1 интервал (список литературы и приложения в объем не входят).

Текстовая часть работы состоит из введения, основной части и заключения.

Во введении студент кратко обосновывает актуальность избранной темы реферата, раскрывает конкретные цели и задачи, которые он собирается решить в ходе своего небольшого исследования.

В основной части подробно раскрывается содержание вопроса (вопросов) темы.

В заключении кратко должны быть сформулированы полученные результаты исследования и даны выводы. Кроме того, заключение может включать предложения автора, в том числе и по дальнейшему изучению заинтересовавшей его проблемы.

В список литературы (источников и литературы) студент включает только те документы, которые он использовал при написании реферата.

В приложении (приложения) к реферату могут выноситься таблицы, графики, схемы и другие вспомогательные материалы, на которые имеются ссылки в тексте реферата.

Методические указания для подготовки к тестированию

Тест — это стандартизованное задание, по результатам выполнения которого дается оценка уровня знаний, умений и навыков испытуемого. Педагогический тест определяется как система задач и (или) вопросов определенного содержания, специфической формы, позволяющая качественно оценить структуру и эффективно измерить уровень знаний каждого испытуемого.

Тест состоит из тестовых (контрольных) заданий и правильных (образцовых) ответов к ним.

Тест может содержать задания по одной дисциплине (гомогенный тест), по определенному набору или циклу дисциплин (тест для комплексной оценки знаний студентов, гетерогенный тест).

В зависимости от цели тестирования (текущий контроль знаний, итоговый контроль знаний, оценка остаточных знаний и др.) и формы теста разрабатывается план раскладки задач и вопросов в тестовые задания. Формализация учебного материала и составление тестовых заданий — наиболее ответственные и сложные этапы составления тестов.

После составления тестовых заданий преподаватель оформляет правильный ответ.

Формы тестовых заданий

Существуют разные формы тестовых заданий:

— задания закрытой формы, в которых студенты выбирают правильный ответ изданного

набора ответов к тексту задания;

— задания открытой формы, требующие при выполнении самостоятельного формулирования ответа;

— задания на соответствие, выполнение которых связано с установлением соответствия между элементами двух множеств;

– задания на установление правильной последовательности, в которых от студента требуется указать порядок действий или процессов, перечисленных преподавателем.

Некоторые формы можно разделить на виды. Например, для закрытой формы можно выделить задания с двумя, тремя и большим числом выборочных ответов. Выбор формы задания зависит от целей тестирования и от содержания контролируемого материала. Предложенные четыре формы тестовых заданий являются основными, но при этом не исключается применение других форм.

Можно выделить ряд общих требований, предъявляемых к тестовым заданиям;

— каждое задание имеет свой порядковый номер, установленный согласно объективной оценке трудности задания и выбранной стратегии тестирования;

— задание формулируется в логической форме высказывания, которое становится истинным или ложным в зависимости от ответа студента;

— к разработанному заданию прилагается правильный ответ;

— для каждого задания приводится правило оценивания, позволяющее интерпретировать ответ студента как правильный или неправильный;

на выполнение одной задачи (вопроса) тестового задания у студента должно уходить не более 2-5 мин.

В дополнение к основным общим требованиям существует еще ряд других, обусловленных спецификой выбранной тестовой формы.

Задания закрытой формы. В задании можно выделить основную часть утверждения, содержащую постановку проблемы, и готовые ответы, сформулированные преподавателем. Среди ответов правильным обычно бывает только один, хотя не исключаются и другие варианты. Число неправильных ответов определяется видом задания, обычно оно не превышает пяти.

В дополнение к общим имеется еще ряд требований к заданиям закрытой формы:

— в тексте задания должна быть устранена всякая двусмысленность или неясность формулировок;

— в основную часть задания следует включать как можно больше слов, оставляя для ответа не более двух-трех наиболее важных, ключевых слов для данной проблемы;

– частота выбора одного и того же номера места для правильного ответа в различных заданиях теста должна быть примерно одинакова, либо номер места для правильного ответа выбирается в случайном порядке;

– из числа неправильных исключаются ответы, вытекающие один из другого.

Задания закрытой формы имеют как достоинства, так и недостатки. Их преимущества связаны с быстротой тестирования и с простотой подсчета баллов. Среди недостатков обычно отмечают эффект угадывания, характерный для слабо подготовленных студентов при ответах на наиболее трудные задания теста.

Задания закрытой формы сопровождаются инструкцией: «Обведите номер правильного ответа». В случае компьютерной выдачи заданий используют инструкцию: «Введите номер правильного ответа».

Задания открытой формы. При ответе на открытое задание студент вписывает пропущенное слово, формулу или число вместо прочерка. В том случае, если это возможно, после прочерка указываются единицы измерения.

Прочерк ставится на месте ключевого термина, знание которого является существенным для контролируемого материала.

Задания на соответствие. В этих заданиях преподаватель проверяет знание связей между элементами двух множеств. Слева обычно приводятся элементы данного множества, справа — элементы, подлежащие выбору. Число элементов второго множества может превышать число данных.

К заданиям предлагается стандартная инструкция, состоящая из двух слов: «Установите соответствие».

Как и в заданиях закрытой формы, наибольшие трудности при разработке связаны с подбором правдоподобных избыточных элементов во втором множестве. Эффективность задания будет существенно снижена, если неправдоподобные элементы легко различаются студентами.

Задания на установление правильной последовательности.

Тестовые задания четвертой формы предназначены для оценивания уровня владения последовательностью действий, процессов, вычислений и т.д.

В задании приводятся в произвольном порядке действия или процессы, связанные с определенной задачей. Студент должен установить правильный порядок действий и указать его с помощью цифр в специально определенном для этого месте.

Стандартная инструкция к заданиям четвертой формы: «Установите правильную последовательность».

Задания на установление правильной последовательности действий обладают определенными преимуществами при разработке комплексных тестов, так как они удобны для оценки уровня профессиональной подготовки студентов, непосредственно связанной с их будущей деятельностью.

При выборе формы тестового задания необходимо помнить, что каждой дисциплине присуще свое собственное содержание, отличное от других. Поэтому нет и не может быть единых рекомендаций для правильного выбора формы. Многие здесь зависят от мастерства преподавателя, от его опыта и умения разрабатывать задания теста.

Процесс тестовых измерений предельно стандартизируется: все инструкции к одной форме даются одними и теми же словами:

заранее разработанная система подсчета баллов применяется ко всем испытуемым студентам одинаково;

все испытуемые отвечают на задания одинаковой сложности.

Методические указания для подготовки контрольной работы

Контрольная работа — средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Контрольная работа должна быть выполнена в текстовом редакторе в формате, совместимом с Word. Текст набирается шрифтом Times New Roman размером (кеглем) 12 пт. строчным, без выделения, с выравниванием по ширине; поля страницы; верхнее и нижнее 20 мм, левое не меньше 20 мм, правое 10 мм. Первая страница — титульная, должна иметь название, Ф. И. О. студента-автора, номер группы и курса. Последняя страница — источники информации.

Контрольную работу необходимо оформить и предоставить в виде отчета, который должен содержать следующие элементы:

- 1) титульный лист;
- 2) тема и цель работы, задание (полностью);
- 3) постановка задачи, методы решения;

- 4) результаты работы;
- 5) выводы;
- 6) список литературы.

Методические указания по подготовке к зачету

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Зачет – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Зачет дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени. Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий. На зачете студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания по подготовке к экзамену

Контроль и оценка знаний, умений и навыков студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Экзамен – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На экзамене проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Экзамен дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса.

Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

Ограниченность времени для непосредственной подготовки к экзамену требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все

пробелы в своих знаниях.

Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к экзамену является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий.

На экзамене студенту предлагается билет, содержащий вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками.

От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов

edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".
Электронный каталог Российской национальной библиотеки	http://primo.nlr.ru	Библиографическая коллекция Российской национальной библиотеки

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
-------------------------------------	--

<i>Занятия лекционного типа</i>
Специализированная учебная мебель. ТСО: телевизор; ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.
<i>Занятия семинарского типа</i>
учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)
<i>СРС</i>
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
2. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
КУЛЬТУРА РЕЧЕВОГО ОБЩЕНИЯ**

**Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**профиль
Технология организации ресторанного дела**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Рыбакова М.В., Садыкова Л.Б.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины «Культура речевого общения» - повышение уровня речевой культуры как важнейшей составляющей профессиональной компетенции представителя сферы организации ресторанный дела, а также получение необходимых знаний и формирование умений для построения эффективной речевой коммуникации в различных ситуациях официального и повседневного общения.

Учебными задачами дисциплины «Культура речевого общения» являются:

- овладение русским литературным языком как основным средством общения в профессиональной и межличностной сферах.
- ознакомление с современными представлениями о русском литературном языке как нормированном и кодифицированном, его месте и значимости среди других мировых языков;
- формирование теоретических представлений о литературной норме, о процессе её становления (нормализации) и закрепления (кодификации);
- совершенствование уровня владения нормами современного русского литературного языка как традиционно книжными, так и специальными, присущими различным функциональным стилям;
- формирование представления о стилистических ресурсах русского языка и способах наиболее целесообразного использования речевых средств в соответствии с целями и задачами коммуникации;
- выявление особенностей различных сфер общения и использования в них специальных языковых средств;
- получение представлений об основах ораторского мастерства как необходимого умения воздействовать на аудиторию и убеждать;
- формирование навыка работы со специальной литературой и самостоятельного совершенствования речевой культуры.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию

производства и обслуживания на предприятиях питания;
 контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
 контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
 проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
 продукция питания различного назначения;
 методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
 технологическое оборудование;
 сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
 центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

научно-исследовательская
 организационно-управленческая
 проектная
 маркетинговая
 производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
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

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты

ОК-5	Знания	Знает законы, правила эффективной коммуникации в устной и письменной формах, иноязычную лексику для решения задач профессионального общения, языковые единицы русского литературного языка в объеме, необходимом для продуктивного межличностного и межкультурного взаимодействия.
	Умения	Умеет формулировать в устной и письменной формах связные и развернутые высказывания на русском языке, использовать терминологию и иноязычную лексику, необходимую для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия и профессионального общения.
	Навыки и/или опыт деятельности	Владеет нормами русского литературного языка в целях эффективной коммуникации и способностью создавать тексты в устной и письменной формах для работы в условиях профессионального взаимодействия, межличностного общения; владеет речевыми приемами предупреждения и устранения коммуникативных барьеров при общении с представителем иноязычной культуры.
ОК-7	Знания	Знает основные пути совершенствования грамотного письма и говорения, способы и средства повышения коммуникативной компетентности.
	Умения	Умеет организовать и поддержать оптимальный речевой контакт в ситуациях профессионального и межличностного общения, использовать кодифицированные и вариантные языковые средства для достижения поставленных целей.
	Навыки и/или опыт деятельности	Владеет навыками самообразования, организационной культурой при вербальном взаимодействии с клиентами и коллегами, навыком самостоятельного повышения речевой культуры и лексикографической компетентности .
ОПК-1	Знания	Знает нормы русского литературного языка для представления информации в требуемом формате с использованием инфокоммуникационных технологий
	Умения	Умеет анализировать информацию из различных источников, использовать информацию справочно-библиографического характера, пользоваться электронными словарями .
	Навыки и/или опыт деятельности	Владеет способностью непрерывно повышать лексикографическую культуру и навыком библиографического поиска, методами обработки и хранения информации посредством русского литературного языка.

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина КУЛЬТУРА РЕЧЕВОГО ОБЩЕНИЯ имеет код Б1.Б.28, относится к дисциплинам (модулям) базовой части Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина КУЛЬТУРА РЕЧЕВОГО ОБЩЕНИЯ предусмотрена учебным планом в 1 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации: зачёт в 1 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	1 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	12	12
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4
в т. ч. занятия семинарского типа	8	8
Самостоятельная работа обучающихся	92	92
Промежуточная аттестация	4	4
в т. ч. зачет	4	4
ИТОГО	108	108

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Раздел 1. Общение специалиста в области ресторанного дела: основные требования. Виды общения в условиях осуществления профессиональной деятельности. Эффективность общения

Тема 1. Язык и речь. Эффективность речевого взаимодействия в профессиональной коммуникации представителя сферы ресторанного дела.

Язык и речь : общее и различия. Язык как социально обработанная, исторически изменчивая знаковая система. Основные функции языка (коммуникативная, гносеологическая, аккумулятивная, фатическая, апеллятивная). Основные единицы языка. Уровни языка. Связь языка с историей и культурой народа. Устная и письменная формы речи. Новые явления в русском языке, современное речевое неблагополучие. Понятие « экология языка». Русский язык в современном мире. Речь в межличностном общении и как средство межкультурного взаимодействия.

Тема 2. Виды и структура общения в условиях профессиональной деятельности сотрудника ресторанной сферы.

Речевое общение и его основные единицы (речевое событие, речевая ситуация, речевое взаимодействие). Структура речевого взаимодействия. Речевая деятельность (РД) и её основные виды: говорение, слушание, письмо, чтение. Слушание как обязательная составляющая коммуникативной компетентности человека. Виды слушания. Эффективность речевой коммуникации и условия успешного общения. Причины коммуникативных неудач.

Узкое и широкое понимание понятия «культура речи». Три аспекта речевой культуры: нормативный, коммуникативный и этический. Культура речи и этика общения. Имидж представителя ресторанного дела: речь как визитная карточка, внешний вид, манера поведения, паралингвистические качества речи.

Раздел 2. Формы национального языка. Нормированность речи и владение коммуникативной культурой как главное условие эффективности и общения в сфере ресторанного дела..

Тема 3. Формы национального языка. Признаки и нормы литературного языка. Нормы устной и письменной речи.

Понятие о современном литературном языке. Признаки литературного языка. Формы существования национального языка: литературный язык, диалекты, просторечия. Лексика ограниченной сферы употребления: жаргон и диалект. Лексика современного русского языка с точки зрения активного и пассивного запаса. Формирование и функционирование терминов профессионала в области ресторанного дела.

Тема 4. Функционально-стилистическое разнообразие литературного языка

Основания классификации разновидностей языка. Функционально-стилевая дифференциация литературного языка. Лексика, грамматика, синтаксис, функционально-стилистический состав книжной речи. Устные и письменные функциональные варианты литературного языка в рамках книжной речи. Взаимопроникновение функциональных стилей. Новые стили. Стили языка и стили речи. Стилистические средства русского языка: словообразовательные, морфологические, фонетико-графические. Стилистический потенциал фразеологических единиц. Нейтральная и стилистически окрашенная (маркированная) лексика. Понятия «денотация и коннотация».

Тема 5. Устное и письменное общение в профессиональной сфере

Сфера функционирования, видовое и жанровое разнообразие, языковые черты официально-делового стиля. Функции официально-делового стиля и его основные особенности. Культура делового письма. Приёмы унификации языка служебных документов. Классификация документов. Личная документация: доверенность, объяснительная записка, расписка, автобиография. Язык и стиль распорядительных документов. Язык и стиль коммерческой корреспонденции. Оформление реквизитов делового письма. Интернациональные свойства русской деловой письменной речи. Правила оформления документов. Речевой этикет в документе. Особенности и виды устного делового общения. Беседа как основной вид устного делового общения, роль и виды вопросов в беседе. Совещание: творческая дискуссия и принятие коллективного решения. Позиционные и конструктивные переговоры. Языковые средства, используемые во время переговоров. Особенности переговорного процесса с переводчиком. Эффективные речевые приёмы для установления положительного коммуникационного климата с партнёром. Дистантные формы делового общения.

Раздел 3. Основы мастерства устного публичного выступления и использования профессионально-ориентированной риторики.

Тема 6. Культура монологической речи

Культура монологической речи. Ораторская речь. Структура публичной речи. Методы преподнесения материала (индуктивный, дедуктивный, концентрический, ступенчатый, исторический, метод аналогии). Подготовка выступления: выбор темы, определение цели, поиск материала. Композиция речи: начало, развёртывание и завершение. Предпочтительные и нежелательные речевые формулы для начала и завершения публичной речи. Убедительность речи и виды аргументов (рациональные и иррациональные

). Тактика расположения аргументов. Словесное оформление публичного выступления. Информативность и точность речи. Фигуры речи как особый приём создания выразительности и образности.

Тема 7. Эффективность публичного общения. Правила взаимодействия с аудиторией.

Владение компетенциями социального взаимодействия: способностью использования эмоциональных и волевых особенностей психологии личности, готовностью к сотрудничеству, расовой, национальной, религиозной терпимости, умением погашать конфликты, способностью к социальной адаптации, коммуникативностью, толерантностью Оратор и его аудитория. Приёмы привлечения и поддержания внимания аудитории. Технические характеристики говорения: свободное говорение, автоматизм речи, скорость (темп), экономичность речевого действия, гибкость речи, дикция.

Раздел 4. Основные навыки совершенствования грамотного письма и говорения, повышения речевой культуры.

Тема 8. Повышение коммуникативной культуры и формирование навыка поиска и обработки информации: пути и способы.

Основные компетенции самосовершенствования. Культура речи и совершенствование навыков грамотного письма и говорения. Чтение и слушание как виды речевой деятельности и необходимость совершенствования этих навыков. Эффективность чтения: скорость и понимание прочитанного. Принципы работы с книгой. Логарифм чтения. Конспектирование. Ключевые слова.

Словари и принципы работы с ними. Электронные словари.

Совершенствование навыков письменной речи. Трудности современной орфографии и пунктуации. Совершенствование техники речи: дикция, дыхание, диапазон, тембр.

Тема 9. Речевой этикет в социальном взаимодействии и его значимость в предотвращении межличностных и межкультурных конфликтов

Условия функционирования разговорной речи и роль внеязыковых факторов. Разговорный стиль. Спонтанность и неподготовленность как важнейшие стилеобразующие признаки разговорной речи. Интонация и порядок слов в разговорной речи. Эмоциональность как особенность разговорной речи и способы её выражения.

Функционально-экспрессивные разряды разговорной речи: обиходно-бытовая, просторечно-разговорная, нейтрально-разговорная, дружески-фамильярная, грубофамильярная. Основные разряды разговорной лексики. Невербальные средства общения. Национальные особенности

невербального общения.

Речевой этикет как выработанные обществом правила речевого поведения. Национально-культурные особенности этикета. Этикет и международные отношения. Использование устойчивых речевых формул с учётом социальных, возрастных и психологических факторов. Этикет и вежливость. Этикетные формы обращения в начале общения и для поддержания контакта с собеседником. Грамматические ресурсы русского этикета. Роль местоимений. Глагольные формы. Частицы и вежливость. Эвфемизмы в речи. Проявление вежливости в невербальных средствах общения. Социальные аспекты культуры речи: речь и пол, речь и возраст, речь и профессия.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (1 семестр)

Раздел 1. Общение специалиста в области ресторанного дела: основные требования. Виды общения в условиях осуществления профессиональной деятельности.

Эффективность общения

1	Язык и речь. Эффективность речевого взаимодействия в профессиональной коммуникации представителя сферы ресторанного дела.	2	0	0	10	12
2	Виды и структура общения в условиях профессиональной деятельности сотрудника ресторанной сферы.	0	0	0	10	10

Раздел 2. Формы национального языка. Нормированность речи и владение коммуникативной культурой как главное условие эффективности и общения в сфере ресторанного дела..

3	Формы национального языка. Признаки и нормы литературного языка. Нормы устной и письменной речи.	0	2	0	10	12
---	--	---	---	---	----	----

4	Функционально-стилистическое разнообразие литературного языка	0	0	0	10	10
5	Устное и письменное общение в профессиональной сфере	0	2	0	10	12

Раздел 3. Основы мастерства устного публичного выступления и использования профессионально-ориентированной риторики.

6	Культура монологической речи	2	0	0	10	12
7	Эффективность публичного общения. Правила взаимодействия с аудиторией.	0	2	0	12	14

Раздел 4. Основные навыки совершенствования грамотного письма и говорения, повышения речевой культуры.

8	Повышение коммуникативной культуры и формирование навыка поиска и обработки информации: пути и способы.	0	2	0	10	12
9	Речевой этикет в социальном взаимодействии и его значимость в предотвращении межличностных и межкультурных конфликтов	0	0	0	10	10
	Зачёт					4
	Итого	4	8	0	92	108

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16160>

1. Краткий курс лекций
2. Методические рекомендации по самостоятельной работе.
Методические рекомендации к выполнению, оформлению и защите реферата

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-5 способностью к	ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

<p>коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</p>	<p>КУЛЬТУРА РЕЧЕВОГО ОБЩЕНИЯ ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ СФЕРЕ АДАПТАЦИЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ К ТРУДОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию</p>	<p>МАТЕМАТИКА ФИЗИКА ИНФОРМАТИКА МЕХАНИКА ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ КУЛЬТУРА РЕЧЕВОГО ОБЩЕНИЯ ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА ЭТИКА И КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ ИНФОКОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ</p>
<p>ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных</p>	<p>ЭКОНОМИКА ФИЗИКА ИНФОРМАТИКА КУЛЬТУРА РЕЧЕВОГО ОБЩЕНИЯ ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА ЭТИКА И КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ</p>

источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ ИНФОКОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ
---	---

В рамках дисциплины КУЛЬТУРА РЕЧЕВОГО ОБЩЕНИЯ указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	1,25	2,50
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	4	1,88	7,50
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Защита реферата	18,00	30,00
Контрольная работа	18,00	30,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этапизуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;
 $\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;
 $\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;
 $\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Базовый уровень	<p>Знает нормы современного русского литературного языка для эффективной коммуникации в профессиональной и межличностной сферах. Умеет создавать устные и письменные тексты в условиях межкультурного взаимодействия на русском литературном языке, адекватно использовать справочную литературу, словари для подготовки устных и письменных текстов.</p> <p>Владеет навыками совершенствования коммуникативной компетентности на русском языке, речевыми приемами решения задач профессионального общения.</p>	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	<p>Знает нормы современного русского литературного языка для эффективной коммуникации в профессиональной и межличностной сферах, речевые тактики, применяемые для разрешения и предотвращения межкультурного и межличностного конфликта, варианты языковых единиц русского языка во всем многообразии его лексико-семантических и стилистических ресурсов.</p>	Более 70 баллов

		<p>Умеет создавать устные и письменные тексты в условиях профессионального общения на родном языке, использовать справочную литературу и словари при работе с текстами на профессионально ориентированную тематику.</p> <p>Владеет навыками совершенствования коммуникативной компетентности на современном русском языке, навыками критической оценки собственного речевого поведения в межкультурной коммуникации и приемами его коррекции.</p>	
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	Базовый уровень	<p>Знает основные инструменты и средства повышения грамотности устной и письменной речи. Умеет намечать базовые пути самообразования. Владеет традиционными приемами создания эффективного речевого имиджа.</p>	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	<p>Знает основные инструменты и средства повышения грамотности устной и письменной речи, вербальные способы разрешения конфликтов. Умеет намечать базовые пути самообразования, самостоятельно применять меры по оптимизации межличностной коммуникации. Владеет традиционными приемами создания эффективного речевого</p>	Более 70 баллов

		имиджа, способностью осуществлять деятельность в организации по повышению коммуникативной культуры.	
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	Базовый уровень	Знать языковые средства для эффективного осуществления профессионального общения. Уметь создавать устные и письменные тексты с представлением информации в требуемом формате. Владеть навыками работы с лексикографическим материалом.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знать языковые средства для эффективного осуществления профессионального общения, новейшие информационные разработки, применяемые в профессиональной межличностной коммуникации. Уметь извлекать, синтезировать, обобщать информацию из различных источников. Владеть лексикографической компетентностью, навыком самостоятельного и непрерывного повышения коммуникативной культуры.	Более 70 баллов

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	30	ОК-5, ОК-7, ОПК-1
Защита реферата	30	ОК-5, ОК-7, ОПК-1
Промежуточная аттестация		
Зачёт	40	ОК-5, ОК-7, ОПК-1

1. Контрольная работа

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
<i>Знания</i>
Знает законы, правила эффективной коммуникации в устной и письменной формах, иноязычную лексику для решения задач профессионального общения, языковые единицы русского литературного языка в объеме, необходимом для продуктивного межличностного и межкультурного взаимодействия.
<i>Умения</i>
Умеет формулировать в устной и письменной формах связные и развернутые высказывания на русском языке, использовать терминологию и иноязычную лексику, необходимую для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия и профессионального общения.
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Владеет нормами русского литературного языка в целях эффективной коммуникации и способностью создавать тексты в устной и письменной формах для работы в условиях профессионального взаимодействия, межличностного общения; владеет речевыми приемами предупреждения и устранения коммуникативных барьеров при общении с представителем иноязычной культуры.
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
<i>Умения</i>
Умеет организовать и поддержать оптимальный речевой контакт в ситуациях профессионального и межличностного общения, использовать кодифицированные и варианты языковые средства для достижения поставленных целей.
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Владеет навыками самообразования, организационной культурой при вербальном взаимодействии с клиентами и коллегами, навыком самостоятельного повышения речевой культуры и лексикографической компетентности.

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
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
Знания
Знает нормы русского литературного языка для представления информации в требуемом формате с использованием инфокоммуникационных технологий
Умения
Умеет анализировать информацию из различных источников, использовать информацию справочно-библиографического характера, пользоваться электронными словарями .

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

Для выполнения тестовых заданий необходимо: знать нормы устной и письменной речи на русском языке, уметь адекватно понимать предложенные тексты, работать с информацией, полученной из различных источников и баз, владеть способностью самостоятельно повышать культуру речи и коммуникативную компетентность, уметь интерпретировать речевые модели, используемые в ситуациях межличностной и межкультурной коммуникации; владеть способностью понимать иноязычную лексику. Тестирование как форма письменного контроля предполагает работу в условиях отсутствия помощи со стороны преподавателя и возможности обращения к справочникам, что позволяет оценить уровень знаний студентов, а также их умение делать логические выводы.

Тестовые задания представляют собой вопросы по всем разделам курса.

Выполняются самостоятельно, без предварительной подготовки. Дополнительными источниками информации, словарями и справочниками пользоваться не разрешается. Во всех заданиях верный ответ только один

1.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

1. Выполните тестовые задания, соблюдая требования к коммуникации на русском литературном языке, адекватно интерпретируйте иноязычную лексику, способность самостоятельно повышать коммуникативную культуру, навык работы с информацией, полученной из различных источников. Можете включить комментарий (в частности, ссылки на правила), что позволит оценить вашу способность использовать профессионально-ориентированную ретиорику, понимать особенности межличностного коммуникативного взаимодействия, потребность в самообразовании и самосовершенствовании.

1. Какое из перечисленных понятий является предметом изучения дисциплины «Культура речевого общения»?

- 1) эффективность общения
- 2) речь как инструмент общения
- 3) виды эффективного слушания

- 4) русский литературный язык и его ресурсы
- 5) все является
2. В каком из следующих слов ударение падает не на последний слог?
- 1) каталог
 - 2) диалог
 - 3) нефтепровод
 - 4) диспансер
 - 5) принудить
3. Какое из нижеследующих словосочетаний является неправильным?
- 1) согласно приказа
 - 2) благодаря руководству
 - 3) оплатить проезд
 - 4) все правильные
4. Какое из следующих слов написано ошибочно?
- 1) лишь
 - 2) замуж
 - 3) мышь
 - 4) говоришь
 - 5) режете
5. В каком из нижеследующих слов пишется НН?
- 1) ю(н/нн)ый
 - 2) ветре(н/нн)ый
 - 3) родстве(н/нн)ый
 - 4) серебря(н/нн)ый
 - 5) лебеди(н/нн)ый
6. Не образуется простая форма сравнительной степени от прилагательного:
- 1) умный
 - 2) милый
 - 3) гордый
 - 4) глубокий
7. В разговорной речи не присутствует _____ лексика.
- 1) разговорная
 - 2) научная
 - 3) общеупотребительная
8. Форма родительного падежа множественного числа правильно образована в предложении:
- 1) В горах много ущелий.
 - 2) Он хотел убить косулю и приготовить из её рог лекарство.
 - 3) В чайный сервиз входит шесть чашек и шесть блюдец
9. Морфологические нормы изучают:
- 1) Правописание слов
 - 2) Употребление форм слов различных частей речи
 - 3) Произношение слов
 - 4) Строчение предложений
10. Ошибка в образовании падежных форм составных числительных допущена в предложениях:
- 1) Поезд прибыл с двести шестьюдесятью пятью пассажирами.
 - 2) Этот переход составил около четыреста шестьдесят пяти км.

3) От восьми тысяч семьсот пятьдесят трех отнимите четыре тысячи пятьсот восемьдесят семь.

4) Теплоход с тремястами восьмьюдесятью восьмью экскурсантами.

Изменить Удалить

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа

»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	0,5
2	0,5
3	0,5
4	0,5
5	0,5
6	0,5
7	0,5
8	0,5
9	0,5
10	0,5
11	0,5
12	0,5
13	0,5
14	0,5
15	0,5
16	0,5
17	0,5
18	0,5
19	0,5
20	0,5
21	0,5
22	0,5
23	0,5
24	0,5
25	0,5
26	0,5
27	0,5
28	0,5

29	0,5
30	0,5
31	0,5
32	0,5
33	0,5
34	0,5
35	0,5
36	0,5
37	0,5
38	0,5
39	0,5
40	0,5
41	0,5
42	0,5
43	0,5
44	0,5
45	0,5
46	0,5
47	0,5
48	0,5
49	0,5
50	0,5
51	0,5
52	0,5
53	0,5
54	0,5
55	0,5
56	0,5
57	0,5
58	0,5
59	0,5
60	0,5
ИТОГО	30

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Задание выполнено	Задание выполнено не	

<p>полностью. Имеется дополнительный комментарий.</p> <p>Продemonстрировано умение понимать суждения на русском языке, использовать информацию, полученную из различных источников, способность моделировать ситуации, возможные при работе в профессиональном коллективе, использовать профессионально ориентированную лексику, понимание иноязычных слов и терминов, умение самостоятельно работать с литературой, делать выводы, готовность к самообразованию и самосовершенствованию.</p>	<p>полностью или с незначительными ошибками . Не продемонстрирована способность понимать и использовать всю представленную в задании терминологию и профессиональную лексику, адекватно интерпретировать тексты на русском литературном языке.</p> <p>Недостаточно сформирован терминологический аппарат, не выявлен навык самостоятельной работы с информацией, недостаточно сформирована компетенция самосовершенствования, неверно интерпретируется ситуация, возможная при выполнении профессиональных функций</p>	<p>Задание не выполнено или выполнено частично. Отсутствует представление о специфике изложения и интерпретации суждений на профессионально значимую тему, не сформирован навык работы с источниками.</p>
---	--	---

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям,

			предъявляемым к оценочному средству
--	--	--	-------------------------------------

2. Защита реферата

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Защита реферата»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
Знания	
Знает законы, правила эффективной коммуникации в устной и письменной формах, иноязычную лексику для решения задач профессионального общения, языковые единицы русского литературного языка в объеме, необходимом для продуктивного межличностного и межкультурного взаимодействия.	
Умения	
Умеет формулировать в устной и письменной формах связные и развернутые высказывания на русском языке, использовать терминологию и иноязычную лексику, необходимую для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия и профессионального общения.	
Навыки и/или опыт деятельности	
Владеет нормами русского литературного языка в целях эффективной коммуникации и способностью создавать тексты в устной и письменной формах для работы в условиях профессионального взаимодействия, межличностного общения; владеет речевыми приемами предупреждения и устранения коммуникативных барьеров при общении с представителем иноязычной культуры.	
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
Знания	
Знает основные пути совершенствования грамотного письма и говорения, способы и средства повышения коммуникативной компетентности.	
Умения	
Умеет организовать и поддержать оптимальный речевой контакт в ситуациях профессионального и межличностного общения, использовать кодифицированные и варианты языковые средства для достижения поставленных целей.	
Навыки и/или опыт деятельности	
Владеет навыками самообразования, организационной культурой при вербальном взаимодействии с клиентами и коллегами, навыком самостоятельного повышения речевой культуры и лексикографической компетентности.	

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Защита реферата»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
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
Знания
Знает нормы русского литературного языка для представления информации в требуемом формате с использованием инфокоммуникационных технологий
Умения
Умеет анализировать информацию из различных источников, использовать информацию справочно-библиографического характера, пользоваться электронными словарями .
Навыки и/или опыт деятельности
Владеет способностью непрерывно повышать лексикографическую культуру и навыком библиографического поиска, методами обработки и хранения информации посредством русского литературного языка.

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Защита реферата», характеризующий этап формирования

Выступление с рефератом на семинаре является обязательным видом работ и предполагает самостоятельный подбор студентом материала по теме, анализ источников и обработку информации из различных источников и баз, письменное оформление работы, подготовку презентационных материалов, устное выступление.

Необходимо продемонстрировать владение письменной и устной речью на русском языке , профессионально ориентированной лексикой и терминологией, методами создания понятных текстов. При этом студент должен проявить самостоятельность в решении поставленных задач, в вопросах поиска и обработки информации, представлять ее в требуемом формате и оформлять посредством кодифицированных единиц русского языка , что будет свидетельствовать о сформированности компетенции самосовершенствования и потребности в самообразовании. В течение выступления и в процессе его обсуждения студент должен корректно отвечать на вопросы, толерантно относиться к критическим замечаниям. Применение профессионально ориентированной терминологии, а также специальных речевых моделей будет свидетельствовать о готовности к коммуникации в устной и письменной формах на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия

Реферат должен быть оформлен письменно и выполнять ряд требований: его содержание соответствовать заявленной теме, а цели – задачам. Выступление студента с рефератом должно демонстрировать его способности к логичному и последовательному изложению материала; к работе с литературными источниками, Интернет-ресурсами, справочной и энциклопедической литературой; способность к анализу и обобщению информационного материала. Объем реферата - не более 20-ти страниц.

Реферат должен иметь достаточно высокую степень полноты обзора состояния вопроса, включать обоснованные выводы. Особое внимание необходимо уделить правильности оформления (соответствие стандарту, структурная упорядоченность, ссылки, цитаты,

таблицы и т.д.).

Выступление с рефератом относится к обязательным видам работ. Регламент выступления – 10-15 минут.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Защита реферата»

1. Подготовьте реферат, грамотно, логично, последовательно изложив материал. Примените приемы создания понятного, аргументированного письменного текста. В процессе защиты реферата продемонстрируйте способность к коммуникации в устной форме на русском языке, умение применять адекватные языковые средства и речевые приемы для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия. Приведите примеры, позволяющие оценить сформированность навыка работы с информацией, полученной из различных источников и баз. Адекватно используйте профессиональную и иноязычную лексику, основные риторические умения. Во время обсуждения реферата проявите готовность к эффективному взаимодействию с аудиторией, способностью толерантно относиться к критике, умение вести диалог и доказательно представлять собственную точку зрения, продемонстрировав готовность к самоорганизации и самосовершенствованию.

Типовая тематика рефератов.

1. Русский язык в системе мировых языков и его современное состояние.
2. Общение как процесс: условия эффективности общения.
3. Основные барьеры в общении и способы их преодоления.
4. Культура речи как условие эффективного общения.
5. Вербальное и невербальное общение.
6. Как повысить коммуникативную культуру.
7. Особенности общения в сетевом пространстве.
8. Межкультурное взаимодействие: понятие, особенности, структура.
9. Риторические навыки специалиста в области организации ресторанного дела.
10. Правила и способы взаимодействия с аудиторией. .

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Защита реферата»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;
 k – доля выраженности показателя;

$\max БП$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } ОС = \sum БП$$

где $\text{Балл } ОС$ – набранный балл за оценочное средство;

$\sum БП$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
 Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Грамотность изложения, отсутствие грамматических, стилистических ошибок, способность осуществлять поиск, хранение, обработку информации о ресурсах русского литературного языка	5	9,38
Логичность и последовательность изложения, способность к коммуникации на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	3	5,63
Наличие обоснованных выводов и суждений по рассматриваемой , умение осуществлять анализ информации из различных источников и баз данных	4	7,50
Проведение аргументированного самостоятельного анализа проблемы , что демонстрирует способности к самоорганизации и самообразованию	2	3,75
Соблюдение технических правил оформления текста работы, в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, включая грамотное оформление списка использованной литературы и ссылок на использованную литературу в тексте	2	3,75
ИТОГО	16	30

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
Знания
Знает законы, правила эффективной коммуникации в устной и письменной формах, иноязычную лексику для решения задач профессионального общения, языковые единицы русского литературного языка в объеме, необходимом для продуктивного межличностного и межкультурного взаимодействия.
Умения
Умеет формулировать в устной и письменной формах связные и развернутые высказывания на русском языке, использовать терминологию и иноязычную

лексику, необходимую для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия и профессионального общения.
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Владеет нормами русского литературного языка в целях эффективной коммуникации и способностью создавать тексты в устной и письменной формах для работы в условиях профессионального взаимодействия, межличностного общения; владеет речевыми приемами предупреждения и устранения коммуникативных барьеров при общении с представителем иноязычной культуры.
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
<i>Знания</i>
Знает основные пути совершенствования грамотного письма и говорения, способы и средства повышения коммуникативной компетентности.
<i>Умения</i>
Умеет организовать и поддержать оптимальный речевой контакт в ситуациях профессионального и межличностного общения, использовать кодифицированные и вариантные языковые средства для достижения поставленных целей.
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Владеет навыками самообразования, организационной культурой при вербальном взаимодействии с клиентами и коллегами, навыком самостоятельного повышения речевой культуры и лексикографической компетентности.
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
<i>Знания</i>
Знает нормы русского литературного языка для представления информации в требуемом формате с использованием инфокоммуникационных технологий
<i>Умения</i>
Умеет анализировать информацию из различных источников, использовать информацию справочно-библиографического характера, пользоваться электронными словарями .
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Владеет способностью непрерывно повышать лексикографическую культуру и навыком библиографического поиска, методами обработки и хранения информации посредством русского литературного языка.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

Промежуточная аттестация - зачет - проводится в форме ответов на вопросы, распределенные по двум видам: вопросы на оценку знаний и вопросы на понимание. Вопросы ориентированы на выявление знаний особенностей речевой коммуникации на русском литературном языке, способности строить логичные и связные суждения, самостоятельно работать с информацией, обрабатывать ее и выражать в требуемом

объеме и формате, использовать иноязычную профессиональную лексику и профессиональную терминологию, понимать специфику речевого общения профессионала в области организации ресторанного дела.

Вопросы сформированы на основании соответствующих разделов и тем курса.

На подготовку отводится 15 минут. Студент отвечает устно, без опоры на текст (в т.ч. черновик).

Допускается и приветствуется высказывание собственной точки зрения.

Комплексное оценивание ответов на теоретический вопрос (в баллах) формируется исходя из следующих критериев: полнота и развернутость ответа, отсутствие ошибочных высказываний, использование примеров, ответы на вопросы преподавателя: полнота ответа, аргументированность, логичность, последовательность, четкие и ясные формулировки, использование для ответа терминологии дисциплины. Итоговый результат ответа на вопросы теоретической части складывается как сумма данных по всем приведенным критериям.

Ответ на вопрос на проверку понимания/умения оценивается по следующим критериям: наличие собственной точки зрения, понимание сути поставленной задачи, логичность и последовательность ответа, уровень раскрытия причинно-следственных связей.

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из двух заданий:

1. Вопрос на понимание
2. Теоретический вопрос

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Вопрос на понимание	12	20
Теоретический вопрос	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

1. Ответьте на вопросы на понимание.

Грамотно сформулируйте ответ, соблюдайте принципы построения эффективного текста на русском литературном языке, используйте адекватные языковые средства, включите в свой ответ подтверждающие примеры, свидетельствующие о понимании вами специфики речевой коммуникации в области ресторанного дела.

Вопрос на понимание

1. В чем заключается специфика общения представителя сферы ресторанного дела?
2. Какова структура речевого общения?
3. Какие причины речевых ошибок и как их можно устранить?

4. Какие функциональные стили литературного языка актуальны в современной коммуникации в области ресторанного дела?
5. Что вы понимаете под выражением «культура речи»?
6. Почему необходимо пользоваться словарями и какие словари необходимы специалисту в области организации ресторанного дела?
7. Как вы понимаете термин «коммуникативная культура»?
8. Какие три аспекта свидетельствуют о высокой речевой культуре? Почему?
9. Можно ли считать разговорную речь особой функциональной разновидностью русского литературного языка?
10. Какие этические принципы актуальны для современного речевого общения?
11. В чем сходство и отличие понятий «язык» и «речь»?
12. В чем сходство и различие устной и письменной форм речи?
13. Как речь характеризует личность человека?
14. Как вы понимаете выражение «речевой портрет»?
15. Какая, по вашему мнению, форма речи – устная или письменная – превалирует в коммуникации современного человека и почему?

2. Вопросы для оценки знаний теоретического курса

Ответьте на теоретический вопрос. Используйте принципы построения устного высказывания на русском литературном языке, грамотно, логично изложите свое суждение. Правильно используйте терминологию и иноязычную лексику, что позволит определить вашу способность работать с информацией, полученной из различных источников, излагать ее в требуемом формате, готовность к самоорганизации и самообразованию.

Теоретический вопрос

1. Назовите и охарактеризуйте основные условия эффективности речевого общения.
2. Перечислите основные составляющие структуры общения и дайте им характеристику.
3. Назовите и опишите тактики эффективного слушания.
4. Сформулируйте широкое и узкое значение понятия «культура речи».
5. Перечислите формы национального языка и дайте им краткую характеристику.
6. Назовите причины возникновения речевых ошибок и основные способы их предупреждения и коррекции.
7. Правильность речи как условие эффективного общения.
8. Перечислите нормативные словари русского языка и дайте им краткую характеристику.
9. Виды норм современного русского литературного языка.
10. Орфоэпическая правильность речи и способы ее формирования.
11. Грамматические нормы в области морфологии.
12. Грамматические нормы и ошибки в области синтаксиса.
13. Лексическое многообразие современного русского языка и возможности его использования в общении.
14. Вербальное и невербальное общение в их специфике.
15. Назовите функциональные стили русского языка и дайте им краткую характеристику.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Вопрос на понимание	<p>Демонстрирует понимание специфики речевого взаимодействия на русском литературном языке. Владеет способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием адекватных языковых единиц. Ответ точен, безошибочен, развернут. Имеются подтверждающие примеры из самостоятельно проанализированных источников.</p> <p>Демонстрирует понимание связей с другими науками и возможностей применения теоретических знаний в практике, способность и желание к самообразованию. Способен применять речевые тактики, демонстрирующие готовность к самоорганизации и самообразованию.</p>	<p>Понимает основные закономерности коммуникации на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия, но недостаточно сформирован навык анализа информации из различных источников и баз данных. Ответ верный, но в пределах только заданного вопроса, неубедительно выражена способность к самоорганизации и самообразованию. Самостоятельного анализа проблемы нет, не имеет развернутого представления о том, как осуществлять поиск, хранение, обработку информации.</p> <p>Имеются некоторые базовые примеры. Речь грамотная, связная, логичная. На уточняющие вопросы отвечает</p>	<p>Ответ демонстрирует непонимание закономерностей коммуникации на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия. Имеются фактические ошибки. Не показана связь теоретического положения с практикой, нет анализа информации из различных источников и баз данных. Не умеет работать с информацией, не способен осуществлять её поиск, хранение, обработку.</p> <p>Отсутствие ответа</p>
Теоретический вопрос	Знает нормы литературного языка, приемы и принципы создания логичных	Знает базовые закономерности коммуникации на русском языке для	Не владеет знаниями о специфике коммуникации на русском языке для

	<p>суждений, последовательно излагает теоретический материал, использует верные формулировки и терминологию дисциплины. Ответ точен, безошибочен, развернут. Имеются подтверждающие примеры из самостоятельно проанализированных источников и баз данных. Отвечает на все уточняющие вопросы преподавателя. Владеет навыком толерантно относиться к замечаниям, отвечать на дополнительные вопросы и вступать а неподготовленную коммуникацию. Имеет сформированные представления о речевых моделях, применяемых в условиях выполнения профессиональных функций.</p>	<p>решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия Ответ верный, но терминология используется только относительно заданного вопроса, что свидетельствует о несамостоятельности анализа информации из различных источников и баз данных. Речь грамотная, связная, логичная. На уточняющие вопросы отвечает, умение осуществлять поиск, хранение, обработку сформировано, но устойчивая способность к самоорганизации и самообразованию не выражена</p>	<p>решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия. Ответ содержит грубые ошибки. Неверно используется терминология дисциплины. Не способен анализировать информацию из различных источников и баз данных, к самоорганизации и самообразованию. Речь несвязная неграмотная. Не умеет осуществлять поиск, хранение, обработку Отсутствует ответа.</p>
--	--	--	---

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Культура русской речи [Электронный ресурс] : учебник / отв. ред. Л. К. Граудина, Е. Н. Ширяев. — М. : Норма : ИНФРА-М, 2020. — 560 с. – Режим доступа : <https://new.znaniyum.com/catalog/product/1088887>

2. Русский язык и культура речи [Электронный ресурс] : учебник / под ред. О.Я. Гойхмана. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2020. — 240 с. – Режим доступа : <https://new.znaniyum.com/catalog/product/1043836>

Дополнительная литература

1. Воробьева, Т.В. Нормы современного русского языка [Электронный ресурс] : практикум /Т.В. Воробьева . - Пермь:Пермский институт ФСИН России, 2012. - 49 с. – Режим доступа : <https://new.znaniyum.com/read?id=184243>

2. Белик, Н.А. Современный русский язык: морфология (глагол, наречие, служебные части речи) [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н.А. Белик, Е.В. Гринкевич, Л.В. Марченко. - Ростов-на-Дону:Издательство ЮФУ, 2016. - 108 с. – Режим доступа : <https://new.znaniyum.com/read?id=326363>

3. Стилистика и культура русской речи [Электронный ресурс] : учебник / под ред. Т. Я. Анохиной. - М. : Форум : ИНФРА-М, 2019. - 312 с. – Режим доступа : <https://new.znaniyum.com/catalog/product/1010803>

4. Мандель, Б. Р. Современный русский язык: лексика, словообразование, морфология [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Б. Р. Мандель. – М. : Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2013. – 374 с. – Режим доступа : <https://new.znaniyum.com/read?id=150661>

5. Волосков, И.В.Русский язык и культура речи с основами стилистики [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И.В. Волосков. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 56 с. – Режим доступа : <https://new.znaniyum.com/read?id=326276>

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ – русский язык для всех . Портал «Грамота.ру» был создан в 2000 году по рекомендации Комиссии «Русский язык в СМИ» Совета по русскому языку при Правительстве Российской Федерации. Портал создавался при финансовой поддержке Министерства Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций и получил дальнейшую поддержку Федерального агентства по печати и массовым коммуникациям. - режим доступа <http://gramota.ru>

2. «КУЛЬТУРА ПИСЬМЕННОЙ РЕЧИ» GRAMMA.RU. Задача проекта- помощь всем, кто заинтересован в повышении культуры устной письменной речи, в овладении нормами русского литературного языка. - режим доступа <http://gramma.ru>

3. Словари.Ру. Основные задачи ресурса: пропаганда и целенаправленная трансляция в общество общечеловеческих, социальных, культурных, моральных и духовных ценностей, выразителем которых, в данном контексте, является русский язык; формирование внутреннего осознания пользователями сайта своей личной роли и ответственности за то, как будет развиваться русский язык; сохранение и развитие культуры речи пользователей сайта, что является важной частью национальной культуры в целом. - режим доступа <http://slovari.ru>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Выполнение практических заданий (практикум) по теме "Нормы русского языка"

Практикум - это задания, представляющие собой словарные диктанты и текстовые материалы с заданиями, различными по объему и характеру содержания. Цель таких занятий - повышение уровня функциональной грамотности студентов.

Задания выполняются на практических занятиях и предполагают последующий разбор типичных ошибок, проводимый совместно с преподавателем. При выполнении данных заданий допустимо пользоваться справочными материалами, словарями, при наличии технической возможностью Интернет-ресурсами.

Методические рекомендации по подготовке эссе

Эссе – (из фр. *essai* «попытка, проба, очерк») — прозаическое сочинение небольшого объёма и свободной композиции, в котором автор выражает индивидуальные впечатления и соображения по конкретному поводу, проблеме, предмету и не претендует на исчерпывающую или определяющую трактовку темы работы. Цель эссе состоит в развитии навыков самостоятельного творческого мышления и способности письменного изложения собственных умозаключений. Эссе должно включать самостоятельно проведенный анализ этой проблемы, выводы, обобщающие авторскую позицию.

Работа должна быть авторской. Уникальность текста примерно 80%. Допускается цитирование со ссылками на источник, список которых прилагается в конце работы. Объем не более 2-х стр. Темы для эссе примерные. Приветствуется выбранная самим студентом тема, имеющая отношение к состоянию современного русского языка, прогнозу его развития, к вопросам речевой культуры и т.д.

Качество работы определяется следующими критериями: самостоятельность выполнения , отсутствие речевых ошибок, способность аргументировать положения и выводы, обоснованность, четкость, лаконичность, оригинальность постановки проблемы, уровень освоения темы и изложения материала.

Методические указания по подготовке и защите рефератов

Подготовка рефератов направлена на развитие и закрепление у студентов навыков самостоятельного глубокого, творческого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы по актуальным проблемам дисциплины; на выработку навыков и умений грамотно и убедительно излагать материал, четко формулировать теоретические обобщения, выводы и практические рекомендации. Рефераты должны отвечать высоким квалификационным требованиям в отношении научности содержания и оформления. Темы рефератов, как правило, посвящены рассмотрению одной проблемы. Объем реферата может быть от 12 до 15 страниц машинописного текста, отпечатанного через 1,5 интервала, а на компьютере через 1 интервал (список литературы и приложения в объем не входят). Текстовая часть работы состоит из введения, основной части и заключения. Во введении студент кратко обосновывает актуальность избранной темы реферата, раскрывает конкретную цель и задачи, которые он собирается решить в ходе своего небольшого исследования. Кроме того, введение должно содержать следующие части: объект и предмет исследования, перечень применяемых методов, теоретическая значимость и практическая ценность, теоретические источники и источники фактического материала, структура исследования.

В основной части подробно раскрывается содержание вопроса (вопросов) темы. В заключении кратко должны быть сформулированы полученные результаты исследования и даны выводы. Кроме того, заключение может включать предложения автора, в том числе и по дальнейшему изучению заинтересовавшей его проблемы. В список литературы (источников и литературы) студент включает только те документы, которые он использовал при написании реферата. В приложении (приложения) к реферату могут выноситься таблицы, графики, схемы и другие вспомогательные материалы, на которые имеются ссылки в тексте реферата.

Защита реферата - это устное выступление, в течение которого предполагается краткое представление основных выводов, подтверждаемое примерами. Регламент выступления - примерно 10 мину. По его окончании слушатели могут задавать вопросы. Желательно произнесение речи выступления, а не чтение.

Методические указания по подготовке к занятию семинарского типа

Для расширения и углубления знаний обучающихся по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Целью занятий семинарского типа является:

- проверка уровня понимания обучающимися вопросов, рассмотренных на лекциях и в учебной литературе, степени и качества усвоения обучающимися программного материала;
- формирование и развитие умений, навыков применения теоретических знаний в реальной практике, анализа профессионально-прикладных ситуаций;
- восполнение пробелов в пройденной теоретической части курса и оказания помощи в его освоении.

Обучающийся должен изучить основную литературу по теме занятия семинарского типа и источники из списка дополнительной литературы, используемые для расширения объема знаний по теме, интернет-ресурсы.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа

способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Тестирование

Тест — это стандартизованное задание, по результатам выполнения которого дается оценка уровня знаний, умений и навыков испытуемого. Тест определяется как система заданий по основным правилам и нормам речевого общения, самостоятельное выполнение которых позволяет качественно оценить уровень знаний и способности их практического применения каждым испытуемым. Тест состоит из тестовых (контрольных) заданий и правильных (образцовых) ответов к ним. Тест содержит задания по разным разделам дисциплины. Все вопросы - это задания закрытого типа, с предложенными вариантами ответов, из которых только один - правильный. Студенту необходимо выбрать ответ, графически обозначив свой выбор, например, обвести номер правильного ответа. На выполнение одного тестового задания отводится не более 2-х минут. Не допускается использование справочников, словарей и иных источников информации. Критерий оценивания: правильность-неправильность выбора ответа.

На практических занятиях предусмотрено выполнение тестовых заданий как формы текущей работы. Такие тестовые задания могут включать и вопросы открытого типа, предполагающие ответы открытые, развернутые, например: Как правильно спорить? (дайте ответ не более чем в 3-х предложениях). Критерий оценивания для таких заданий: грамотность, логичность изложения, структура ответа, наличие примеров и т.д. После проверки и оценивания тестов преподавателем происходит разбор типичных ошибок, предлагаются варианты их устранения, следуют рекомендации по самостоятельному повышению уровня знаний по той или иной теме.

Устные сообщения

Устные сообщения - это краткое выступление на самостоятельно выбранную студентом тему, имеющую прямое отношение к проблематике дисциплины "Культура речевого общения". В отличие от реферата, для такого вида работы не предусмотрено письменное оформление текста выступления, обязательное наличие презентации. Выступление может представлять собой и чтение материала с места, однако предпочтительно устное произнесение без опоры на текст не менее 40% от общего объема выступления. Время на выступление - не более 3-х минут. Критерии оценивания: актуальность темы, грамотность изложения, структура и композиция текста, наличие аргументов и примеров.

Участие в дискуссии

Дискуссия - (от лат. discussio «рассмотрение, исследование») — обсуждение вопроса, проблемы; разновидность спора, направленного на достижение результата, принятие решения, достижение согласия.

Дискуссия, проводимая на практических занятиях по дисциплине, включает три этапа: Просмотр видеоматериала, обсуждение проблемы, принятие решения.

На первом этапе студентам предлагается для просмотра видеосюжет, имеющий отношение к проблематике дисциплины. Это могут быть как материалы из открытых источников, так и сюжеты, самостоятельно снятые студентами, например, опрос студентов КИУ на тему "Каким вы видите будущее русского языка" и т.д.

На втором этапе происходит обсуждение, студенты высказывают свое мнение. Критерий

оценивания: грамотность изложения, наличие авторской оценки ситуации, аргументация, предложения по решению проблемы.

На третьем этапе студенты совместно с преподавателем принимают решение. Допустимо применение метода мозгового штурма.

Цель проведения дискуссии - повышение уровня полемической культуры студентов.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
К-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование;	

доска; компьютер или ноутбук.
Групповые и индивидуальные консультации
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.
Текущий контроль, промежуточная аттестация
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)
СРС
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. «Мозговой штурм» или «Мозговая атака» (англ. brainstorming) – один из наиболее часто используемых методов стимулирования творческой активности, позволяющий найти решение какой-либо сложной проблемы.
2. Интерактивная форма проведения лекционных и практических занятий мозговой штурм – форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. Применяется в случаях, когда решается малоизученная проблема или требуется найти нетривиальное решение
3. Интерактивная форма проведения практических занятий Case-study – анализ реальных проблемных ситуаций, имевших (хотя бы гипотетически) место в соответствующей области профессиональной деятельности, и поиск вариантов лучших решений
4. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
5. Практикумы по теме "Нормы литературного языка" с последующим разбором ошибок с целью их предупреждения.
6. Технология «Дебаты» – это интеллектуальная игра, представляющая собой особую форму дискуссии, ведущейся по определенным правилам.
7. Учебная дискуссия - обсуждение речевой ситуации современности в различных проблемных аспектах

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

профиль
Технология организации ресторанного дела

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Ахметшина Э.Н.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Психология и педагогика» является формирование и развитие психолого-педагогической компетентности и культуры обучающихся, сознательного и ответственного отношения к психическому содержанию личности, к психолого-педагогическому сопровождению личности; понимания того, что психолого-педагогические знания человека – необходимое условие становления специалиста в области организации ресторанного дела

Учебные задачи дисциплины

1. Заложить основы психолого-педагогического мышления у специалистов в области организации ресторанного дела, акцентируя особую значимость в современной социальной ситуации использования и развития человеческих ресурсов как главного достояния страны;
2. Сформировать систему знаний и умений, связанных с основными понятиями педагогики и психологии.
3. Актуализировать межпредметных знаний, способствующих ознакомлению с отраслями и методами психологии человека.
4. Обучить начальным умениям психолого-педагогической диагностики.
5. Обучить студентов пользоваться организационными формами активного психолого-педагогического взаимодействия.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию

производства и обслуживания на предприятиях питания;

контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
 продукция питания различного назначения;
 методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой
 продукции питания;
 технологическое оборудование;
 сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные
 специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
 центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры,
 освоившие программу бакалавриата:

- научно-исследовательская
- организационно-управленческая
- проектная
- маркетинговая
- производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся,
 установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
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

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-7	Знания	методов и средств образования и самообразования, индивидуальные психологические особенности личности, основные психологические состояния и свойства
	Умения	разрабатывать план самообразования, развития своих профессионально и личностно значимых качеств
	Навыки и/или опыт деятельности	анализа методов обучения и самообучения, воспитания и самовоспитания
ОПК-1	Знания	

		особенностей протекания познавательных процессов, специфики восприятия информации, способов ее представления
	Умения	осуществлять поиск, хранение и обработку информации, представлять информацию в требуемом формате
	Навыки и/или опыт деятельности	определения способов представления информации

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА имеет код Б1.Б.29, относится к дисциплинам (модулям) базовой части Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА предусмотрена учебным планом в 5 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации: зачёт в 5 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	5 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	10	10
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4
в т. ч. занятия семинарского типа	6	6
Самостоятельная работа обучающихся	94	94
Промежуточная аттестация	4	4
в т. ч. зачет	4	4
ИТОГО	108	108

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Раздел 1. Психология

Тема 1. Предмет, объект и методы психологии

Область изучаемых явлений и предназначение психологии. Объект и предмет психологии. Место психологии в системе наук о человеке. Взаимосвязь психологии с другими науками. История развития психологического знания и основные направления в психологии. Основные исторические этапы развития психологической науки. Зарождение научной психологии. Функционализм и гештальтпсихология. Бихевиоризм. Психоанализ. Когнитивная психология. Гуманистическая психология. Трансперсональная психология. Соотношение житейской и научной психологии. Основные направления в психологии XX века. Методы психологического исследования (эксперимент, наблюдение, опрос, интервью, проективный метод)

Тема 2. Психика, поведение и деятельность

Определение психики. Структура психики. Мозг и психика. Строение нервной системы. Функциональная специализация правого и левого полушария. Развитие психики в процессе онтогенеза и филогенеза. Влияние на психику генетических и физиологических факторов. Типология соматотипов У. Шелдона и Э. Кречмера. Сознание и бессознательное. Концепции сознания. Самосознание. Понятие и структура бессознательного. Взаимодействие сознания и бессознательного. Измененные состояния сознания. Сновидения. Искусственно вызываемые состояния сознания. Медитация. Патологические состояния сознания. Понятие и структура деятельности. Деятельность и действия. Основные виды деятельности и их развитие у человека.

Тема 3. Основные психические процессы

Понятие об ощущениях, происхождение ощущений. Виды ощущений. Значение ощущений в жизни человека. Отличие восприятия от ощущений. Основные свойства восприятия. Законы восприятия. Специфика восприятия органолептических свойств объектов. Иллюзии восприятия. Понятие о представлении. Виды представлений. Определение внимания. Физиологические основы внимания. Характеристики внимания: устойчивость, концентрация, распределение, переключаемость, объем. Виды

внимания. Определение и виды памяти. Процессы памяти: запоминание, сохранение, воспроизведение, забывание. Мнемоника Понятие о воображении. Определение воображения. Виды воображения. Сновидения, галлюцинации и грезы. Приемы творческого воображения. Функции воображения и его развитие. Понятие мышления. Определение мышления. Виды мышления. Операции мышления. Процессы мышления. Понятие интеллекта. Коэффициент интеллекта и его тестирование. Устойчивость и изменчивость показателей коэффициента интеллекта. Понятие творческого мышления. Особенности творческого мышления. Факторы, способствующие и препятствующие творческому мышлению.

Тема 4. Индивидуально-психологические особенности личности

Соотношение понятий «человек», «индивид», «субъект деятельности», «личность», «индивидуальность». Ролевая теория личности. Социальный статус и социальная роль. Структура личности. Трехуровневая структура личности А.В. Петровского. Топографическая модель структуры личности З. Фрейда. Черта личности как основополагающий элемент ее структуры. Психологические типы и архетипы. Понятие и структура темперамента. Физиологические основы темперамента. Понятие о характере. Черты характера. Акцентуации характера. Понятие о способностях. Признаки способностей: общие и специальные. Задатки как природная основа способностей. Понятия: одаренность, талант, гениальность. Условия развития способностей

Тема 5. Межгрупповые отношения и взаимодействия

Психология межличностных отношений. Общение и деятельность. Функции общения. Структура общения. Коммуникативная сторона общения. Типы информации и средства коммуникации. Интерактивная сторона общения. Универсальные этические нормы и психологические принципы общения. Понятие и структура взаимодействия. Понятие межличностной перцепции. Механизмы взаимопонимания: идентификация, рефлексия, каузальная атрибуция, рефлексия. Стереотипизация. Межличностная аттракция. Интимные межличностные отношения: дружба, любовь. Понятие группы и классификация групп. Групповое давление: конформизм и неконформизм. Социально-психологическая дифференциация в группе. Типология и теории лидерства. Сплоченность и эмоционально-психологический климат в группе. Межличностные конфликты: причины возникновения, динамика развития и способы разрешения

Тема 6. Психология и общество

Профессиональная психология. Психология ресторанного сервиса. Психология и труд. Экономическая психология. Психология управления. Правовая психология. Модели политической психологии: федеральный и

региональный аспект. Психология глобальных проблем современности. Деловые переговоры: характер, определение целей. Организация, методы и навыки ведения деловых переговоров.

Раздел 2. Педагогика

Тема 7. Образование как социокультурный феномен

Основные этапы развития педагогики. Предмет, объект, задачи, функции и методы педагогики. Основные категории педагогики: образование, воспитание, обучение, развитие, формирование. Педагогическая деятельность. Педагогическое взаимодействие. Педагогическая технология. Педагогическая задача. Образование как общечеловеческая ценность. Образовательная система России. Цели, содержание, структура непрерывного образования. Единство образования и самообразования. Сущность педагогического процесса. Образовательная, воспитательная и развивающая функции обучения. Общие принципы дидактики и их реализация в конкретных предметных методиках. Содержание образования как средство развития личности и формирования ее базовой культуры. Нормативные документы, регламентирующие содержание общего среднего образования. Управление образовательными системами.

Тема 8. Воспитание в педагогическом процессе

Понятие и сущность воспитания. Общечеловеческие ценности как основа идеалов воспитания. Цели и задачи воспитания. Содержание процесса воспитания. Общие закономерности и этапы воспитательного процесса. Воспитание как социализация. Принципы воспитания. Методы и приемы воспитания. Средства воспитательного воздействия на личность: убеждение, упражнение, приучение. Формы воспитания. Методы стимулирования: поощрение, наказание, соревнование. Личностно ориентированное воспитание.

Тема 9. Общие формы организации учебной деятельности

Понятие и классификация организационных форм обучения. Общие формы организации учебной деятельности: урок, лекция, семинарские, практические и лабораторные занятия, диспут, конференция, зачет, экзамен, факультативные занятия, консультация. Вспомогательные формы обучения. Диагностика и контроль успеваемости. Этапы и звенья контроля. Оценка знаний, умений. Средства организации и управления педагогическим процессом.

Тема 10. Семейное воспитание и семейная педагогика

Понятие семьи. Виды, функции, структура семьи. Влияние атмосферы семейной жизни на процесс и результат воспитания личности. Тенденции современного семейного воспитания. Семейное воспитание и семейное

право. Семья как субъект педагогического воздействия. Социокультурная среда воспитания и развития личности. Типы семейного воспитания. Содержание семейного воспитания. Стили семейного воспитания. Методы воспитания детей в семье. Диагностика воспитанности. Проблема взаимоотношений поколений. Причины детско-родительских конфликтов и их профилактика. Рациональные условия отношений родителей и детей. Педагогическая поддержка семьи.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуча-ся	Всего

1 этап (5 семестр)

Раздел 1. Психология

1	Предмет, объект и методы психологии	1	0	0	10	11
2	Психика, поведение и деятельность	1	0	0	10	11
3	Основные психические процессы	0	1	0	10	11
4	Индивидуально-психологические особенности личности	0	1	0	10	11
5	Межгрупповые отношения и взаимодействия	0	1	0	8	9
6	Психология и общество	0	1	0	6	7

Раздел 2. Педагогика

7	Образование как социокультурный феномен	1	0	0	10	11
8	Воспитание в педагогическом процессе	1	0	0	10	11
9	Общие формы организации учебной деятельности	0	1	0	10	11
10	Семейное воспитание и семейная педагогика	0	1	0	10	11
	Зачёт					4
	Итого	4	6	0	94	108

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16161>

1. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы и подготовки к практическим занятиям семинарского типа
2. Конспект лекций

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	МАТЕМАТИКА ФИЗИКА ИНФОРМАТИКА МЕХАНИКА ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ КУЛЬТУРА РЕЧЕВОГО ОБЩЕНИЯ ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА ЭТИКА И КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ ИНФОКОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ
ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение,	ЭКОНОМИКА ФИЗИКА ИНФОРМАТИКА КУЛЬТУРА РЕЧЕВОГО ОБЩЕНИЯ

<p>обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p>	<p>ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА ЭТИКА И КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ ИНФОКОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ</p>
---	---

В рамках дисциплины ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	1,54	3,08
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	3	2,31	6,92
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Рабочая тетрадь	24,00	40,00
Реферат	3,00	5,00
тестирование	9,00	15,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этапизуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;
 $\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;
 $\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;
 $\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	Базовый уровень	Знает методы и средства образования и самообразования, индивидуальные психологические особенности личности Умеет разрабатывать план самообразования Имеет навыки и/или опыт деятельности анализа методов образования	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знает методы и средства образования и самообразования, формы получения образования, индивидуальные психологические особенности личности, основные психологические состояния и свойства Умеет разрабатывать план самообразования, развития своих профессионально и лично значимых качеств, учитывать индивидуальные психологические особенности личности во взаимодействии с ней Имеет навыки и/или опыт деятельности анализа методов обучения и самообучения, воспитания и самовоспитания	Более 70 баллов
ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с	Базовый уровень	Знает особенности протекания познавательных процессов , Умеет осуществлять поиск , хранение и обработку информации, представлять	От 60 до 70 баллов

использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий		информацию в требуемом формате Имеет навыки и/или опыт деятельности определения способов представления информации	
	Повышенный уровень	Знает особенности протекания познавательных процессов, специфику восприятия информации, способов ее представления Умеет осуществлять поиск, хранение и обработку информации, представлять информацию в требуемом формате с использованием современных технологий Имеет навыки и/или опыт деятельности определения способов представления информации	Более 70 баллов

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоения компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Рабочая тетрадь	40	ОК-7, ОПК-1
Реферат	5	ОПК-1
тестирование	15	ОК-7, ОПК-1
Промежуточная аттестация		
Зачёт	40	ОК-7, ОПК-1

1. Рабочая тетрадь

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Рабочая тетрадь»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Знания
методов и средств образования и самообразования, индивидуальные психологические особенности личности, основные психологические состояния и свойства
Умения
разрабатывать план самообразования, развития своих профессионально и лично значимых качеств
Навыки и/или опыт деятельности
анализа методов обучения и самообучения, воспитания и самовоспитания
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
Знания
особенностей протекания познавательных процессов, специфики восприятия информации, способов ее представления

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Рабочая тетрадь», характеризующий этап формирования

Рабочая тетрадь заполняется обучающимся в течение семестра в рукописном виде. В конце семестра сдается на проверку преподавателю.

В процессе выполнения заданий в рабочей тетради обучающийся должен продемонстрировать следующие знания:

методы и средства образования и самообразования, индивидуальные психологические особенности личности, основные психологические состояния и свойства, особенности протекания познавательных процессов, специфика восприятия информации; специфика поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, форматы представления информации с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

умения и навыки:

разрабатывать план самообразования, развития своих профессионально и лично значимых качеств,

анализа методов обучения и самообучения, воспитания и самовоспитания.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Рабочая тетрадь»

0. Рабочая тетрадь заполняется обучающимся в течение семестра в рукописном виде. В конце семестра сдается на проверку преподавателю.

В процессе выполнения заданий в рабочей тетради обучающийся должен продемонстрировать следующие знания:

методы и средства образования и самообразования, индивидуальные психологические особенности личности, основные психологические состояния и свойства, особенности

протекания познавательных процессов, специфика восприятия информации; специфика поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, форматы представления информации с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

умения и навыки:

разрабатывать план самообразования, развития своих профессионально и личностно значимых качеств,

анализа методов обучения и самообучения, воспитания и самовоспитания.

1. Тема 1. Предмет, объект и методы психологии

1. Дайте определение понятию «психика»

Есть ли психика у животных? Поясните Ваше мнение.

2. Как Вы считаете, что в наибольшей степени должна исследовать современная психология. Поясните свое мнение.

3. Нарисуйте схему связи психологии с другими науками. (Степень связи можно отобразить близостью расположения рисунков, толщиной связующих линий, стрелками и пр.)

4. Приходилось ли Вам использовать психологические знания в жизни? Опишите ситуацию. Имеют ли Ваши действия научную психологическую основу?

5. Опишите достоинства и недостатки каждого из методов психологического исследования

Метод Достоинства метода Недостатки метода

Эксперимент

Наблюдение

Опрос

Интервью

Проективный метод

6. Изобразите историю развития психологии графически, т.е. нарисуйте линию, обозначив на ней все основные даты.

7. Опишите и оцените каждое психологическое направление.

Направление Психологи, работавшие в данном направлении Достоинства направления

Недостатки направления

Функционализм

Гештальт-психология

Бихевиоризм

Психоанализ

Гуманистическая психология

Когнитивная психология

Трансперсональная психология

8. В словаре в конце тетради дайте определение следующим терминам: психология, психика, проективный метод психологического исследования, гештальт, бихевиоризм, психоанализ, сублимация, когнитивный.

9. В словаре в конце тетради дайте определение следующим терминам: индивид, личность, архетип, социальная роль, темперамент, характер, акцентуация характера,

задатки, одаренность, гениальность.

10. Проанализируйте методы самообразования, самообучения и самовоспитания. Разработайте план самообразования, саморазвития профессионально и личностно значимых качеств.

2. 1. Приведите примеры:

психических процессов
психических состояний
психологических свойств личности

2. Приведите примеры проявления бессознательного в повседневной жизни.

3. Приведите примеры измененных состояний сознания. Чем они отличаются от обычных состояний?

4. Какой вид деятельности является ведущим в каждом из возрастов?

Младенчество

Раннее детство

Дошкольный возраст

Младший школьный возраст

Подростковый возраст

Юность

Зрелость

Пожилой и старческий возраста

5. В словаре в конце тетради дайте определение следующим терминам: межполушарная асимметрия, сознание, психические состояния, измененные состояния сознания, филогенез, онтогенез, деятельность, ведущая деятельность.

3. Проанализируйте специфику поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, перечислите форматы ее представления с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Рабочая тетрадь»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия к выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня к от 71 до 100	Показатель базового уровня к от 60 до 70	Показатель неосвоенности к меньше 60
В процессе выполнения заданий в рабочей тетради обучающийся продемонстрировал следующие знания: методы и средства образования и самообразования, индивидуальные психологические особенности личности, основные психологические	В процессе выполнения заданий в рабочей тетради обучающийся продемонстрировал следующие знания: методы образования и самообразования, индивидуальные психологические особенности личности, некоторые психологические состояния и свойства,	Ответ на поставленное задание (вопросы) отсутствует, либо дан только частично. Нет понимания сути рассматриваемой проблемы. Имеются грубые ошибки в изложении.

<p>состояния и свойства, особенности протекания познавательных процессов, специфика восприятия информации; специфика поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, форматы представления информации с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий умения и навыки: разрабатывать план самообразования, развития своих профессионально и личностно значимых качеств , анализа методов обучения и самообучения, воспитания и самовоспитания.</p> <p>Дан последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания (вопросов). Имеется собственная обоснованная точка зрения на проблему и причины ее возникновения. Продемонстрировано глубокое понимание сути проблемы, а также умение выявлять причинно-следственные связи и строить на их основе обоснованные выводы.</p>	<p>некоторые особенности протекания познавательных процессов, специфика восприятия информации; специфика поиска и анализа информации из различных источников, форматы представления информации с использованием информационных технологий умения и навыки: разрабатывать план самообразования, анализа методов обучения, воспитания.</p> <p>Дан последовательный ответ на поставленное задание (вопросы), однако содержание раскрыто не полностью. Имеется собственная точка зрения на проблему, но не все причины ее возникновения установлены.</p> <p>Продемонстрировано понимание основной сути проблемы, но отсутствует аргументация выбора предложенного решения. В ответе могут присутствовать негрубые ошибки.</p>	
--	--	--

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. тестирование

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «тестирование»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Знания
методов и средств образования и самообразования, индивидуальные психологические особенности личности, основные психологические состояния и свойства
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
Знания
особенностей протекания познавательных процессов, специфики восприятия информации, способов ее представления

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «тестирование», характеризующий этап формирования

Тесты – это вопросы или задания, предусматривающие конкретный, краткий, четкий ответ на имеющиеся эталоны ответов.

При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:

- а) готовясь к тестированию, проработайте информационный материал по дисциплине. Проконсультируйтесь с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- б) приступая к работе с тестами, внимательно и до конца прочтите вопрос и предлагаемые варианты ответов. Выберите правильные (их может быть несколько). На отдельном листке ответов выпишите цифру вопроса и буквы, соответствующие правильным ответам;
- в) в процессе решения желательно применять несколько подходов в решении задания. Это позволяет максимально гибко оперировать методами решения, находя каждый раз оптимальный вариант.
- г) если Вы встретили чрезвычайно трудный для Вас вопрос, не тратьте много времени на него. Переходите к другим тестам. Вернитесь к трудному вопросу в конце.
- д) обязательно оставьте время для проверки ответов, чтобы избежать механических ошибок.

В процессе ответа на вопросы теста обучающийся должен продемонстрировать следующие знания:

индивидуальные психологические особенности личности, основные психологические состояния и свойства, особенностей протекания познавательных процессов

2.3 Типовые задания оценочного средства «тестирование»

0. В процессе ответа на вопросы теста обучающийся должен продемонстрировать следующие знания:

индивидуальные психологические особенности личности, основные психологические состояния и свойства, особенностей протекания познавательных процессов

1. 1. Избирательная направленность сознания человека на определенные предметы и явления:

- а) психика;
- б) внимание;
- в) ощущение.

2. Психический познавательный процесс создания новых представлений на основе имеющегося опыта, т.е. процесс преобразующего отражения действительности:

- а) воображение;
- б) анализ;
- в) обобщение.

3. Операция, заключающаяся в сопоставлении предметов и явлений, их свойств и отношений друг с другом и выявлении, таким образом, общности или различия между ними:

- а) понятие;
- б) конкретизация;
- в) сравнение.

4. Какая из форм организации учебно-воспитательной деятельности как взаимодействия воспитателя и учащихся дает возможность выяснить знания, определить степень усвоения учащимися материала, но мало способствует активизации собственной активности учащихся:

- а) опрос;
- б) лекция;
- в) семинар.

5. Возможность человека иметь в сознании одновременно несколько разнородных объектов или же выполнять сложную деятельность, состоящую из множества одновременных операций:

- а) избирательность внимания;
- б) распределение внимания;
- в) интенсивность внимания.

6. Форма отражения действительности, в ходе которого человеком не осознаются его источники, а отражаемая действительность сливается с переживаниями:

- а) бессознательное;
- б) поведение;
- в) деятельность.

7. Наука, помогающая психологии понимать патологию психического развития людей и находить пути для психокоррекции и психотерапии:

- а) антропология;
- б) история;
- в) медицина.

8. Психическое свойство личности, характеризующееся динамикой протекания психических процессов:

- а) характер;
- б) темперамент;
- в) способности.

9. Способность человека сознательно управлять своим поведением, мобилизовывать все свои силы на достижение поставленных целей:

- а) воля;
- б) мышление;
- в) желание.

10. Отражение в сознании человека отдельных свойств и качеств предметов и явлений, непосредственно воздействующих на его органы чувств:

- а) анализаторы;
- б) психические состояния;
- в) ощущение.

11. Непосредственная форма выражения чувств:

- а) мимика;
- б) эмоции;
- в) жесты.

12. Человек с присущими ему индивидуальными и социально-психологическими особенностями:

- а) личность;
- б) объект;
- в) лидер.

13. Высший этап развития психики:

- а) филогенез;
- б) сознание;
- в) онтогенез.

14. Сосредоточение внимания на наиболее важных предметах:

- а) распределение;
- б) интенсивность;
- в) избирательность.

15. Объединение многих предметов или явлений по какому-то общему признаку:

- а) обобщение;
- б) конкретизация;
- в) умозаключение.

16. Направление в зарубежной психологии, отрицающее сознание как предмет научного исследования и сводящее психику к различным формам поведения, являющегося результатом ответа на воздействия внешней среды:

- а) гештальтпсихология;
- б) бихевиоризм;
- в) психоанализ.

17. Наука, предоставляющая психологии информацию об основных направлениях обучения и воспитания людей:

- а) психотерапия;
- б) акмеология;
- в) педагогика.

18. Психическое свойство личности, определяющее линию поведения человека и выражающееся в его отношениях к окружающему миру, труду, другим людям, к самому себе:

- а) характер;
- б) темперамент;
- в) способности.

19. Способ мышления, при котором умозаключение идет от единичных фактов к общему выводу:

- а) дедукция;
- б) индукция;
- в) аналогия.

20. Отражение в сознании человека свойств и качеств предметов и явлений в целом, непосредственно воздействующих на его органы чувств:

- а) анализаторы;

- б) ощущение;
- в) восприятие.

21. К сильному типу нервной системы не относят:

- а) меланхолика;
- б) флегматика;
- в) сангвиника.

22. Обращенность сознания и внимания человека в основном на то, что происходит вокруг него:

- а) интроверсия;
- б) экстраверсия;
- в) любопытство.

23. Приспособление органов чувств к особенностям действующих на них стимулов с целью их наилучшего восприятия и предохранения рецепторов от излишней перегрузки:

- а) аккомодация;
- б) агглютинация;
- в) адаптация.

24. Душевное облегчение, наступающее у человека после сильных эмоциональных переживаний:

- а) катарсис;
- б) компенсация;
- в) когнитивный диссонанс.

25. Некритическое принятие человеком чужого неправильного мнения, сопровождаемое неискренним отказом от собственного мнения, в правильности которого человек внутренне не сомневается:

- а) контент-анализ;
- б) конформность;
- в) мазохизм.

26. Метод психологического исследования, рассчитанный на непосредственное получение нужной информации через органы чувств:

- а) метод близнецов;
- б) эксперимент;
- в) наблюдение.

27. Тип темперамента человека, характеризующийся пониженной реактивностью, слабо развитыми, замедленными выразительными движениями:

- а) флегматик;
- б) сангвиник;
- в) меланхолик.

28. Процессы запоминания, сохранения, воспроизведения и переработки человеком разнообразной информации:

- а) мышление;

- б) память;
- в) ощущение.

29. Один из защитных механизмов, посредством которого человек избавляется от переживаний по поводу собственных недостатков за счет приписывания их другим людям:

- а) вытеснение;
- б) регрессия;
- в) проекция.

30. Восприятие формы, величины, объема объектов, расстояния между ними, их взаимного расположения, удаленности и направления, в котором они находятся:

- а) восприятие пространства;
- б) восприятие времени;
- в) восприятие движения.

31. Совокупность умственных способностей человека:

- а) мышление;
- б) интеллект;
- в) задатки.

32. Соревнование, поощрение, наказание относятся:

- а) к методам стимулирования;
- б) к методам воспитания;
- в) к методам обучения.

33. К достоинствам проблемного обучения относят:

- а) способность к самостоятельному творческому поиску нужных знаний;
- б) большие затраты времени на изучение учебного материала;
- в) значительные педагогические затраты педагогического труда.

34. В разрешении учебной проблемы выделяют следующие стадии:

- а) формулировка проблемной ситуации;
- б) анализ;
- в) решение;
- г) проверка;
- д) многообразие выбора.

35. В форме самообразования, расширения полученных в школе знаний осуществляется:

- а) культурно-творческая функция;
- б) воспитательная функция;
- в) разнообразная образовательная деятельность.

36. Формирование всесторонне развитой личности посредством различных социальных институтов относится:

- а) к системе воспитания;
- б) к задаче воспитания;
- в) к цели воспитания.

37. Методологическую основу культурно-воспитательной деятельности составляют:

- а) правила;
- б) принципы;
- в) нормы.

38. Способы воздействия на личность:

- а) формы;
- б) принципы;
- в) методы.

39. Психологической основой творческой деятельности является:

- а) воображение;
- б) восприятие;
- в) внимание.

40. Педагогическая система какого ученого провозглашает свободу самовыражения ребенка:

- а) Р. Штайнера;
- б) М. Монтессори;
- в) Я.А. Коменского.

41. На демократических принципах самоуправления строится работа в школе:

- а) Л.Н. Толстого;
- б) Р.Ш. Штайнера;
- в) А.В. Занкова.

42. Педагогику свободы и любви пропагандирует:

- а) В.А. Сухомлинский;
- б) К.Д. Ушинский;
- в) В.Г. Белинский.

43. Кто из педагогов говорил: «Воспитание должно быть ничем иным, как использованием педагогами естественных детских игр»:

- а) К.Д. Ушинский;
- б) А.С. Макаренко;
- в) П.П. Блонский.

44. Какой ученый видел «элемент поэзии» в научном мышлении:

- а) А. Эйнштейн;
- б) Нильс Бор;
- в) П.П. Блонский.

45. Педагогика сотрудничества:

- а) антропософия;
- б) схоластика;
- в) синергетика.

46. Наиболее эффективный путь воспитания:

- а) финансовое обеспечение;
- б) деятельностный подход;
- в) ограничение свободы.

47. Реконструкция характера есть:

- а) перевоспитание;
- б) убеждение;
- в) принуждение.

48. Воспитание бережного отношения к окружающей среде есть задача:

- а) экологического воспитания;
- б) правового воспитания;
- в) нравственного воспитания.

49. Основатель лечебной педагогики:

- а) А.А. Дубровский;
- б) Ф.У. Тейлор;
- в) П.Ф. Каптерев.

50. Опыт народных игр в воспитании подростков использовал:

- а) Я.А. Коменский;
- б) И.Б. Базедов;
- в) К.Д. Ушинский.

51. Полностью отрицал роль дидактических игр и абсолютизировал роль свободной игры:

- а) Дж. Локк;
- б) Ж.-Ж. Руссо;
- в) П.Ф. Лесгафт.

52. Классический опыт реабилитации «трудных» подростков отражен в трудах:

- а) А.С. Макаренко;
- б) Д.Н. Узнадзе;
- в) К. Хорни.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «тестирование»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия k выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня к от 71 до 100	Показатель базового уровня к от 60 до 70	Показатель неосвоенности к меньше 60
студент за отведенное время правильно решил более 80% тестовых заданий	студент за отведенное время правильно решил от 50 до 80% тестовых заданий	студент за отведенное время правильно решил менее 50% тестовых заданий

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл ОС – балл за оценочное средство;
 k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;
 $\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.
 Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 9 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 9 до 10.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 10.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

3. Реферат

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Реферат»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
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
Умения
осуществлять поиск, хранение и обработку информации, представлять информацию в требуемом формате
Навыки и/или опыт деятельности
определения способов представления информации

3.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Реферат», характеризующий этап формирования

Реферат выполняется на листах формата А 4, объем 3-4- страницы, Обязателен список использованной литературы (3-5 источников). Также необходимо подготовить презентацию по содержанию доклада и защитить ее. с использованием информационных, компьютерных технологий.

При выполнении реферата обучающийся должен продемонстрировать следующие знания: психологические особенности личности, основные психологические состояния и свойства; умения и навыки:

осуществлять поиск, хранение и обработку информации, представлять информацию в требуемом формате.

3.3 Типовые задания оценочного средства «Реферат»

0. При выполнении реферата обучающийся должен продемонстрировать следующие знания:

психологические особенности личности, основные психологические состояния и свойства ;
умения и навыки:

осуществлять поиск, хранение и обработку информации, представлять информацию в требуемом формате.

Выберите тему для доклада. Осуществите поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, подготовьте презентацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

Защита доклада проводится с помощью презентации

1. 1. Область изучаемых явлений и предназначение психологии.
2. Основные исторические этапы развития психологической науки.
3. Основные направления психологии XX века.
4. Методы психологического исследования
5. Психология конституционных различий.
6. Психика и особенности строения мозга.
7. Ощущения как первичная форма отражения действительности.
8. Сущность и основные качества восприятия.
9. Внимание.
10. Память.
11. Мышление.
12. Воображение.
13. Понятие личности в психологии.
14. Способности.
15. Темперамент.
16. Характер.
17. Воля.
18. Эмоции.
19. Мотивация.
20. Понятие психических состояний.
21. Типичные положительные психические состояния человека.
22. Отрицательные психические состояния и их предупреждение.

23. Специфические состояния психики человека.
24. Психологическая сущность самосознания.
25. Самосознание и человеческое «Я».
26. Структура и функции самосознания.
27. Идентификация и рефлексия.
28. Общение как основа межличностных отношений.
29. Общение как обмен информацией.
30. Общение как взаимодействие.

3.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Реферат»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;
 $\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
 Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Владение основными понятиями и терминологией	1	0,33

Выделение в докладе цели, описания проделанной работы и полученных результатов, наличие обоснованных выводов	1	0,33
Дан последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания (вопросов). Продемонстрировано глубокое понимание сути проблемы, а также умение выявлять причинно-следственные связи и строить на их основе обоснованные выводы.	1	0,33
Обучающийся продемонстрировал умения и навыки поиска информации и представления ее с использованием компьютерных технологий	5	1,67
Соблюдение требуемой структуры работы (наличие титульного листа, содержания, введения, основной части, заключения, списка литературы, приложения (при необходимости))	1	0,33
Соответствие доклада содержанию работы	1	0,33
обучающийся продемонстрировал знание психологических особенностей личности, основных психологических состояний и свойств;	5	1,67
ИТОГО	15	5

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 3 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

От 3 до 3.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 3.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Знания
методов и средств образования и самообразования, индивидуальные психологические особенности личности, основные психологические состояния и свойства
Умения
разрабатывать план самообразования, развития своих профессионально и личностно значимых качеств
Навыки и/или опыт деятельности
анализа методов обучения и самообучения, воспитания и самовоспитания
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
Знания
особенностей протекания познавательных процессов, специфики восприятия информации, способов ее представления
Умения
осуществлять поиск, хранение и обработку информации, представлять информацию в требуемом формате
Навыки и/или опыт деятельности
определения способов представления информации

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

Билет на зачете включает в себя один теоретический вопрос и практическое задание.

На зачете преподаватель предоставляет материалы, необходимые для выполнения практических заданий по предмету

На зачете обучающийся дает ответ на поставленные вопросы. Преподаватель может задавать дополнительные вопросы по предмету.

При ответе на вопросы зачета обучающийся должен продемонстрировать следующие знания:

методы и средства образования и самообразования, индивидуальные психологические особенности личности, основные психологические состояния и свойства, особенности протекания познавательных процессов, специфика восприятия информации, способы ее представления;

следующие умения и навыки:

разрабатывать план самообразования,

развития своих профессионально и личностно значимых качеств

анализа методов обучения и самообучения, воспитания и самовоспитания;

осуществлять поиск, хранение и обработку информации, представлять информацию в требуемом формате

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из двух заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	12	20
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

0. При ответе на вопросы зачета обучающийся должен продемонстрировать следующие знания:

методы и средства образования и самообразования, индивидуальные психологические особенности личности, основные психологические состояния и свойства, особенности протекания познавательных процессов, специфика восприятия информации, способы ее представления;

следующие умения и навыки:

разрабатывать план самообразования, развития своих профессионально и личностно значимых качеств анализа методов обучения и самообучения, воспитания и самовоспитания; осуществлять поиск, хранение и обработку информации, представлять информацию в требуемом формате

1. 1. Область изучаемых явлений и предназначение психологии.
2. Основные исторические этапы развития психологической науки.
3. Основные направления психологии XX века.
4. Методы психологического исследования
5. Психология конституционных различий.
6. Психика и особенности строения мозга.
7. Ощущения как первичная форма отражения действительности.
8. Сущность и основные качества восприятия.
9. Внимание.
10. Память.
11. Мышление.
12. Воображение.
13. Понятие личности в психологии.
14. Способности.
15. Темперамент.
16. Характер.
17. Воля.
18. Эмоции.
19. Мотивация.
20. Понятие психических состояний.
21. Типичные положительные психические состояния человека.
22. Отрицательные психические состояния и их предупреждение.
23. Специфические состояния психики человека.
24. Психологическая сущность самосознания.
25. Самосознание и человеческое «Я».
26. Структура и функции самосознания.
27. Идентификация и рефлексия.
28. Общение как основа межличностных отношений.
29. Общение как обмен информацией.
30. Общение как взаимодействие.
31. Общение как восприятие людьми друг друга.
32. Интимные межличностные отношения.
33. Социально-ролевое общение.
34. Социально-психологический климат коллектива.
35. Предмет педагогики.
36. Основные этапы развития педагогики и образования.
37. Цели образования и воспитания.
38. Педагогический идеал и его конкретно-историческое воплощение.
39. Средства и методы педагогического воздействия на личность.
40. Характеристика принципов дидактики.
41. Реализация дидактических принципов в предметных методиках.
42. Своеобразие педагогической деятельности.
43. Основные требования к личности педагога.

44. Мастерство педагогического общения.
 45. Современная педагогика в поисках новой модели образования.
 46. Отношения родителей и детей как психолого-педагогическая проблема.
 47. Причины конфликтов и их профилактика.
 48. Образовательная система России.
 49. Учет особенностей восприятия информации в профессиональной деятельности.
 50. Формы и методы самообразования и саморазвития.
 51. Специфика поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных.
 52. Форматы представления информации с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
2. Психология и педагогика задачи
 1. Как вы понимаете высказывание Алексея Григорьевича Асмолова и А. В. Петровского : «Индивидом рождаются, личностью становятся, а индивидуальность отстаивают». План: 1. Характеристика понятий «индивид», «личность», «индивидуальность». 2. анализ высказывания с позиции различных концепций.
 2. Н.Г. Чернышевский: «Образованным человеком можно назвать того, кто приобрел много знаний, привык быстро и верно соображать, у кого понятие и чувства получили благородное и возвышенное направление». План: 1. Как вы относитесь к данному высказыванию. 2. Как на современном этапе решается проблема содержания образования в современной школе.
 3. «Психология без педагогики бесполезна, а педагогика без психологии бессильна». В чем смысл формулировки? Унижается или возвеличивается достоинство каждой науки? Возможна ли продуктивность одной без участия другой? Примеры взаимовлияния « Психология ставит диагноз, а педагогика разрабатывает план лечения, а методика этот план реализует. Каждый делает свое и по-своему». Есть ли смысл в сравнении, в чем? План: 1. Назовите и проранжируйте по критерию продуктивности связь педагогики с другими науками, покажите их обогащение. 2. Какие новые направления развиваются в результате тесного взаимодействия дисциплин психология и педагогика?
 4. Вопросы: 1) раскройте смысл понятия «социализация» 2) что влияет на этот процесс 3) каков механизм социализации 4) как социализация соотносится с воспитанием и самосовершенствованием?
 5. Определите, какие виды психических явлений (процессы, свойства и состояния) проявляются в следующих ситуациях:
 - а) Школьник сосредоточенно выполняет домашнее задание.
 - б) Девушка, придя из кино, с восторгом рассказывает о нем матери.
 - в) Начальник строг с подчиненными, грубо обращается с ними, раздражается по любому поводу.
 - г) Мальчик очень огорчился, когда узнал, что их класс не идет в поход.
 - д) Официант перечисляет посетителю все наименования имеющихся в ассортименте вин
 6. Составьте план саморазвития и самообразования.
 7. Проанализируйте формы и методы самообразования и саморазвития.
 8. Систематизируйте способы представления информации в зависимости от особенностей восприятия.
 10. Разработайте план оптимизации психологического климата в группе
 11. Проанализируйте представленную преподавателем информацию по актуальным проблемам педагогики и психологии, предложите способы поиска, хранения, обработки

и анализа информации из различных источников и баз данных, форматы представления информации с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	<p>Обучающийся продемонстрировал следующие знания: методы и средства образования и самообразования, индивидуальные психологические особенности личности, основные психологические состояния и свойства, особенности протекания познавательных процессов, специфика восприятия информации, способы ее представления</p> <p>Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные</p>	<p>Обучающийся продемонстрировал следующие знания: методы и средства образования, индивидуальные психологические особенности личности, некоторые психологические состояния и свойства, особенности протекания познавательных процессов, специфика восприятия информации.</p> <p>Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный</p>	<p>Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.</p>

	вопросы.	характер. Научная терминология используется недостаточно.	
Практическое задание	Обучающийся продемонстрировал следующие умения и навыки: разрабатывать план самообразования, развития своих профессионально и личностно значимых качеств анализа методов обучения и самообучения, воспитания и самовоспитания; осуществлять поиск, хранение и обработку информации, представлять информацию в требуемом формате Задание выполнено полностью. Приведены все необходимые аргументы, сделаны соответствующие выводы, дан полный развернутый ответ.	Обучающийся продемонстрировал следующие умения и навыки: разрабатывать план самообразования, развития своих профессионально значимых качеств анализа методов обучения, воспитания ; осуществлять поиск, хранение и обработку информации, представлять информацию в требуемом формате Задание выполнено не полностью. Приведены необходимые аргументы, при ответе допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя.	Задание не выполнено , либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное	Базовый	

	количество баллов по всем показателям		Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Пастюк, О.В. Психология и педагогика [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. В. Пастюк. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 160 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=92581>

2. Кравченко, А. И. Психология и педагогика [Электронный ресурс] : учебник / А. И. Кравченко. – М. : НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 352 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=100220>

Дополнительная литература

1. Крысько, В. Г. Психология и педагогика [Электронный ресурс] : учебник / В. Г. Крысько. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 471 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/446273>

2. Милорадова, Н. Г. Психология и педагогика [Электронный ресурс] : учебник и практикум / Н. Г. Милорадова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 307 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/434729>

3. Ступницкий, В. П. Психология [Электронный ресурс] : учебник / В. П. Ступницкий, О. И. Щербакова, В. Е. Степанов. — 2-е изд., стер. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 516 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=358383>

4. Педагогика [Электронный ресурс] : учебник / В.Г. Рындак [и др.] ; под общ. ред. В.Г. Рындак. — М. : ИНФРА-М, 2020. — 427 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1086772>

5. Психология и педагогика [Электронный ресурс] : учеб. пособие / под ред. Э.В. Островского. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2019. — 368 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=339617>

Периодические издания

1. Вопросы образования(<http://vo.hse.ru>)
2. Мир психологии()

3. Педагогика(<http://pedagogika-rao.ru>)

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. <http://минобрнауки.рф> – сайт министерства образования и науки РФ www.edu.ru – Федеральный портал «Российское образование» - режим доступа

2. <http://cppo.ru/> Центр практической психологии образования <http://psychology.net.ru/> Мир психологии - режим доступа

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические указания по подготовке к занятиям семинарского типа

Для расширения и углубления знаний обучающихся по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Целью занятий семинарского типа является:

- проверка уровня понимания обучающимися вопросов, рассмотренных на лекциях и в учебной литературе, степени и качества усвоения обучающимися программного материала;
- формирование и развитие умений, навыков применения теоретических знаний в реальной практике, анализа профессионально-прикладных ситуаций;
- восполнение пробелов в пройденной теоретической части курса и оказания помощи в его освоении.

Обучающийся должен изучить основную литературу по теме занятия семинарского типа и источники из списка дополнительной литературы, используемые для расширения объема знаний по теме, интернет-ресурсы.

Методические указания по подготовке к зачету

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Зачет – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Зачет дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени. Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий. На зачете студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
-----------------------------------	----------

Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.

Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>	
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)	
<i>СРС</i>	
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.	

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Интерактивная форма проведения лекционных и практических занятий мозговой штурм – форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. Применяется в случаях, когда решается малоизученная проблема или требуется найти нетривиальное решение
2. Интерактивная форма проведения практических занятий работа в малых группах – форма работы, дающая возможность каждому участнику по-участвовать в решении проблемы, попрактиковать навыки сотрудничества и межличностного общения
3. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль Технология организации ресторанного

профиль
Технология организации ресторанного дела

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Мунипов Р.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель: формирование у студентов необходимых знаний, умений и навыков разработки конструкторской документации (как вручную, так и с применением современных систем автоматизированного проектирования) для дальнейшего применения их в учебной и профессиональной деятельности.

Задачи:

- 1.изучение основных правил составления и чтения чертежей;
- 2.изучение требований ЕСКД к оформлению конструкторской документации ;
3. обучение работе со справочной литературой и нормативной документацией (ГОСТами);
4. овладение первичными навыками применения современных САД-программ для автоматизации инженерно-графических работ (на примере САПР «КОМПАС-3D LT»).

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные

специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
 центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры,
 освоившие программу бакалавриата:

- научно-исследовательская
- организационно-управленческая
- проектная
- маркетинговая
- производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся,
 установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
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
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-7	Знания	возможность обрабатывать данные в графической среде с применением информационно-коммуникационных технологий; место и роль дисциплины в системе наук и в профессиональной подготовке; профессиональной подготовке; способы организации самостоятельной работы по дисциплине;
	Умения	выбирать и использовать информационно-коммуникационные технологии при обработке данных в

		<p>графической среде; применять способы организации самостоятельной работы по дисциплине; способы организации самостоятельной работы по дисциплине;</p>
	Навыки и/или опыт деятельности	<p>организация своей самостоятельной работы по дисциплине; способен анализировать действия и оценивать собственные знания и умения в области применения информационно-коммуникационных технологий; самостоятельная работы с учебной и научной литературой; способность применять информационно-коммуникационные технологии по дисциплине в графической среде.</p>
ОПК-1	Знания	<p>основные методы и средства хранения, поиска, систематизации, обработки, передачи компьютерной информации; состав, функции и конкретные возможности аппаратно-программного обеспечения; состав, функции и конкретные возможности профессионально ориентированных справочных и поисковых систем</p>
	Умения	<p>работать в локальной и глобальной компьютерных сетях; решать с использованием компьютерной техники профессиональные задачи; управлять работой компьютера</p>
	Навыки и/или опыт деятельности	<p>навыками самообучения новым информационно-коммуникационным технологиям; навыками использования в профессиональной деятельности базовых знаний в области информатики и современных информационных технологий; способен анализировать действия и оценивать собственные знания и умения в области применения информационно-коммуникационных технологий</p>
ПК-2	Знания	<p>стандартов графических данных, методов обработки графических данных с использованием приложений, методов интерпретации полученных графических данных</p>
	Умения	<p>применять графические стандарты адекватно целям и поставленным задачам, проводить обработку полученных графических данных с использованием прикладных программ.</p>
	Навыки и/или опыт деятельности	<p>применения полученных знаний и навыков в процессе графической работы, с использованием прикладной</p>

программы (КОМПАС 3D LT) и интерпретации полученных данных.

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА имеет код Б1.Б.30, относится к дисциплинам (модулям) базовой части Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА предусмотрена учебным планом в 3 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен в 3 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	3 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	22	22
в т. ч. занятия лекционного типа	8	8
в т. ч. занятия семинарского типа	12	12
в т.ч. консультация	2	2
Самостоятельная работа обучающихся	186	186
Промежуточная аттестация	8	8
в т. ч. экзамен	8	8
ИТОГО	216	216

IV. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведённого на них количества академических

часов и видов учебных занятий

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ ЧЕРТЕЖЕЙ И ГЕОМЕТРИЧЕСКИЕ ПОСТРОЕНИЯ

1. Основные правила оформления чертежей по ЕСКД
2. Форматы
3. Масштабы
4. Линии
5. Шрифты
6. Основная надпись
7. Нанесение размеров
8. Геометрические построения на чертежах
9. Деление отрезков на равные части.
10. Построение правильных многоугольников
11. Построение сопряжений

Тема 2. ИЗОБРАЖЕНИЯ

1. Основные положения
2. Виды
3. Основные сведения
4. Нахождение проекций точек на изображениях геометрических тел
5. Нанесение размеров, определяющих форму геометрического тела.
Построение третьего вида по двум заданным
6. Разрезы
7. Основные положения
8. Виды
9. Основные сведения
10. Нахождение проекций точек на изображениях геометрических тел
11. Нанесение размеров, определяющих форму геометрического тела.
Построение третьего вида по двум заданным
12. Разрезы

Тема 3. Изображение соединений деталей на чертеже

1. Виды соединений
2. Изображение резьбовых соединений
3. Общие сведения
4. Изображение и обозначение метрической резьбы и соединения резьбой
5. Изображение неразъемных соединений
6. Паяные и клееные соединения

7.Сварные соединения

Тема 4. Конструкторская документация сборочных единиц

- 1.Основные понятия об изделии
- 2.Стадии разработки изделий и виды конструкторской документации
- 3.Правила разработки чертежей (эскизов) деталей
- 4.Построение изображения на эскизе детали
- 5.Нанесение размеров точеной детали на эскизе детали
- 6.Нанесение знаков шероховатости на чертеже (эскизе) детали
- 7.Заполнение основной надписи. Выбор материала
- 8.Разработка сборочных чертежей
- 9.Содержание сборочных чертежей, изображение, нанесение размеров
- 10.Спецификация
- 11.Схема деления изделия на составные части

Тема 5. Правила выполнения схем

- 1.Общие сведения
- 2.Правила выполнения электрических схем

Тема 6. Компьютерная графика

- 1.Общие сведения о системах автоматизированного проектирования
- 2.Проектирование в САПР «КОМПАС-ЗБ»
- 3.Основные сведения о САПР «КОМПАС-ЗБ»
- 4.Двухмерное моделирование в САПР «КОМПАС-ЗБ»
- 5.Трехмерное моделирование в САПР «КОМПАС-ЗБ»
- 6.Создание чертежей по ЗБ-модели в САПР «КОМПАС-ЗБ»
- 7.Моделирование некоторых типов деталей
- 8.Моделирование сборочной единицы

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (3 семестр)

1	ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ ЧЕРТЕЖЕЙ И ГЕОМЕТРИЧЕСКИЕ ПОСТРОЕНИЯ	2	2	0	32	36
2	ИЗОБРАЖЕНИЯ	0,5	0,5	0	16	17
3	Изображение соединений деталей на чертеже	0,5	0,5	0	16	17
4	Конструкторская документация сборочных единиц	0,5	0,5	0	16	17
5	Правила выполнения схем	0,5	0,5	0	16	17
6	Компьютерная графика	4	8	0	90	102
	<i>Консультация</i>					2
	<i>Экзамен</i>					8
	Итого	8	12	0	186	216

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16162>

1. Конспект лекций
2. Методические указания к семинарским или практическим занятиям
3. Методические указания для самостоятельной работы
4. Методические указания по выполнению контрольной работы

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	МАТЕМАТИКА ФИЗИКА ИНФОРМАТИКА МЕХАНИКА ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ КУЛЬТУРА РЕЧЕВОГО ОБЩЕНИЯ ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА ЭТИКА И КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

	<p>ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</p> <p>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ</p> <p>ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</p> <p>НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА</p> <p>ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА</p> <p>ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p> <p>ИНФОКОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ</p>
<p>ОПК-1</p> <p>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</p>	<p>ЭКОНОМИКА</p> <p>ФИЗИКА</p> <p>ИНФОРМАТИКА</p> <p>КУЛЬТУРА РЕЧЕВОГО ОБЩЕНИЯ</p> <p>ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА</p> <p>ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА</p> <p>ЭТИКА И КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ</p> <p>СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ</p> <p>ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</p> <p>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА</p> <p>ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</p> <p>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ</p> <p>НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА</p> <p>ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p> <p>ИНФОКОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ</p>
<p>ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы</p>	<p>ИНФОРМАТИКА</p> <p>ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА</p> <p>ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ</p> <p>ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</p> <p>ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ</p> <p>ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</p> <p>СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ</p> <p>ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</p> <p>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ</p>

деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
---	--

В рамках дисциплины ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	4	0,77	3,08
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	6	1,15	6,92
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	18,00	30,00
Тестирование	18,00	30,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этапизуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;
 $\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;
 $\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;
 $\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	Базовый уровень	<p>знания: возможность обрабатывать данные в графической среде с применением информационно-коммуникационных технологий;</p> <p>умения: выбирать и использовать информационно-коммуникационные технологии при обработке данных в графической среде;</p> <p>навыки: самостоятельная работы с учебной и научной литературой; способность применять информационно-коммуникационные технологии по дисциплине в графической среде.</p>	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	<p>знания: возможность обрабатывать данные в графической среде с применением информационно-коммуникационных технологий;</p> <p>место и роль дисциплины в системе наук и в профессиональной подготовке;</p> <p>способы организации самостоятельной работы по дисциплине;</p> <p>умения: выбирать и использовать информационно-</p>	Более 70 баллов

		<p>коммуникационные технологии при обработке данных в графической среде; применять способы организации самостоятельной работы по дисциплине; самостоятельно работать с учебной и научной литературой;</p> <p>навыки: самостоятельная работы с учебной и научной литературой; организация своей самостоятельной работы по дисциплине; способен анализировать действия и оценивать собственные знания и умения в области применения информационно-коммуникационных технологий; способность применять информационно-коммуникационные технологии по дисциплине в графической среде.</p>	
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	Базовый уровень	<p>Знания: основные методы и средства хранения, поиска, систематизации, обработки, передачи и защиты компьютерной информации; состав, функции и конкретные возможности профессионально ориентированных справочных и поисковых систем</p> <p>Умения: использовать методы и способы обеспечения информационной</p>	От 60 до 70 баллов

		<p>безопасности с целью предотвращения несанкционированного доступа, злоумышленной модификации или утраты служебной информации; работать в локальной и глобальной компьютерных сетях;</p> <p>управлять работой компьютера</p> <p>Навыки: навыками использования в профессиональной деятельности базовых знаний в области информатики и современных информационных технологий;</p> <p>навыками самообучения новым информационно-коммуникационным технологиям;</p>	
	Повышенный уровень	<p>Знания: основные методы и средства хранения, поиска, систематизации, обработки, передачи и защиты компьютерной информации;</p> <p>основные требования информационной безопасности в профессиональной деятельности;</p> <p>современные компьютерные технологии, применяемые при решении профессиональных графических задач;</p> <p>состав, функции и конкретные возможности аппаратно-программного обеспечения;</p> <p>состав, функции и конкретные возможности</p>	Более 70 баллов

		<p>профессионально ориентированных справочных и поисковых систем</p> <p>Умения: использовать методы и способы обеспечения информационной безопасности с целью предотвращения несанкционированного доступа, злоумышленной модификации или утраты служебной информации; работать в локальной и глобальной компьютерных сетях;</p> <p>решать с использованием компьютерной техники профессиональные задачи; управлять работой компьютера</p> <p>Навыки: навыками использования в профессиональной деятельности базовых знаний в области информатики и современных информационных технологий; навыками самообучения новым информационно-коммуникационным технологиям; способен анализировать действия и оценивать собственные знания и умения в области применения информационно-коммуникационных технологий</p>	
ПК-2 владением современными информационными	Базовый уровень	Знания: стандартов графических данных, методов обработки	От 60 до 70 баллов

технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования		<p>графических данных, методов интерпретации полученных графических данных</p> <p>Умения: отбирать и применять графические стандарты адекватно целям и поставленным задачам, Навыки: применения полученных знаний и навыков в процессе графической работы, с использованием прикладной программы (КОМПАС 3D LT)</p>	
	Повышенный уровень	<p>Знания: стандартов графических данных, методов обработки графических данных с использованием приложений, методов интерпретации полученных графических данных</p> <p>Умения: отбирать и применять графические стандарты адекватно целям и поставленным задачам, проводить обработку полученных графических данных с использованием прикладных программ. Навыки: применения полученных знаний и навыков в процессе графической работы, с использованием прикладной программы (КОМПАС 3D LT) и интерпретации полученных данных.</p>	Более 70 баллов

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	30	ОК-7, ОПК-1, ПК-2
Тестирование	30	ОК-7, ОПК-1, ПК-2
Промежуточная аттестация		
Экзамен	40	ОК-7, ОПК-1, ПК-2

1. Контрольная работа

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Умения
выбирать и использовать информационно-коммуникационные технологии при обработке данных в графической среде;
применять способы организации самостоятельной работы по дисциплине;
способы организации самостоятельной работы по дисциплине;
Навыки и/или опыт деятельности
самостоятельная работы с учебной и научной литературой;
организация своей самостоятельной работы по дисциплине; способен анализировать действия и оценивать собственные знания и умения в области применения информационно-коммуникационных технологий;
способность применять информационно-коммуникационные технологии по дисциплине в графической среде.
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
Умения
работать в локальной и глобальной компьютерных сетях; решать с использованием компьютерной техники профессиональные задачи;
управлять работой компьютера
Навыки и/или опыт деятельности
способен анализировать действия и оценивать собственные знания и умения в области применения информационно-коммуникационных технологий
навыками использования в профессиональной деятельности базовых знаний в области информатики и современных информационных технологий;
навыками самообучения новым информационно-коммуникационным технологиям

;
ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
Умения
применять графические стандарты адекватно целям и поставленным задачам, проводить обработку полученных графических данных с использованием прикладных программ.
Навыки и/или опыт деятельности
применения полученных знаний и навыков в процессе графической работы, с использованием прикладной программы (КОМПАС 3D LT) и интерпретации полученных данных.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

Методические указания для выполнения контрольной работы является современным, эффективным дидактическим средством контроля формирования способностей к самоорганизации и самообразованию, приводящая к развитию способностей осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологи, владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

Основной формой учебной работы студентов является самостоятельная работа над учебным материалом. Приступая к изучению темы, следует внимательно прочитать ее содержание по программе.

Обязательным для студента является практическая проработка учебного материала, примеров и задач. После изучения всех тем курса необходимо закрепить материал, ответив на вопросы и решить задачи, которые предложены для решения в каждой теме методического пособия.

Если в процессе работы над учебным материалом возникнут вопросы, которые студент не может решить самостоятельно, нужно обратиться за консультацией.

Студент должен выполнить тот вариант, номер которого соответствует его порядковому номеру списка группы в журнале на странице изучаемой дисциплины, либо соответствует последней цифре в случае если предложено 10 вариантов заданий.

Контрольная работа должна быть выполнена на стандартных форматах чертежной бумаги и оформлена в виде альбома графических работ.

На первой странице необходимо написать название предмета, номер варианта, группу, фамилию и инициалы. Все задания выполняются в соответствии с требованиями ГОСТ.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

1. Данное упражнение проверяет сформированность способности к самоорганизации и самообразования, 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.

На формате А3 выполните чертеж плоской детали, изготовленной из листа толщиной 5 мм. Линии построения сопряжений сохраните.

2. Данное упражнение проверяет сформированность способности к самоорганизации и самообразования, 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.

Заполните основную надпись на чертеже. В графе «Наименование изделия» укажите «Пластина».

3. Данное упражнение проверяет сформированность способности к самоорганизации и самообразования, 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.

Ответьте на вопросы:

а) какие случаи сопряжений необходимо применить при выполнении данного чертежа?

б) как найти центры сопряжений?

4. Данное упражнение проверяет сформированность способности к самоорганизации и самообразования, 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; владения современными информационными технологиями, способностей управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

Для детали даны вид спереди, вид слева и изометрия в качестве наглядного изображения. На формат А3 перечертите вид спереди и вид слева, приняв высоту детали, равной 100 мм. По двум видам постройте третий вид (вид слева). Нанесите размеры. Постройте сечение детали (след секущей плоскости задается преподавателем).

5. Данное упражнение проверяет сформированность способности к самоорганизации и самообразования, 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; владения современными информационными технологиями, способностей управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

Постройте в КОМПАС-3D LT трехмерную модель и создайте по ней чертеж для детали

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа

»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия k выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня к от 71 до 100	Показатель базового уровня к от 60 до 70	Показатель неосвоенности к меньше 60
Использует средства для саморазвития и осуществляет поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологии; владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Использует средства для саморазвития и осуществляет поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Не представлено задание

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций

Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Тестирование

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Тестирование»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Знания
возможность обрабатывать данные в графической среде с применением информационно-коммуникационных технологий;
место и роль дисциплины в системе наук и в профессиональной подготовке;
профессиональной подготовке; способы организации самостоятельной работы по дисциплине;
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
Знания
основные методы и средства хранения, поиска, систематизации, обработки, передачи компьютерной информации;
состав, функции и конкретные возможности профессионально ориентированных справочных и поисковых систем
состав, функции и конкретные возможности аппаратно-программного обеспечения ;

ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
Знания
стандартов графических данных, методов обработки графических данных с использованием приложений, методов интерпретации полученных графических данных

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Тестирование», характеризующий этап формирования

Актуальным направлением современной организации тестового контроля является формирование способностей к самоорганизации и самообразованию, приводящая к развитию способностей 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, владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Основные затраты при тестировании приходятся на разработку качественного инструментария, то есть имеют разовый характер. Затраты же на проведение теста значительно ниже, чем при письменном или устном контроле.

Тест – стандартизированные, краткие, ограниченные во времени испытания, предназначенные для установления количественных и качественных индивидуальных различий.

Цель этой работы - выявление посредством метода тестов уровня знаний учащихся «ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА»

За каждый правильный ответ присваивается балл, в сумме необходимо набрать 30 баллов.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Тестирование»

1. Тест является формой контроля - знаний, умений и навыков самоорганизации и самообразования, 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; - владения современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

1. Какой из форматов допускается использовать только в вертикальном положении:

- 1) А0
- 2) А1
- 3) А3
- 4) А4

2. 2. Какие типы шрифта используются на учебных чертежах:
- 1) тип А без наклона ($d = h/14$);
 - 2) тип А с наклоном около 75° ($d = h/14$);
 - 3) тип Б без наклона ($d = h/10$);
 - 4) тип Б с наклоном около 75° ($d = h/10$)?
3. 3. Какой рисунок иллюстрирует случай внутреннего сопряжения
4. Какой рисунок иллюстрирует случай внешнего сопряжения

окружностей окружностей и прямой:

5. Какой размер шрифта применяется для написания размерных чисел на чертежах:

- 1) шрифт размером 5 мм, прямой;
- 2) шрифт размером 7 мм, наклонный;
- 3) шрифт размером 5 мм, наклонный;
- 4) шрифт размером 3,5 мм, наклонный?

6. 6. Какое минимальное расстояние может быть между размерной линией и линией контура изображения:

- 1) любое;
- 2) 10мм;
- 3) 7мм;
- 4) 5мм?

7. 7. Какой тип линии применяется на чертежах для указания линий невидимого контура:

- 1) штрихпунктирная тонкая;
- 2) сплошная тонкая;
- 3) штриховая;
- 4) сплошная толстая основная?

8. 8. Какие единицы измерения используются при нанесении линейных размеров на чертежах:

- 1) метры;
- 2) миллиметры;
- 3) сантиметры;
- 4) дециметры?

9. К какому типу относится масштаб 3:1:

- 1) увеличения;
- 2) уменьшения;
- 3) натуральный;
- 4) не применяется?

10. Как называются линии, с помощью которых наносится размер (Возможно несколько вариантов ответа.):

- 1) выносная;
- 2) горизонтальная;
- 3) вертикальная;
- 4) размерная?

11. Практическое задание выполняют на компьютере с использованием прикладного программного продукта

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Тестирование»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия k выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня к от 71 до 100	Показатель базового уровня к от 60 до 70	Показатель неосвоенности к меньше 60
Даны верные ответы минимум на 9 вопросов, продемонстрированы знания по самоорганизации и самообразованию, умения и навыки 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, владения современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Даны верные ответы минимум на 7 вопросов, продемонстрированы знания по самоорганизации и самообразованию, базовые элементы умений и навыков 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; базовые элементы владения современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Даны верные ответы меньше чем на 6 вопросов, продемонстрированы отдельные элементы знаний по самоорганизации и самообразованию, умений и навыков 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

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Экзамен

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Экзамен»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Знания
место и роль дисциплины в системе наук и в профессиональной подготовке;
возможность обрабатывать данные в графической среде с применением информационно-коммуникационных технологий;
профессиональной подготовке; способы организации самостоятельной работы по дисциплине;
Умения
выбирать и использовать информационно-коммуникационные технологии при обработке данных в графической среде;
применять способы организации самостоятельной работы по дисциплине;

способы организации самостоятельной работы по дисциплине;
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
самостоятельная работы с учебной и научной литературой;
способность применять информационно-коммуникационные технологии по дисциплине в графической среде.
организация своей самостоятельной работы по дисциплине; способен анализировать действия и оценивать собственные знания и умения в области применения информационно-коммуникационных технологий;
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
<i>Знания</i>
основные методы и средства хранения, поиска, систематизации, обработки, передачи компьютерной информации;
состав, функции и конкретные возможности профессионально ориентированных справочных и поисковых систем
состав, функции и конкретные возможности аппаратно-программного обеспечения;
<i>Умения</i>
работать в локальной и глобальной компьютерных сетях; решать с использованием компьютерной техники профессиональные задачи;
управлять работой компьютера
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
способен анализировать действия и оценивать собственные знания и умения в области применения информационно-коммуникационных технологий
навыками самообучения новым информационно-коммуникационным технологиям;
навыками использования в профессиональной деятельности базовых знаний в области информатики и современных информационных технологий;
ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
<i>Знания</i>
стандартов графических данных, методов обработки графических данных с использованием приложений, методов интерпретации полученных графических данных
<i>Умения</i>
применять графические стандарты адекватно целям и поставленным задачам, проводить обработку полученных графических данных с использованием прикладных программ.

Навыки и/или опыт деятельности

применения полученных знаний и навыков в процессе графической работы, с использованием прикладной программы (КОМПАС 3D LT) и интерпретации полученных данных.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Экзамен», характеризующий этап формирования

Экзамен проводится в письменной форме для проверки знаний, умений и навыков по самоорганизации и самообразованию, способностей 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 обеспечения при решении прикладных задач; для проверки владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
Тест – стандартизированные, краткие, ограниченные во времени испытания, предназначенные для установления количественных и качественных индивидуальных различий.

Цель этой работы - выявление посредством метода тестов уровня знаний учащихся «ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА»

За каждый правильный ответ присваивается балл, в сумме необходимо набрать 30 баллов

На экзамене студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Вопрос на понимание
3. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	6	10
Вопрос на понимание	6	10
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Экзамен»

1. В соответствии с знаниями по самоорганизации и самообразованию используя дополнительные источники информации ответьте на следующие вопросы:

1. К какому типу соединения относится резьбовое соединение? Перечислите параметры резьбы.
 2. Как называются изображения в зависимости от их содержания?
 3. Дайте определение термина «внутреннее касание окружностей».
 4. Что такое сопряжение? Перечислите типы сопряжений.
 5. В какую фигуру преобразуется окружность в аксонометрии?
 6. Перечислите стандартные аксонометрии.
 7. Дайте определение понятию «деталь».
 8. Где располагается основная надпись на формате А3 и А4?
 9. Где и как указываются масштабы изображения на чертеже?
 10. Как называются линии, с помощью которых наносятся размеры?
 11. Как определяется длина резьбы?
 12. Какой размер шрифта используют при простановке размеров?
 13. Что такое сбег резьбы, недорез и недовод?
 14. Как называются изображения в зависимости от их содержания?
 15. Укажите размеры знаков шероховатости.
 16. Дайте определение понятию «вид».
 17. Перечислите типы масштабов согласно ГОСТ 2.302—68
 18. Что такое масштаб?
 19. Какой документ является главным для сборочной единицы?
 20. Перечислите параметры резьбы
 21. Дайте определение термина «внутреннее касание окружностей».
 22. В какую фигуру преобразуется окружность в аксонометрии?
 23. Перечислите стандартные аксонометрии.
 24. Назовите форму фигуры, получаемую при пересечении сферы с плоскостью различного положения.
 25. Перечислите основные плоскости проекций.
 26. Что такое сопряжение? Перечислите типы сопряжений
 27. На сколько миллиметров должны выступать выносные линии за концы стрелок размерных линий?
2. В соответствии с умениями по самоорганизации и самообразованию используя дополнительные источники информации ответьте на следующие вопросы:
1. Какие основные форматы установлены ГОСТ 2.301—68? Как они образуются?
 2. Где и как указываются масштабы изображения на чертеже?
 3. Опишите признаки, по которым классифицируют резьбу.
 4. Какой способ проецирования используется при построении чертежа детали? Как вы думаете, почему?
 5. Какие основные форматы установлены ГОСТ 2.301—68? Как они образуются?
 6. Приведите примеры обозначений диаметра, радиуса, квадрата, сферы и толщины изделия. Укажите высоту и ширину каждого знака.
 7. Как наносят размеры нескольких одинаковых отверстий и фасок? Приведите примеры
 8. Какой способ проецирования используется при построении чертежа детали? Как вы думаете, почему?
 9. Какое изображение называется местным видом? В каких случаях оно применяется на чертежах?

10. Что в общем случае содержит обозначение разрезов? В каких случаях при выполнении разрезов положение секущей плоскости не указывается и разрез не обозначается?
 11. Как обозначают сечения? В каких случаях сечение не обозначают буквами и стрелками?
 12. Назовите форму фигуры, получаемую при пересечении сферы с плоскостью различного положения.
 13. Как располагаются большая и малая ось эллипса на чертеже изо-метрической проекции окружности в зависимости от того, в какой плоскости лежит окружность?
 14. К какому типу соединения относится соединение деталей пайкой, склейкой, сваркой? Дайте определение соединению данного типа.
 15. Какой условный знак применяется для изображения видимых одиночных точек? Укажите размеры условного знака, толщину линии.
 16. Где на чертеже указываются технические требования? Приведите примеры технических требований для деталей.
 17. Чем отличается эскиз детали от чертежа?
 18. Как определить величину большой и малой оси эллипса в изометрии окружности?
 19. Как располагаются большая и малая ось эллипса на чертеже изо-метрической проекции окружности в зависимости от того, в какой плоскости лежит окружность?
 20. Дайте определение понятию «разрез». Для чего применяют разрезы? Как классифицируют разрезы?
 21. Опишите структуру обозначения сварного шва.
 22. Каково правило расположения знаков шероховатости на изображениях детали? Как и где указывается шероховатость, одинаковая для всех поверхностей детали?
 23. Как обозначается схема деления изделия на составные части в основной надписи?
 24. Как обозначается метрическая резьба? Почему мелкий шаг обозначается, а крупный — нет?
 25. Какое изображение называется главным? Почему?
 26. Дайте определение понятию «сечение». Как классифицируют сечения? Для чего применяют сечения?
 27. Какой знак применяется для обозначения, склеенного соединения? Укажите его размеры.
3. В соответствии с навыками выполнения практических работ, осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий владением современными информационными технологиями, способностями управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования выполните следующие практические задания:
1. Нанесите необходимые размеры на изображение детали, приведенное на рис. 1.8, и укажите ее толщину (5 мм).
 2. Постройте правильные пятиугольник и шестиугольник, вписанные в окружность радиусом 25 мм.
 3. От точки А постройте прямую, касательную к окружности.
 4. Постройте сопряжение двух окружностей прямой
 5. Определите построением точку касания двух окружностей

6. Постройте сопряжение двух окружностей дугой заданным радиусом
7. Определите радиус R_x окружности, проходящей через точку A и касающейся внутренним образом окружности с центром O_x и радиусом
8. Определите радиус R_x окружности, проходящей через точку A и касающейся внешним образом окружности с центром O_t и радиусом R_t
9. На рис. даны три вида детали. Достройте изображения, выполнив разрезы (фронтальный и профильный). При необходимости обозначьте плоскость разреза
10. Постройте фронтальные разрезы деталей 1 и 2, виды которых изображены на рис. Чем они отличаются?
11. По двум проекциям детали с ребром жесткости, приведенным на рис. , постройте третью. Выполните фронтальный и профильный разрезы.
12. На рис. изображены детали 1—3, у которых линии контура совпадают с осевыми линиями. Постройте фронтальные разрезы для этих деталей. Какая линия будет являться границей вида и разреза в каждом случае?
13. Определите, какие сечения в зависимости от их расположения показаны на чертежах рис. Какие из них необходимо обозначить?
14. Сфера отсекается плоскостями 1 и 2 рис. Достройте горизонтальное и профильное изображения.
15. Постройте вынесенное сечение на изображении сферы, приведенном на рис. нанесите штриховку (материал — металл).
16. Цилиндр отсекается плоскостями 1 и 2 . Достройте горизонтальное и профильное изображения.
17. Постройте вынесенное сечение $A—A$ двумя методами
18. Назовите формы фигур, получаемые при пересечении конической поверхности с фронтально проецирующими плоскостями различного положения, представленными на рис.
19. Постройте фронтальную диметрическую проекцию призмы, в основании которой лежит правильный пятиугольник с диаметром описанной окружности 70 мм. Высота призмы равна 60 мм.
20. Постройте фронтальную симметрическую проекцию окружности диаметром 50 мм.
21. На комплексном чертеже задана точка M с координатами $x = 20$ мм, $y = 30$ мм, $z = 35$ мм. Постройте изометрическую проекцию точки A .
22. Постройте изометрическую проекцию четырехгранной призмы, у которой ширина равна 25 мм, длина — 45 мм, высота — 30 мм.
23. Постройте изображение окружности в изометрических плоскостях. Диаметр окружности равен 50 мм.
24. Постройте изометрическую проекцию цилиндра, основание которого параллельно профильной плоскости проекций. Высота цилиндра — 50 мм, диаметр основания — 40 мм.
25. Постройте фронтальную диметрическую проекцию цилиндра, основание которого параллельно профильной плоскости проекций. Высота цилиндра — 50 мм, диаметр основания — 40 мм.
26. Определите, какое геометрическое тело изображено на рис. Какие поверхности его образуют?
27. Назовите геометрические тела, образующие формы предметов, изображенных на рис
- ..

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Экзамен»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	<p>При изучение поставленного вопроса использует знания по самоорганизации и самообразованию, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.</p>	<p>При изучение поставленного вопроса использует знания по самоорганизации и самообразованию, показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе . Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.</p>	<p>Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется</p>
Вопрос на понимание	<p>При изучение поставленного вопроса использует умения по самоорганизации и самообразованию, понимает суть поставленной задачи. Дает развернутый и аргументированный ответ на вопрос.</p>	<p>При изучение поставленного вопроса использует знания по самоорганизации и самообразованию, демонстрирует понимание сути задания. Отвечает на поставленный вопрос, ориентируясь на</p>	<p>Не понимает сути вопроса. Не может высказать собственное мнение, привести примеры. Не отвечает на вопрос, либо высказывает ошибочные суждения.</p>

	<p>Выражает собственное мнение, опираясь на актуальные тенденции в изучаемой сфере. Логически грамотно определяет причинно-следственные связи. Использует для ответа грамотный профессиональный язык</p>	<p>положения теории, а не практики. Не может аргументировать свой ответ. При ответе опирается главным образом на примеры, не пользуясь профессиональным языком.</p>	
<p>Практическое задание</p>	<p>В ходе выполнения практического задания осуществляет поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, показывает владение современными информационными технологиями, способности управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.</p>	<p>В ходе выполнения практического задания осуществляет поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, показывает владение современными информационными технологиями, способности управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.</p>	<p>Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя.</p>

	Задание выполнено полностью, сделаны соответствующие выводы.	Задание выполнено не полностью, допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя.	
--	--	---	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Инженерная и компьютерная графика [Электронный ресурс] : учебник и практикум / Р. Р. Анамова [и др.] ; под общ. ред. Р. Р. Анамовой, С. А. Леновой, Н. В. Пшеничновой. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 246 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/433875>

2. Селезнев, В. А. Компьютерная графика [Электронный ресурс] : учебник и практикум / В. А. Селезнев, С. А. Дмитроченко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 218 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/436481>

Дополнительная литература

1. Колисниченко, Н.М. Инженерная и компьютерная графика [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н.М. Колесниченко , Н.Н. Черняева . - Вологда:Инфра-Инженерия, 2018. - 236 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=326331>
2. Чекмарев, А. А. Инженерная графика. Машиностроительное черчение [Электронный ресурс] : учебник/А.А.Чекмарев. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 396 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=329886>
3. Шпаков, П. С. Основы компьютерной графики [Электронный ресурс] : учеб. пособие / П. С. Шпаков, Ю. Л. Юнаков, М. В. Шпакова. – Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2014. – 398 с. - Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=175713>
4. Ткаченко, Г.И. Компьютерная графика [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г. И. Ткаченко. - Таганрог:Южный федеральный университет, 2016. - 94 с. - Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=330671>
5. Чекмарёв А.А. Инженерная графика: аудиторные задачи и задания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.А. Чекмарёв. — 2-е изд., испр. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 78 с . – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=333631>

Периодические издания

1. Прикладная информатика(<http://www.appliedinformatics.ru/>)
2. Прикладная информатика(<http://www.appliedinformatics.ru/>)
3. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)
4. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Инженерный портал. Каталог чертежей. - режим доступа <https://vmasshtabe.ru/>
2. БИБЛИОТЕКА ГОСТОВ, СТАНДАРТОВ И НОРМАТИВОВ - режим доступа <http://www.infosait.ru>
3. Информационно – образовательный проект Чертежи - режим доступа <http://www.4ertim.com/>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном. Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного

рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта.

Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратиться

внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания для подготовки к опросу

Опрос — психологический вербально-коммуникативный метод, заключающийся в осуществлении взаимодействия между интервьюером и респондентами (людьми, участвующими в опросе), посредством получения от обучающегося ответов на заранее сформулированные вопросы. Иными словами, опрос представляет собой общение интервьюера и респондента, в котором главным инструментом выступает заранее сформулированный вопрос.

Устный опрос позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки.

Методические указания для подготовки контрольной работы

Контрольная работа — средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Контрольная работа должна быть выполнена в текстовом редакторе в формате, совместимом с Word. Текст набирается шрифтом Times New Roman размером (кеглем) 12 пт. строчным, без выделения, с выравниванием по ширине; поля страницы; верхнее и нижнее 20 мм, левое не меньше 20 мм, правое 10 мм. Первая страница — титульная, должна иметь название, Ф. И. О. студента-автора, номер группы и курса. Последняя страница — источники информации.

Контрольную работу необходимо оформить и предоставить в виде отчета, который должен содержать следующие элементы:

- 1) титульный лист;
- 2) тема и цель работы, задание (полностью);
- 3) постановка задачи, методы решения;
- 4) результаты работы;
- 5) выводы;
- 6) список литературы.

Методические указания по подготовке к занятию семинарского типа

Для расширения и углубления знаний обучающихся по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Целью занятий семинарского типа является:

- проверка уровня понимания обучающимися вопросов, рассмотренных на лекциях и в учебной литературе, степени и качества усвоения обучающимися программного материала;
- формирование и развитие умений, навыков применения теоретических знаний в реальной практике, анализа профессионально-прикладных ситуаций;
- восполнение пробелов в пройденной теоретической части курса и оказания помощи в его освоении.

Обучающийся должен изучить основную литературу по теме занятия семинарского типа и источники из списка дополнительной литературы, используемые для расширения объема знаний по теме, интернет-ресурсы.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания по подготовке к экзамену

Контроль и оценка знаний, умений и навыков студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Экзамен – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На экзамене проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Экзамен дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса.

Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

Ограниченность времени для непосредственной подготовки к экзамену требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях.

Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к экзамену является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий.

На экзамене студенту предлагается билет, содержащий вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуются строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками.

От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при

изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Autodesk Auto CAD 2020	Система автоматизированного проектирования
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

КОМПАС-3D LT	Система трехмерного моделирования
--------------	-----------------------------------

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.

Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
Специализированная учебная мебель. ТСО: компьютеры с лицензионным программным обеспечением в соответствии с рабочей программой, с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; видеопроекционное оборудование: проектор, интерактивная доска; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук. Автоматизированные рабочие места с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет».	
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>	
специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук. Автоматизированные рабочие места с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет»	
<i>СРС</i>	
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.	

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
2. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ЭТИКА И КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

профиль
Технология организации ресторанного дела

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Рыбакова М.В.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины «Этика и культура делового общения» является ознакомление

студентов с данной отраслью психологических знаний, формирование коммуникативной

компетенции и навыков вербального и невербального взаимодействия, позволяющего

грамотно, качественно и эффективно осуществлять обслуживание потребителей

в сфере ресторанного бизнеса, а также общаться в повседневной жизни.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

разработку рецептур, технологий и нормативной документации на

производство новых продуктов здорового питания, организацию

производства и обслуживания на предприятиях питания;

контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

продукция питания различного назначения;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

технологическое оборудование;

сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные

специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

научно-исследовательская

организационно-управленческая
 проектная
 маркетинговая
 производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
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

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-6	Знания	принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов
	Умения	работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности
	Навыки и/или опыт деятельности	приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности
ОК-7	Знания	содержание процессов самоорганизации, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования

		профессиональной деятельности.
	Умения	планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности
	Навыки и/или опыт деятельности	приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности
ОПК-1	Знания	современное программное обеспечение, законы и методы накопления, передачи и обработки информации с помощью компьютерных технологий
	Умения	использовать возможности вычислительной техники и программного обеспечения в профессиональной сфере деятельности, ресурсов Интернета для поиска необходимой информации
	Навыки и/или опыт деятельности	навыками использования современных программных продуктов и математического аппарата для решения профессиональных задач

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина ЭТИКА И КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ имеет код Б 1.Б.31, относится к дисциплинам (модулям) базовой части Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина ЭТИКА И КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ предусмотрена учебным планом в 1 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу

обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц, 72 часов.
Форма промежуточной аттестации: зачёт в 1 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	1 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	10	10
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4
в т. ч. занятия семинарского типа	6	6
Самостоятельная работа обучающихся	58	58
Промежуточная аттестация	4	4
в т. ч. зачет	4	4
ИТОГО	72	72

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Теоретические и практические основы этики делового общения.

Нравственный облик русского и российского предпринимателя. Система ценностей отечественного делового человека. «Кодекс чести» русского купца и промышленника. Зарубежные традиции делового поведения. В единстве отечественных традиций и зарубежного опыта - залог успеха. Важнейшие направления этического и психологического знания, положенные в основу этики делового общения.

Тема 2. Этикет и имидж делового человека.

Понятие о служебном этикете: поведенческом, речевом. Общие правила поведенческого этикета и речевого этикета. Этикет приветствия и представления.

Тема 3. Профессиональная Коммуникация.

Коммуникация и ее особенности. Содержание и сущность речевого общения. Невербальные средства общения. Жесты, назначение жестов, логика жестов. Техника активного диалога и слушания

Тема 4. Деловая беседа.

Виды делового общения: деловая беседа, деловые переговоры, деловое совещание.

Деловая беседа и ее этапы: подготовка и сбор материала; начало беседы; передача информации; аргументация и контр-аргументация; принятие решения и завершение беседы. Необходимое условие делового общения – следование принципам толерантности.

Тема 5. Общие требования к деловому телефонному диалогу.

Требования к содержанию телефонных разговоров; основные элементы диалога. Требования к частным разговорам по телефону в деловой обстановке.

Тема 6. Конфликтные ситуации в деловом общении.

Виды конфликтов в деловом общении. Причины возникновения конфликтов. Поведение в ситуации конфликта: как не допустить конфликтной ситуации; как вести

себя в конфликтной ситуации; как выйти из ситуации конфликта с наименьшими потерями.
Актуальность выработки толерантной модели поведения и реализация ее в ситуации конфликта.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (1 семестр)

1	Теоретические и практические основы этики делового общения.	2	0	0	8	10
2	Этикет и имидж делового человека.	0	0	0	10	10
3	Профессиональная Коммуникация.	2	0	0	10	12
4	Деловая беседа.	0	2	0	10	12
5	Общие требования к деловому телефонному диалогу.	0	2	0	10	12
6	Конфликтные ситуации в деловом общении.	0	2	0	10	12
	Зачёт					4
	Итого	4	6	0	58	72

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16163>

1. Конспект лекций
2. Методические рекомендации для самостоятельной работы студента
3. Методические указания для семинарских занятий

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
<p>ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p>	<p>МЕНЕДЖМЕНТ КУЛЬТУРОЛОГИЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ЭТИКА И КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию</p>	<p>МАТЕМАТИКА ФИЗИКА ИНФОРМАТИКА МЕХАНИКА ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ КУЛЬТУРА РЕЧЕВОГО ОБЩЕНИЯ ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА ЭТИКА И КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</p>

	НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ ИНФОКОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ
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	ЭКОНОМИКА ФИЗИКА ИНФОРМАТИКА КУЛЬТУРА РЕЧЕВОГО ОБЩЕНИЯ ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА ЭТИКА И КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО- ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ ИНФОКОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ

В рамках дисциплины ЭТИКА И КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем

за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	1,54	3,08
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	3	2,31	6,92
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Практическая работа № 1	18,00	30,00
Практическая работа № 2	18,00	30,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

$\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

$\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;

$\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Базовый уровень	Знания: принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов Умения: работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности Навыки и/или опыт деятельности: приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знания: о социальных, этнических, конфессиональных и культурных особенностях представителей тех или иных социальных общностей Умения: работая в коллективе, учитывать социальные, этнические, конфессиональные, культурные особенности представителей различных социальных общностей в	Более 70 баллов

		<p>процессе профессионального взаимодействия в коллективе, толерантно воспринимать эти различия</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: в процессе работы в коллективе этическими нормами, касающимися социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий; способами и приемами предотвращения возможных конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности</p>	
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	Базовый уровень	<p>Знания: содержание процессов самоорганизации, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.</p> <p>Умения: планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности</p>	От 60 до 70 баллов

	Повышенный уровень	Знания: технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности Умения: самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности Навыки и/или опыт деятельности: технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности.	Более 70 баллов
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	Базовый уровень	Знания: современное программное обеспечение, законы и методы накопления, передачи и обработки информации с помощью компьютерных технологий Умения: использовать возможности вычислительной техники и программного обеспечения в профессиональной сфере деятельности, ресурсов Интернета для поиска необходимой информации Навыки и/или опыт деятельности: навыками использования	От 60 до 70 баллов

		современных программных продуктов и математического аппарата для решения профессиональных задач	
	Повышенный уровень	Знания: Сформированные систематические знания современного программного обеспечения, законов и методов накопления, передачи и обработки информации с помощью компьютерных технологий Умения: умение использовать современное программное обеспечение, законы и методы накопления, передачи и обработки информации с помощью компьютерных технологий Навыки и/или опыт деятельности: владение современным программным обеспечением, законов и методов накопления, передачи и обработки информации с помощью компьютерных технологий	Более 70 баллов

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоения компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Практическая работа № 2	30	ОК-7, ОПК-1
Практическая работа № 1	30	ОК-6, ОПК-1
Промежуточная аттестация		

Зачёт	40	ОК-6, ОК-7, ОПК-1
-------	----	-------------------

1. Практическая работа № 1

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Практическая работа № 1»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
<i>Знания</i>	
принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов	
<i>Умения</i>	
работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности	
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
<i>Знания</i>	
современное программное обеспечение, законы и методы накопления, передачи и обработки информации с помощью компьютерных технологий	
<i>Умения</i>	
использовать возможности вычислительной техники и программного обеспечения в профессиональной сфере деятельности, ресурсов Интернета для поиска необходимой информации	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
навыками использования современных программных продуктов и математического аппарата для решения профессиональных задач	

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Практическая работа № 1», характеризующий этап формирования

Задание выполняется на занятии письменно с применением самостоятельно найденного дополнительного материала, после сдается на проверку преподавателю, примерное время выполнения - 60 минут. Ответ должен демонстрировать способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, способность 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

1.3 Типовые задания оценочного средства «Практическая работа № 1»

1. Прочитайте текст. Какие национальные особенности делового общения в нем отражены? Насколько описанная ситуация соответствует российским традициям? Приведите пример не менее 2 подобных ситуаций, встречающихся в художественной литературе или иных источниках. Ответ должен демонстрировать способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, способность 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. В ходе ответа используйте информацию, которую вы самостоятельно нашли и проанализировали. Представьте текст в виде научного доклада объемом не менее 500 слов.

Наша семья жила тогда в Нью-Йорке... Мне было десять лет. Отец платил мне 50 центов в неделю за то, что я убирал со стола и по субботам чистил ботинки всем членам семьи — карманные деньги нужно было заработать. Но я хотел большего, и для этого следовало найти работу, поскольку на любую просьбу увеличить размер моего еженедельного пособия отец отвечал: «Деньги не растут на дереве, их надо зарабатывать». И я нанялся к Сэму, владельцу магазинчика за углом — стал разносчиком газет. Приходилось вставать в полшестого утра, чтобы успеть прийти к шести... К семи требовалось сдать Сэму пустую сумку. Однажды я проспал. Примчавшись в киоск, обнаружил, что Сэма нет, он сам пошел разносить газеты. Дождавшись его возвращения, стал извиняться: «Сэм, прости меня, у нас были гости, я поздно лег, что-то случилось с будильником...». Сэм хлопал меня по плечу и сказал: «Да не бери ты в голову, Билли! Нет проблем. Но когда в следующий раз проспишь, лучше не 9 приходи совсем. Понимаешь, тут есть паренек, он очень хочет на твое место. Эта работа ему очень нужна, понял?» Я понял. Сэм не стал ругать меня, читать нотации. Но он преподавал мне простой и ясный урок на всю жизнь: либо ты держишься на плаву, либо тонешь. (В. Познер. Урок взросления.)

2.

Определите, какие тактики манипуляции использованы. Обоснуйте свое мнение и составьте научный обзор тактик манипуляции, используя различные источники (не менее 10 источников). Ответ должен демонстрировать способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, способность 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. В ходе ответа используйте информацию, которую вы самостоятельно нашли и проанализировали. Представьте текст в виде научного обзора объемом не менее 500 слов.

«Новый „Миф“ с микрочастицами кислорода. Отстирывает лучше, чем обычные порошки».

«Плавающие головки Gillette Slalom Plus оснащены тремя бреющими лезвиями... и именно поэтому они бреют гораздо чище, в отличие от обычных одноразовых станков».

«Новый улучшенный „Nescafe 3 в 1“. Насыщенный и гармоничный вкус».

«Колготки „San Pellegrino“ — прочны, как истинные чувства».

«„Ford Car“ — Самая стильная подружка».

«Бензин „Esso“ — посади тигра в бензобак».

3. Ответ должен демонстрировать способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, способность 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. В ходе ответа используйте информацию, которую вы самостоятельно нашли и проанализировали. Представьте текст в виде письменного ответа объемом не менее 500 слов..

Какие постулаты нарушены в данном тексте? Подготовьте научное выступление, содержащее анализ не менее 10 различных источников, раскрывающее различные постулаты общения, историю их появления и ситуации использования, причины нарушения. Ответ оформите в виде реферата.

Забудьте о стандартном мытье окон (изображение тряпки). Ведь появился новый «Glimpse» с содержанием спирта! Действительно ли с появлением «Glimpse» о тряпке можно забыть? Почему моющее средство противопоставляется тряпке, а не другим моющим средствам?

Требования к реферату:

не более 10-и страниц (преподаватель имеет право увеличить объем);

нумерация арабскими цифрами по центру в верхнем колонтитуле;

поля: верхнее и нижнее 20 мм, левое 30 мм, правое 10 мм;

шрифт Times New Roman, кегль 12/14;

названия глав – кегль 14;

интервал между строками 1,5.

4. Проанализируйте приемы манипуляции, использованные в следующем тексте. Ответ должен демонстрировать способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, способность 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. Подготовьте научное выступление, содержащее анализ не менее 10 различных источников, раскрывающее различные манипуляции в общении, историю их появления и ситуации использования, причины нарушения. Ответ оформите в виде реферата.

1. «Вы купите это яблоко?» (Изображение надкусанного с двух сторон яблока.) «Или Вы купите это?» (Изображение целого яблока.) «Как бы ни был хорош Ваш телевизор, у него есть один серьезный недостаток. Он не показывает полного изображения. Телевизор World Best Plus от SAMSUNG. Найдите съеденные 3,5 см!» Насколько корректно

сравнение телевизора и яблока?

2. «Вот, купили „Валдай“. Казалось бы, машина небольшая, но на тонну больше берет. Кузов — ниже — быстрее загружаем, быстрее выезжаем. Один рейс, получается, призовой. А это уже не шутки». Поясните, с чем сравнивается грузоподъемность автомобиля.

Требования к тексту:

не более 10-и страниц (преподаватель имеет право увеличить объем);

нумерация арабскими цифрами по центру в верхнем колонтитуле;

поля: верхнее и нижнее 20 мм, левое 30 мм, правое 10 мм;

шрифт Times New Roman, кегль 12/14;

названия глав – кегль 14;

интервал между строками 1,5.

5. Кейс-стади «Один день на заводе».

Цель кейс-стади: анализ принципов и норм деловых отношений в организации. Также подготовьте научное выступление, содержащее анализ не менее 10 различных источников, раскрывающее различные принципы и нормы в общении, историю их появления и ситуации использования, причины нарушения. Ответ оформите в виде научного доклада
Ход работы: прочитайте текст и перечислите: — принципы и нормы деловых отношений, которые присутствуют в данной организации; — принципы и нормы, несоблюдение которых привело к подобной ситуации. Ответ должен демонстрировать способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, способность 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

Рабочий день на одном из петербургских промышленных предприятий для большинства сотрудников начинается с неперемного чаепития. Чаепитие плавно перетекает в перекур. Обед начинается рано — практически сразу же за перекуром. Специалисты планового отдела, бухгалтерии, даже молодые маркетинговые аналитики начинают бегать с пирожками на тарелочках из кабинета в кабинет. Не завод, а клуб по интересам. Для них основная цель пребывания на работе — общение. Если у кого-нибудь из сотрудников случается день рождения, то работа отдела останавливается. Тут уже не до общения с клиентами, с трех часов дня все занимаются исключительно нарезкой салатов и поздравлениями именинника. Выращивание кактусов — хобби руководителя отдела труда и заработной платы. В этом отделе кактусы стоят на всех столах. Создается впечатление, что все сотрудники отдела посвящают себя полностью цветоводству. В отделе кадров цветов меньше — это связано с тем, что все пространство здесь занимают стеллажи картотеки. Компьютеры здесь не прижились, они стоят в углу, аккуратно накрытые от пыли салфетками. Все это происходит на нижних этажах, где размещены различные отделы и бюро заводоуправления. В кабинетах старые, местами отваливающиеся обои, в коридорах темно и пыльно, на стенах висят доски политинформации с новостями 80-х годов. Месторасположение туалетов можно с точностью определить по запаху хлорки. У начальников производственных цехов свой, особый, микроклимат — в кабинетах у них до сих пор висят портреты Ленина и Орджоникидзе, на совещаниях дымно и не обходится без крепкого словца. Здесь мыслят исключительно в категориях тонн и единиц выпускаемой продукции, искренне полагая,

что все остальные подразделения компании существуют для того, чтобы загружать их производственные мощности. (Преднамеренно не описывается рабочий день рабочих на производстве, так как это тема для отдельной статьи). На верхних этажах заводоуправления находится дирекция. Там светлые коридоры, ковровые дорожки, евроремонт. В приемных сидят обученные на западный манер секретари. В кабинете коммерческого директора флажки, «перпетуум-мобиле» и другие атрибуты, подчеркивающие статус владельца кабинета. Коммерческий директор говорит об управлении по целям, о всеобщем качестве и запуске проекта по внедрению автоматизированной системы управления. Все это выдает в нем выпускника программы MBA. По его мнению, компания пережила кризис и начала развиваться! Только при подведении очередных годовых итогов выяснилось, что компания не принесла владельцам ни копейки прибыли. По всем направлениям деятельности — одни убытки, а рынок, который всегда принадлежал этой компании, занят другими производителями¹. Подведение итогов. Обсудите ситуацию по поставленным вопросам, сделайте выводы о последствиях несоблюдения этических принципов и норм.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Практическая работа № 1»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия к выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня к от 71 до 100	Показатель базового уровня к от 60 до 70	Показатель неосвоенности к меньше 60
<p>Дан последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания (вопросов). Имеется собственная обоснованная точка зрения на проблему и причины ее возникновения. Продемонстрировано глубокое понимание сути проблемы, а также умение выявлять причинно-следственные связи и строить на их основе обоснованные выводы. Ответ демонстрирует способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, способность осуществлять</p>	<p>Дан последовательный ответ на поставленное задание (вопросы), однако содержание раскрыто не полностью. Имеется собственная точка зрения на проблему, но не все причины ее возникновения установлены. Продемонстрировано понимание основной сути проблемы, но отсутствует аргументация выбора предложенного решения. В ответе могут присутствовать негрубые ошибки. Ответ демонстрирует базовую способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия,</p>	<p>Ответ на поставленное задание (вопросы) отсутствует, либо дан только частично. Нет понимания сути рассматриваемой проблемы. Имеются грубые ошибки в изложении. Ответ не демонстрирует способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых</p>

поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	способность 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	технологий
---	--	------------

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Практическая работа № 2

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Практическая работа № 2»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
<i>Знания</i>
содержание процессов самоорганизации, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.
<i>Умения</i>
планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности
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
<i>Знания</i>
современное программное обеспечение, законы и методы накопления, передачи и обработки информации с помощью компьютерных технологий
<i>Умения</i>
использовать возможности вычислительной техники и программного обеспечения в профессиональной сфере деятельности, ресурсов Интернета для поиска необходимой информации

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Практическая работа № 2»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
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
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
навыками использования современных программных продуктов и математического аппарата для решения профессиональных задач

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Практическая работа № 2», характеризующий этап формирования

Задание выполняется на занятии письменно с применением самостоятельно найденного дополнительного материала, после сдается на проверку преподавателю, примерное время выполнения - 60 минут. Ответ должен демонстрировать способность к самоорганизации и самообразованию и способность 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

2.3 Типовые задания оценочного средства «Практическая работа № 2»

1. «Стратегия поведения с различными типами собеседников».

Ответ должен демонстрировать способность к самоорганизации и самообразованию и способность 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. Подготовьте научное выступление, содержащее анализ не менее 10 различных источников, раскрывающее различные стратегии общения в сфере ресторанного дела, историю их появления и ситуации использования, причины нарушения. Ответ оформите в виде научного выступления объемом не менее 700 слов.

Цель упражнения: отработка навыков общения с различными типами собеседников. Ход работы: самостоятельно найдите и проанализируйте информацию из различных источников и баз данных по заданной тематике и продумайте стратегию поведения с одним из предложенных ниже типов собеседников, используя известные вам методы, приемы и формы общения, а также новые, обнаруженные в ходе поиска информации. Разработайте стратегии поведения со следующими типами собеседников, используя следующую форму:

Ответ должен демонстрировать способность к самоорганизации и самообразованию и способность 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

Характеристика собеседника

Как вести себя с подобным партнером?

1. Человек, которого мало заботит этикет. Он может не отвечать на обращенные к нему

вопросы, стремится сразу овладеть инициативой и подавить активность партнера. Его настрой можно уловить по осанке, мимике, репликам и жестам. Они резки, напористы, нетерпеливы, несколько агрессивны

2. Человек, который включается с вами в общение не сразу. Он долго к вам приглядывается, слушает внимательно, говорит не спешно. Фразы строит обстоятельно, стремится точно передавать свои мысли, он не терпит, чтобы его перебивали или слушали невнимательно

3. Человек, для которого общение — его стихия. Он почти всегда к нему готов. Он искренне уверен в своей способности понять любого человека. Он стремится быть полезным, очень внимателен к окружающим и хочет такого же внимания к себе. Чтобы привлечь к себе внимание, нередко бывает эксцентричным. Чаще всего, он говорит открыто и искренне

Оцените варианты по следующим критериям:

— Используемые приемы, методы и формы общения.

— Эффективность предложенная стратегия при общении именно с данным типом собеседника.

— Этичность предложенного варианта

— Допущенные ошибки.

Подведение итогов. Представьте результаты в письменном виде.

2. Кейс-стади «Представление людей». Ответ должен демонстрировать способность к самоорганизации и самообразованию и способность 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. Подготовьте научное выступление, содержащее анализ не менее 10 различных источников, раскрывающее различные способы представления людей в сфере ресторанного дела, историю их появления и ситуации использования, причины нарушения. Ответ оформите в виде научного выступления объемом не менее 700 слов.

Цель кейс-стади: формирование умения моделировать рабочую ситуацию представления. Ход работы: в трех подгруппах ознакомьтесь с предложенной ситуацией. Каждой подгруппе необходимо предложить свой вариант развития ситуации с учетом этических норм представления и индивидуальных особенностей участников ситуации. Ответ должен демонстрировать способность к самоорганизации и самообразованию и способность 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.

Ситуация. Особая гостя посетит компанию «Best Telecom Industries», в которой вы работаете. Вас попросили провести для нее экскурсию по компании, что включает представление ее различным ключевым фигурам компании. Запланируйте, как вы познакомите гостью с каждым из руководителей по ходу вашей экскурсии. Ниже дано описание вашей госты и людей, с которыми вы встретитесь. Гостя: Хелен Ради — местный инспектор. Она — зрелая женщина, работавшая в политике на всевозможных уровнях. Она довольно утонченный человек, очень приятный в общении. Люди, с кем вы ее знакомите, таковы: Шон Грин, начальник отдела контроля качества, управляющий среднего звена, новый человек в компании. 103 Джим Браун, директор по связям с общественностью, высший менеджмент, веселый человек, знает всех в компании, каждое лето устраивает барбекю для компании. Боб Бентли, глава попечительского совета, играет в городской футбольной лиге. Ли Ли, личный помощник президента, главного

администратора. Скромна, получила премию компании в прошлом году за общественную работу. Джизис Гонсалес, президент, главный администратор, сформировавший компанию всего пять лет назад, чрезвычайно успешный человек .

Подведение итогов. Представьте свой вариант развития ситуации. Проведите групповое обсуждение по следующим критериям: — насколько учитываются особенности каждого из данных людей при представлении? — насколько учитываются этические нормы при проведении представления?

3. Кейс-стади «Организация встречи». Ответ должен демонстрировать способность к самоорганизации и самообразованию и способность 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. Подготовьте научное выступление, содержащее анализ не менее 10 различных источников, раскрывающее различные организации деловых встреч в сфере ресторанного дела, историю их появления и ситуации использования, причины нарушения. Ответ оформите в виде научного выступления объемом не менее 700 слов.

Цель кейс-стади: формирование навыков организации делового общения в неформальной обстановке.

Ход работы: ознакомьтесь с ситуацией и предложите свои варианты решения.

Ответ должен демонстрировать способность к самоорганизации и самообразованию и способность 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.

Ситуация. Вас попросили организовать встречу за обедом для семерых гостей вашей компании. Вы знакомы с некоторыми гостями, но не со всеми. Ваш начальник не сможет присутствовать, потому что у нее уже назначена встреча на это время. Вы отвечаете за обед. О чем вам следует беспокоиться, чтобы во время обеда все оставалось у вас под контролем?

Подведение итогов. Предложите свой план подготовки и проведения деловой встречи. По итогам обсуждения выбирается лучший план.

4. «Рассадка в автомобиле». Ответ должен демонстрировать способность к самоорганизации и самообразованию и способность 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. Подготовьте научное выступление, содержащее анализ не менее 10 различных источников, раскрывающее различные ситуации рассадки в автомобиле в сфере ресторанного дела, историю их появления и ситуации использования, причины нарушения. Ответ оформите в виде научного выступления объемом не менее 700 слов.

Цель упражнения: приобрести умение применять знания по рассадке в автомобиле представителей зарубежных делегаций. Ответ должен демонстрировать способность к самоорганизации и самообразованию и способность 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

Ход работы: вам предлагается рассадить в автомобиле представителей международной встречи 1 . На всех изображениях буквой «В» будет обозначен водитель автомобиля.

Вариант 1: а) принимающий руководитель, руководитель-партнер, переводчик; б)

принимающий руководитель, руководитель-партнер, же- на партнера; в) принимающий руководитель, руководитель-партнер, заместитель партнера.

Вариант 2: а) принимающий руководитель, руководитель-партнер, жена партнера, переводчик; б) принимающий руководитель, жена руководителя, руководитель-партнер, жена партнера; в) принимающий руководитель, руководитель-партнер, ассистент партнера, переводчик.

Вариант 3: а) принимающий руководитель, его жена, руководитель- партнер, жена партнера, переводчик; б) принимающий руководитель, его помощник, руководитель-партнер, ассистент партнера, переводчик; в) принимающий руководитель, руководитель-партнер, же- на партнера, ассистент партнера, переводчик.

Подведение итогов. К каждому варианту представьте схему рассаживаемых, в которой будут обозначены места в салоне автомобиля.

5. Изготовление визитки. Ответ должен демонстрировать способность к самоорганизации и самообразованию и способность 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. В ходе ответа используйте информацию, которую вы самостоятельно нашли и проанализировали. В качестве итога - предоставьте изготовленную вами визитку в бумажном или электронном варианте.

Подготовьте научное выступление, содержащее анализ не менее 10 удачных и 10 неудачных визиток, историю их появления и ситуации использования, причины нарушения. Ответ оформите в виде научного выступления объемом не менее 700 слов.

Визитка есть техническое приспособление для передачи личной информации в сжатом виде. Дизайн визиток — тема для споров, потому что уместить всю информацию, выразив при этом стиль, на сорока пяти квадратных сантиметрах бумаги оказывается не так легко.

И в то же время визитка является устройством хранения данных, и ею должно быть удобно пользоваться. Проведите эксперимент. Возьмите образец визитки в правую руку. Переложите в левую. Теперь подойдите к телефону и наберите указанный номер. Запомнили ли, как вы держите визитку в каждом из случаев?

Подают визитку за левый верхний угол (область 1). Принимают правой рукой, но уже за правый нижний угол (область 2). Набирая телефонный номер, обычно удерживают в левой руке за левую сторону (область 3). Зная это, можно предположить, где стоит поместить логотип фирмы, который должен быть заметен получателю визитки, как удобнее разместить телефонный номер, имя и другую необходимую информацию. Любая визитная карточка, оставшаяся у собеседника, создает у него ассоциацию с владельцем. Поэтому она должна быть сделана так, чтобы вызывать положительные эмоции у того, кто на нее смотрит.

Анализ задачи начните с ответов на три вопроса:

1. Для чего нужны эти визитки?
2. Кому они предназначаются?
3. Как ими будут пользоваться?

Ответ должен демонстрировать способность к самоорганизации и самообразованию и способность 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

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Практическая

работа № 2»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия k выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня к от 71 до 100	Показатель базового уровня к от 60 до 70	Показатель неосвоенности к меньше 60
<p>Дан последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания (вопросов). Имеется собственная обоснованная точка зрения на проблему и причины ее возникновения. Продемонстрировано глубокое понимание сути проблемы, а также умение выявлять причинно-следственные связи и строить на их основе обоснованные выводы. Ответ должен демонстрировать способность к самоорганизации и самообразованию и способность 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</p>	<p>Дан последовательный ответ на поставленное задание (вопросы), однако содержание раскрыто не полностью. Имеется собственная точка зрения на проблему, но не все причины ее возникновения установлены. Продемонстрировано понимание основной сути проблемы, но отсутствует аргументация выбора предложенного решения. В ответе могут присутствовать негрубые ошибки. Ответ должен демонстрировать базовую способность к самоорганизации и самообразованию и способность 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</p>	<p>Ответ на поставленное задание (вопросы) отсутствует, либо дан только частично. Нет понимания сути рассматриваемой проблемы. Имеются грубые ошибки в изложении. Ответ не демонстрирует способность к самоорганизации и самообразованию и способность 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</p>

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Знания
принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов
Умения
работать в коллективе, эффективно выполнять

задачи профессиональной деятельности
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
<i>Знания</i>
содержание процессов самоорганизации, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.
<i>Умения</i>
планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности
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
<i>Знания</i>
современное программное обеспечение, законы и методы накопления, передачи и обработки информации с помощью компьютерных технологий
<i>Умения</i>
использовать возможности вычислительной техники и программного обеспечения в профессиональной сфере

деятельности, ресурсов Интернета для поиска необходимой информации
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
навыками использования современных программных продуктов и математического аппарата для решения профессиональных задач

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

Ответ на теоретический вопрос без использования дополнительных материалов, практический вопрос может быть задан на схожую тематику. Ответ должен демонстрировать способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, способность 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, способность к самоорганизации и самообразованию.

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из двух заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	12	20
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

1. Вопросы к зачету по этике делового общения. Ответ должен демонстрировать способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, способность 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, способность к самоорганизации и самообразованию.

1. Служебный этикет: отношения руководителя и подчиненного.
2. Нравственные нормы деловых отношений.

3. Деловая встреча.
 4. Деловые переговоры.
 5. Деловая беседа.
 6. Деловое совещание.
 7. Ведение переговоров по телефону.
 8. Правила встречи иностранных делегаций (представители из других городов).
 9. Речевой этикет: правила знакомства, представления, приветствия.
 10. Этикет в общественных местах.
 11. Нормы этикета в споре, дискуссии, полемике.
 12. Конфликты в деловом общении и способы их преодоления.
 13. Невербальные средства делового общения: мимика, жесты.
 14. Деловая переписка.
 15. Имидж делового человека.
 16. Публичное выступление.
 17. Этикет за столом.
 18. Культура речи делового человека.
 19. Публичное выступление: цели, подготовка, ораторское мастерство.
2. Смоделируйте поведение официанта и администрации ресторана в ситуации, когда гость в нетрезвом состоянии разбил посуду и обвиняет в своих действиях персонал. Ответ должен демонстрировать способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, способность 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, способность к самоорганизации и самообразованию.
3. Смоделируйте ситуацию, в которой рядовой повар отстаивает свою позицию в споре с шеф-поваром, при условии, что повар прав. Как корректно повару повести себя и убедить шеф-повара в своей правоте, как шеф-повару принять мнение подчиненного, не потеряв при этом своего авторитета. Ответ должен демонстрировать способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, способность 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, способность к самоорганизации и самообразованию.
4. Смоделируйте ситуацию и постройте алгоритм поведения шеф-повара, когда поставщик продуктов привез ему не все или не те продукты. Ответ должен демонстрировать способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, способность 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, способность к самоорганизации и самообразованию.
5. Используя полученные знания распишите план подготовительных мероприятий к деловой беседе управляющего с учредителями: цель, структура, начало беседы, завершение беседы. Ответ должен демонстрировать способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, способность 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, способность к самоорганизации и самообразованию.

6. Используя полученные знания о переговорах, составьте модель общения между арендодателем и директором ресторана при условии, что директор уже 2 месяца не платит арендную плату. Ответ должен демонстрировать способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, способность 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, способность к самоорганизации и самообразованию.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Студент исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, умеет тесно увязывать теорию с историей и практикой, использует в ответе материал рекомендуемой литературы, правильно обосновывает положения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Ответ должен демонстрировать способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, способность	Студент имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала. Ответ должен демонстрировать базовую способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется. Ответ не демонстрирует способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с

	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, способность к самоорганизации и самообразованию.	данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, способность к самоорганизации и самообразованию.	использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, способность к самоорганизации и самообразованию.
Практическое задание	Ответ должен демонстрировать способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, способность к самоорганизации и самообразованию.	Ответ должен демонстрировать базовую способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, способность осуществлять поиск, хранение, способность к самоорганизации и самообразованию.	Ответ не демонстрирует способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, способность осуществлять поиск, хранение, способность к самоорганизации и самообразованию.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по	Базовый	Проверяемые показатели оценивания

	всем показателям		компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Фахрутдинова, М.Т. Этика и культура делового общения [Электронный ресурс] : учеб.-прак. пособие/М.Т. Фахрутдинова.- Казань : Изд-во "Познание" Института экономики, управления и права, 2019. - 62с. – Режим доступа: <https://repo.ieml.ru/xmlui/handle/123456789/14528>

2. Чернышова, Л. И. Этика, культура и этикет делового общения [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л. И. Чернышова. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 161 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/433774>

3. Деловое общение [Электронный ресурс] : учеб. пособие / авт.-сост. И. Н. Кузнецов. - 8-е изд. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 524 с. - – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1093519>

Дополнительная литература

1. Лавриненко, В. Н. Психология и этика делового общения [Электронный ресурс] : учебник и практикум / В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышова ; под ред. В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышовой. — 7-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 408 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/431743>

2. Кибанов, А. Я. Этика деловых отношений [Электронный ресурс] : учебник / А.Я. Кибанов, Д.К.Захаров, В.Г.Коновалова; Под ред. А.Я.Кибанова. - 2-е изд., перераб. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020 - 383 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1047095>

3. Деловое общение [Электронный ресурс] : учебник / П. И. Сидоров [и др.] ; под ред. проф. П. И. Сидорова - 2-е изд., перераб. – М. : НИЦ ИНФРА-М, 2013. – 384 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=1172>

4. Лавриненко, В. Н. Деловая этика и этикет [Электронный ресурс] : учебник и практикум / В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышова, В. В. Кафтан ; под ред. В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышовой. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 118 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/433659>

5. Бороздина, Г. В. Психология делового общения [Электронный ресурс] : учебник / Г.В. Бороздина. — 3-е изд., перераб. и доп. — М.: ИНФРА-М, 2020. — 320 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1063312>

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Деловая риторика - режим доступа <http://www.feip.ru/main/russ/97-delovajaritorika.html>
2. Деловые коммуникации - режим доступа URL.: <http://www.club-energy.ru/c.php>
3. Справочно-информационный портал ГРАМОТА. РУ – русский язык для всех - режим доступа URL.: www.gramota.ru
4. Деловое общение - режим доступа URL.: <http://www.grandars.ru/college/psihologiya/delovoe-obshchenie.html>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном. Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения

рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта. Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания по подготовке к зачету

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Зачет – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Зачет дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени. Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий. На зачете студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также

подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ

ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Интернет-версия справочно-правовой системы "Консультант Плюс"	http://www.consultant.ru/	Широко используется юристами, бухгалтерами, кадровыми специалистами, руководителями организаций, специалистами госорганов, учёными, студентами и преподавателями юридических и экономических вузов. Распространяется через сеть региональных информационных центров (РИЦ).
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Портал Индустрии гостеприимства и питания	http://www.horeca.ru/	Главный интернет-ресурс Индустрии гостеприимства и питания. На портале представлена информация для участников гостинично-ресторанного бизнеса. В каталоге портала представлены заведения и операторы рынка, торговые марки, специализированная литература, профильные журналы, ассоциации и выставки HoReCa.

Портал индустрии гостеприимства и питания	https://www.horeca.ru	Содержит актуальные новости российского и зарубежного рынка индустрии гостеприимства, новинки поставщиков товаров и услуг. Имеется каталог заведений и операторов рынка HoReCa. собрана база заведений и организаций ресторанного бизнеса, поставщиков и производителей продукции и услуг, торговые марки, рецепты блюд, перечень общественных организаций и ассоциаций, профильные средства массовой информации и интернет-ресурсы. Размещены предложения о продаже и покупке бизнеса, каталог франшиз.
Правовая информационная система "Гарант"	http://www.garant.ru/	Справочная система, содержащая законодательные акты РФ (с комментариями), новости органов государственной власти
Российская ассоциация кулинаров	http://dreamchef.ru/	Содержит информацию о Российской ассоциации кулинаров, о конкурсах, конференциях и чемпионатах профессионального мастерства, видео- и фото-уроки от шеф-поваров, рецепты, мастер-классы ассоциации и партнеров
Российская ассоциация кулинаров	http://dreamchef.ru/	Профессиональная база данных . Ассоциация Кулинаров России является некоммерческой корпоративной организацией, объединяющей предприятия и профессиональных работников общественного питания и сервиса
Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи.	http://www.ion.ru/	Профессиональная база данных по вопросам здорового питания , пищевым технологиям и биотехнологиям, безопасности пищевых продуктов и диетологии.

Федерация рестораторов и отельеров	http://frio.ru/	Содержит информацию о различных предприятиях общественного питания, имеется каталог поставщиков продовольственных товаров, оборудования, инвентаря, текстиля. Имеется каталог франшиз, информация о мероприятиях, проводимых Федерацией.
Федерация рестораторов и отельеров	http://frio.ru/	Профессиональная база данных для развития отрасли гостеприимства. Повышение качества и производительности труда работников сферы гостеприимства (разработка профессиональных стандартов, участие в разработке федеральных государственных образовательных программ, выстраивание системы независимой оценки квалификации); Стратегия развития питания вне дома; Развитие внутреннего и въездного туризма; Вопросы по оказанию гостиничных услуг; Алкогольное законодательство; Санитарно-эпидемиологическое законодательство (изменение СанПин, ХАССП); ГОСТы в сфере гостеприимства и др.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению

Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".
---	---	--

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>	
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)	
<i>СРС</i>	
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.	

XII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Интерактивная форма проведения практических занятий работа в малых группах – форма работы, дающая возможность каждому участнику по-участвовать в решении проблемы, попрактиковать навыки сотрудничества и межличностного общения
2. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
3. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ**

**Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**профиль
Технология организации ресторанного дела**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Гаврилюк Р.В.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Законодательство по защите прав потребителей» является формирование у обучающихся знаний в сфере защиты прав потребителей.

Задачами освоения дисциплины «Законодательство по защите прав потребителей» являются:

- изучение правовых норм и институтов охраны прав потребителей;
- освоение общих принципов регулирования отношений с участием потребителей,
- выявление основных тенденций и закономерностей развития законодательства о защите прав потребителей в Российской Федерации;
- формирование умения правильного толкования и применения норм гражданского и иных отраслей права.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

- научно-исследовательская
- организационно-управленческая
- проектная
- маркетинговая
- производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-4	Знания	базовых понятий, институтов и категорий в сфере права; объективных основ функционирования права и поведения субъектов правовых отношений.
	Умения	интерпретирования правовых явлений и процессов в соответствии с базовыми правовыми категориями; описания в общих чертах взаимосвязи правовых явлений и процессов.
	Навыки и/или опыт деятельности	владения юридической терминологией, работы с правовыми актами; владения методами и приемами анализа правовых юридических фактов, процессов и явлений, правовых норм и правоотношений и их использования в различных сферах жизнедеятельности.
ОПК-3	Знания	

		основ технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.
	Умения	осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; принятия отдельных правовых решений, составления необходимых документов и совершения юридических действий в точном соответствии с законом при осуществлении технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.
	Навыки и/или опыт деятельности	осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, и, соответственно, навыки принятия отдельных правовых решений, составления необходимых документов и совершения юридических действий в точном соответствии с законом.
ПК-19	Знания	отечественных и международных стандартов и норм в области технологии общественного питания, основ гражданского, предпринимательского права, основ законодательства в сфере защиты прав потребителей, постановлений и определений Верховного Суда РФ по проблемам, связанным с продажами продукции производства и услуг.
	Умения	применения законов и других правовых актов в области технологии общественного питания; юридически правильно квалифицировать факты и обстоятельства, на основе законодательства, регулирующего продажи продукции производства и услуг.
	Навыки и/или опыт деятельности	владения методами сбора нормативной и фактической информации, имеющей значение для реализации правовых норм в соответствующей сфере продаж продукции производства и услуг; вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания.
ПК-6	Знания	основ гражданского законодательства, законодательства о защите прав потребителей и организации документооборота по производству на предприятии общественного питания, а также знаний технической, технологической документации, сущности и содержании основных понятий, категорий, институтов.
	Умения	организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях

	производства продукции питания в сфере охраны и защиты прав потребителей.
Навыки и/или опыт деятельности	организации документооборота по производству на предприятии общественного питания; использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания в сфере защиты прав потребителей.

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина **ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ** имеет код Б1.Б.32, относится к дисциплинам (модулям) базовой части Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина **ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ** предусмотрена учебным планом в 9 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц, 72 часов.
Форма промежуточной аттестации: зачёт в 9 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	9 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	10	10
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4
в т. ч. занятия семинарского типа	6	6
Самостоятельная работа обучающихся	58	58
Промежуточная аттестация	4	4
в т. ч. зачет	4	4
ИТОГО	72	72

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Понятие, структура и условия применения законодательства о защите прав потребителей

Понятие, структура и условия применения законодательства о защите прав потребителей РФ. Региональные нормативно-правовые акты Республики Татарстан в структуре законодательства о защите прав потребителей РФ. Общие особенности законодательства о ЗПП.

Правовые категории “защита субъективного права” и “охрана субъективного права”.

Публичные интересы в установлении законодательства о ЗПП.

Комплексный характер законодательства о ЗПП. Гражданско-правовые нормы как основа законодательства о ЗПП. Императивные и диспозитивные нормы в законодательстве о ЗПП.

Отношения, регулируемые законодательством о ЗПП (его предмет).

Отношения, регулируемые гражданским правом, в предмете законодательства о ЗПП. Публичные отношения в предмете законодательства о ЗПП.

Общеправовые принципы (правила), на основе которых определяется соотношение Закона РФ “О защите прав потребителей” и иных нормативных правовых актов.

Условия применения законодательства о ЗПП и их юридическое значение.

Круг лиц, которые участвуют в отношениях, регулируемых законодательством о ЗПП. Частные субъекты в законодательстве о ЗПП: “потребитель”, “изготовитель”, “исполнитель”, “продавец”. Юридические признаки указанных субъектов.

Соотношение законодательства и договора в сфере охраны прав потребителей. Особенности гражданско-правового договора с участием потребителя.

Основы классификации нормативных актов законодательства о ЗПП.

Международные правовые акты об охране прав потребителей.

Регулирование отношений с участием потребителей федеральным, региональным и местным законодательством (нормативные уровни законодательства о защите прав потребителей).

Характеристика отдельных нормативных актов и их групп, входящих в законодательство о ЗПП. ГК РФ и охрана прав потребителей. Общая

характеристика Закона РФ “О защите прав потребителей”.

Роль судебной практики в механизме правового регулирования отношений с участием потребителей.

Тема 2. Система субъективных прав и обязанностей потребителей и их контрагентов

Определение субъективного права и субъективной обязанности потребителя и его контрагентов. Юридическая связь субъективных прав потребителей и обязанностей их контрагентов.

Система субъективных прав и обязанностей потребителей, продавцов (изготовителей и исполнителей) по действующему законодательству.

Взаимосвязь системы прав и обязанностей потребителей с системой прав и обязанностей продавцов (изготовителей, исполнителей).

Нормативные акты, определяющие права и обязанности потребителя и продавца (изготовителя, исполнителя).

Основания возникновения субъективных прав и обязанностей потребителей, а также продавцов, изготовителей и исполнителей.

Особенности возникновения, осуществления и защиты прав потребителей в случае заключения публичного договора и договора присоединения.

Юридическая ответственность продавца и исполнителя за уклонение и/или отказ от заключения договора с потребителем.

Механизм охраны прав потребителей и его элементы. Механизм реализации прав потребителей. Механизм защиты прав потребителей.

Основные способы защиты прав потребителей. Самозащита прав потребителей.

Злоупотребление потребителями своими правами.

Тема 3. Субъективное право потребителя на информацию

Понятие и содержание права потребителя на информацию. Место права потребителя на информацию в общей системе прав и обязанностей потребителей.

Общие требования, предъявляемые к предоставляемой потребителю информации (потребительской информации). Достоверность потребительской информации. Ее полнота. Формы доведения информации до потребителя: устная, письменная, демонстрация товара и др. Наглядность и доступность формы доведения информации до потребителя. Правовая природа

предоставляемой потребителю информации. Момент доведения информации до потребителя. Специальные требования к потребительской информации.

Три категории информации по законодательству о ЗПП.

Информация об изготовителе (исполнителе) и продавце товара (работы,

услуги). Профиль деятельности. Организационно-правовые формы юридических лиц – продавцов (изготовителей, исполнителей).

Наименование продавца (изготовителя, исполнителя). Фирменное наименование. Местонахождение. Информация, которая предоставляется потребителю индивидуальным предпринимателем. Информация о режиме работы продавца и исполнителя.

Информация о товарах (работах, услугах). Общие нормативные требования, предъявляемые к информации о товарах (работах, услугах). Специальные нормативные требования к информации о товарах (работах, услугах).

Требования, предъявляемые к информации о продуктах питания.

Требования, предъявляемые к информации о непродовольственных товарах . Информация о работах (услугах).

Способы доведения информации до сведения потребителей.

Реклама как способ доведения информации до потребителей. Понятие рекламы. Виды рекламы. Правовое регулирование рекламы в РФ и Республике Татарстан. Нормативные требования, предъявляемые к рекламе. Полномочия антимонопольных органов в сфере рекламы. Недобросовестная реклама. Защита потребителей от недобросовестной рекламы.

Контрреклама. Юридическая ответственность за ненадлежащую рекламу в РФ и РТ.

Виды нарушений права потребителя на информацию. Недостоверная и неполная информация. Предоставление информации о товаре, работе, услуге на иностранном языке. Правовые последствия нарушения права потребителя на информацию. Юридическая ответственность за нарушение права потребителя на информацию. Презумпция отсутствия специальных знаний у потребителя.

Тема 4. Субъективное право потребителя на безопасность товаров, работ и услуг

Понятие безопасности товаров (работ, услуг). Нормативные определения безопасности. Обычные условия использования, хранения, транспортировки и утилизации товаров (работ, услуг). Гражданско-правовое и публично-правовое обеспечение безопасности товаров (работ, услуг).

Понятие и содержание права потребителей на безопасность товаров (работ, услуг). Место права потребителей на безопасность товаров (работ, услуг) в общей системе прав и обязанностей потребителей.

Ограничения действия принципа свободы договора в целях обеспечения безопасности товаров, работ и услуг.

Основные средства обеспечения безопасности товаров (работ, услуг).

Понятие средства обеспечения безопасности товаров (работ, услуг).

Классификация средств обеспечения безопасности товаров (работ, услуг).

Срок годности и срок службы - средства обеспечения безопасности жизни,

здоровья и имущества потребителей, окружающей их природной среды. Понятие срока годности и срока службы. Отличия срока годности и срока службы. Порядок установления и исчисления срока службы и срока годности. Установление срока службы как право и обязанность. Юридическая ответственность контрагентов потребителя за вред, причиненный потребителю в течение срока службы и срока годности. Последствия использования потребителем товаров (работ) по истечении срока службы и срока годности. Последствия неустановления срока службы и срока годности.

Правила пользования, хранения, транспортировки и утилизации товаров (работ, услуг) как средство обеспечения безопасности.

Техническое регулирование как правовое средство обеспечения безопасности жизни, здоровья и имущества потребителей, а также качества товаров, работ и услуг. Законодательство о техническом регулировании. Документы по техническому регулированию и их юридическое значение. Иные средства обеспечения безопасности жизни и здоровья потребителей. Приостановление производства (реализации) товаров (работ, услуг), в отношении которых стало известно, что они могут причинить вред. Снятие опасных для жизни и здоровья потребителей товаров (работ, услуг) с производства. Обязанность изготовителя обеспечить возможность ремонта и технического обслуживания товара.

Правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия потребителей в Российской Федерации и Республике Татарстан.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.

Права и обязанности индивидуальных предпринимателей и юридических лиц в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Юридическая ответственность за нарушение субъективного права потребителя на безопасность товаров, работ и услуг.

Тема 5. Субъективное право потребителя на надлежащее качество товаров, работ и услуг

Понятие качества товаров, работ и услуг. Надлежащее и ненадлежащее качество товаров, работ, услуг. Обычный недостаток и существенный недостаток (существенное нарушение требований к качеству). Явный и скрытый недостаток.

Правовые способы определения качества товаров, работ и услуг и их соотношение. Соответствие товара (работы, услуги) условиям договора, стандартам, обычно предъявляемым требованиям и целям использования. Понятие «обычное качество».

Понятие и содержание субъективного права потребителя на надлежащее качество товаров, работ и услуг и его место в общей системе прав и

обязанностей потребителей.

Взаимосвязь права потребителя на надлежащее качество товаров (работ, услуг) и права потребителя на безопасность товаров (работ, услуг).

Ограничения действия принципа свободы договора в целях обеспечения надлежащего качества товаров, работ и услуг.

Основные средства обеспечения надлежащего качества товаров, работ и услуг.

Понятие и правовая природа гарантийного срока. Соотношение гарантийного срока, срока годности и срока службы. Установление гарантийного срока изготовителем (исполнителем). Установление гарантийного срока продавцом. Установление гарантийного срока как субъективное право. Установление гарантийного срока на комплектующие изделия и составные части основного товара. Порядок исчисления гарантийных сроков. Правовые последствия неустановления гарантийного срока.

Обеспечение субъективного права потребителя на надлежащее качество при подготовке товаров к реализации.

Юридическая ответственность за нарушения права потребителя на надлежащее качество товаров (работ, услуг).

Правовое регулирование качества и безопасности пищевых продуктов.

Определение качества и безопасности пищевых продуктов.

Оборотоспособность пищевых продуктов, материалов и изделий.

Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов.

Юридическая ответственность за нарушение требований по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий.

Тема 6. Юридическая ответственность продавцов (изготовителей, исполнителей)

Понятие и виды правовых последствий нарушения прав потребителей.

Отраслевые виды юридической ответственности за нарушение прав потребителей. Административная и уголовная ответственность за нарушение прав потребителя.

Нормативные акты, определяющие вопросы гражданско-правовой и иной ответственности продавцов (изготовителей, исполнителей).

Законодательство Республики Татарстан об административной ответственности за нарушение прав потребителей.

Гражданско-правовая ответственность за нарушение прав потребителя.

Особенности общих условий наступления гражданско-правовой ответственности по законодательству о защите прав потребителей.

Усеченный состав гражданского правонарушения.

Обстоятельства, освобождающие продавца (изготовителя, исполнителя) от гражданско-правовой ответственности за причиненный вред. Бремя

доказывания этих обстоятельств.

Установление ответственности продавцов (изготовителей, исполнителей) в договоре. Возможность ограничения гражданско-правовой ответственности перед потребителем в договоре.

Формы гражданско-правовой ответственности за причинение имущественного вреда. Убытки и неустойка как основные формы гражданской ответственности за нарушение прав потребителей. Понятия “убытки” и “вред”. Особенности взыскания убытков по законодательству о ЗПП. Бремя доказывания убытков.

Тема 7. Субъективное право потребителя на возмещение вреда

Возмещение вреда, причиненного имуществу. Возмещение вреда, причиненного жизни и здоровью. Лица, имеющие право требовать возмещения вреда. Лица, которые обязаны возместить причиненный вред. Случаи ответственности за вред продавца и исполнителя. Случаи ответственности изготовителя. Случаи ответственности за вред независимо от времени его причинения. Соотношение деликтной и договорной ответственности по законодательству о ЗПП.

Понятие и виды неустоек по законодательству о защите прав потребителей. Договорная неустойка в сфере защиты прав потребителей. Особенности исчисления и взыскания неустоек по делам о защите прав потребителей. Компенсация потребителю морального вреда. Источники правового регулирования отношений по компенсации морального вреда. Понятие морального вреда. Формы проявления морального вреда. Размер и форма компенсации морального вреда. Нормативные критерии определения размера компенсации морального вреда. Вина как условие компенсации морального вреда. Компенсация морального вреда независимо от вины. Учет степени физических и нравственных страданий, индивидуальных особенностей потерпевшего, иных заслуживающих внимания обстоятельств. Имущественный ущерб и моральный вред. Исковая давность и требование о компенсации морального вреда.

Иные формы гражданско-правовой ответственности за нарушения прав потребителей. Применение принудительной ликвидации юридического лица за нарушение прав потребителей.

Меры оперативного воздействия, применяемые к нарушителям прав потребителя. Самозащита прав потребителей.

Понятие права потребителя на возмещение вреда, причиненного вследствие недостатков товара (работы, услуги). Место права потребителя на возмещение вреда, причиненного вследствие недостатков товара (работы, услуги) в общей системе прав и обязанностей потребителей.

Тема 8. Охрана прав потребителей при продаже товаров

Федеральные (РФ) и региональные (РТ) источники правового регулирования отношений с участием потребителей при продаже товаров. Последствия продажи потребителю товаров с недостатками. Недостатки, за которые отвечает продавец. Право выбора требований, предъявляемых к продавцу.

Порядок безвозмездного устранения недостатков. Устранение недостатков силами потребителя или по его поручению третьим лицом и возмещение ему соответствующих расходов. Соразмерное уменьшение цены за товар. Порядок замены товара с недостатками. Расторжение договора купли-продажи с участием потребителя и возмещение убытков. Порядок и правовые последствия расторжения договора купли-продажи с участием потребителя.

Последствия приобретения недоброкачественных продовольственных и иных товаров, на которые устанавливаются сроки годности.

Порядок предъявления требований по поводу приобретенных товаров с недостатками.

Доказательства, которые могут представляться в подтверждение факта покупки товара. Письменные и устные доказательства. Условия, при которых требования потребителя подлежат удовлетворению. Установление причин выхода товаров из строя, возникновения недостатков. Проверка качества и экспертиза качества товара.

Доставка товара для устранения недостатков или замены и возврата его потребителю.

Предоставление товара в безвозмездное пользование потребителя на время замены или устранения недостатков в товаре.

Сроки обнаружения недостатков, наличие которых дает потребителю право на предъявление требований по поводу качества приобретенного товара.

Имущественная ответственность за нарушение сроков выполнения требований потребителя. Нарушения, за которые установлена имущественная ответственность перед потребителем в форме неустойки.

Размер неустойки. Иные последствия нарушения сроков выполнения требований потребителя.

Расчеты с потребителем в случае замены товара с недостатками и расторжения договора. Расчеты в случае замены товара с недостатками на товар той же марки (модели, артикула). Расчет в случае замены товара с недостатками на товар другой марки (модели, артикула). Расчеты в случае расторжения договора: при повышении цены на товар, при снижении цены на товар. Расчеты с потребителем при расторжении договора купли-продажи товара в кредит.

Особенности охраны прав потребителей в договорах розничной купли-продажи и продажи недвижимости.

Обмен товаров надлежащего качества. Условия, при которых потребитель вправе обменять товар надлежащего качества. Перечень товаров, которые не подлежат обмену. Порядок обмена товаров надлежащего качества.

Тема 9. Охрана прав потребителей при выполнении работ и оказании услуг

Источники правового регулирования отношений с участием потребителей при выполнении работ и оказании услуг.

Гражданско-правовые договоры, оформляющие отношения с участием потребителей при выполнении работ и оказании услуг.

Сроки выполнения работ (оказания услуг). Порядок определения сроков выполнения работ (оказания услуг). Сроки начала и окончания выполнения работ. Порядок исчисления сроков начала и окончания выполнения работ (оказания услуг).

Последствия нарушения исполнителем сроков выполнения работ (оказания услуг). Нарушения, которые признаются просрочкой выполнения работ (оказания услуг). Выполнение работы третьим лицом за счет исполнителя, нарушившего срок. Уменьшение вознаграждения за работу (услугу).

Расторжение договора, поручение выполнения работы другому исполнителю, уменьшение вознаграждения за работу (услугу), если исполнитель нарушает новый, назначенный потребителем срок выполнения работы (оказания услуги). Расторжение договора и возмещение убытков.

Расчеты при расторжении договора. Имущественная ответственность исполнителя за просрочку выполнения работ (оказания услуг). Размер неустойки и порядок ее исчисления. Отличия от неустойки при продаже товаров. Порядок уплаты неустойки и убытков. Основания ответственности исполнителя за просрочку выполнения работы (оказания услуги).

Последствия обнаружения недостатков в работе (услуге). Безвозмездное устранение недостатков. Уменьшение вознаграждения за выполненную работу (услугу). Безвозмездное изготовление другой вещи из однородного материала того же качества или повторное выполнение работы (оказание услуги). Расторжение договора и возмещение убытков. Основания удовлетворения требований по поводу недостатков выполненной работы (услуги).

Сроки, в пределах которых потребитель имеет право предъявить требования по поводу недостатков. Условия, при которых потребитель вправе предъявить требования по поводу недостатков, обнаруженных по истечении гарантийного срока. Сроки устранения недостатков в выполненной работе (услуге).

Имущественная ответственность исполнителя за просрочку устранения недостатков в выполненной работе (услуге) в форме неустойки и убытков.

Право потребителя на расторжение договора о выполнении работы (

оказании услуги).

Смета на выполнение работы (услуги). Понятие сметы. Составление сметы как право и обязанность. Твердая и приблизительная смета. Последствия превышения исполнителем твердой и приблизительной сметы.

Выполнение работы из материалов исполнителя. Требования к качеству материалов и ответственность исполнителя за их ненадлежащее качество. Определение стоимости материалов потребителем. Порядок оплаты материалов исполнителя. Доставка материалов к месту выполнения работ. Выполнение работы из материалов потребителя. Ответственность исполнителя за правильное и экономное использование материалов потребителя и их сохранность. Обязанность исполнителя предупредить потребителя о непригодности или недоброкачественности материала. Риск случайной гибели материалов.

Порядок оплаты потребителем выполненной работы (услуги).

Тема 10. Особенности охраны прав потребителей при продаже отдельных видов товаров, выполнении отдельных видов работ и оказании отдельных видов услуг

Правила продажи отдельных видов продовольственных и непродовольственных товаров. Комиссионная торговля непродовольственными товарами. Продажа новых автотранспортных средств. Розничная торговля алкогольными напитками и пивом. Продажа товаров в кредит и по образцам. Реализация антиквариата, изделий из драгоценных камней и металлов.

Правила бытового обслуживания населения в России. Правила предоставления коммунальных услуг, услуг по вывозу твердых и жидких бытовых отходов. Гостиничные услуги в РФ. Услуги связи: телеграфной, международной и междугородной телефонной, услуги местной телефонной сети, проводного вещания. Ветеринарные услуги. Правила киноvideобслуживания населения. Производство и реализация продукции (услуг) общественного питания. Услуги по ремонту и техническому обслуживанию автотранспортных средств. Платные медицинские услуги. Туристские услуги в Российской Федерации и в Республике Татарстан.

Особенности охраны прав физических лиц на рынке ценных бумаг, при оказании банковских и иных финансовых услуг.

Тема 11. Охрана прав неопределенного круга потребителей

Понятие охраны прав неопределенного круга потребителей.

Понятие и содержание публичной охраны прав потребителей. Круг организаций и должностных лиц, осуществляющих публичную охрану прав потребителей. Полномочия федерального антимонопольного органа (его

территориальных органов) по охране прав потребителей. Полномочия других федеральных органов исполнительной власти (их территориальных органов), осуществляющих контроль за безопасностью и качеством товаров (работ, услуг). Санкции, налагаемые государственными органами, осуществляющими охрану прав потребителей. Порядок выдачи федеральным антимонопольным органом (его территориальными органами) предписаний.

Правовое обеспечение координации усилий публично-правовых образований в области защиты прав потребителей. Правовой статус, структура и полномочия органов публичной власти, осуществляющих защиту прав потребителей в Республике Татарстан.

Полномочия в сфере охраны прав потребителей органов местного самоуправления.

Административный порядок защиты прав потребителей.

Общественная охрана прав потребителей. Источники правового регулирования отношений по общественной охране прав потребителей. Виды общественных объединений потребителей в России и Республике Татарстан. Права общественных объединений потребителей в России и Республике Татарстан.

Защита прав продавцов, изготовителей, исполнителей от неправомерных действий (бездействия) органов публичной власти, контролирующей сферу защиты прав потребителей. Право продавца, изготовителя, исполнителя на обжалование неправомерных решений, действий (бездействия) органов публичной власти в сфере защиты прав потребителей. Процедура обжалования изготовителем (исполнителем, продавцом) неправомерных решений, действий (бездействия) органов публичной власти в сфере защиты прав потребителей.

Тема 12. Судебная защита прав потребителей

Внесудебные (досудебные) процедуры разрешения юридических конфликтов с участием потребителей. Претензионные процедуры с участием потребителей: обязательные и добровольные.

Третейское разбирательство дел с участием потребителей.

Гражданско-процессуальные особенности рассмотрения дел с участием потребителей в судах общей юрисдикции.

Подсудность гражданских дел по защите прав потребителей. Рассмотрение дел с участием потребителей мировыми судьями. Общественные объединения и государственные органы, которые вправе предъявлять иски в защиту прав потребителей. Иски в защиту неопределенного круга потребителей: понятие, порядок предъявления и юридическое значение. Освобождение потребителей от уплаты государственной пошлины. Распределение расходов между сторонами. Процессуальные права и

обязанности потребителей.

Требования, предъявляемые к иску. Форма и содержание искового заявления. Соединение и разъединение нескольких исковых требований. Цена иска.

Обязанности по доказыванию в делах с участием потребителей. Судебная экспертиза по делам с участием потребителей.

Сроки рассмотрения дел. Вынесение судом решения по делу.

Рассмотрение дел с участием потребителей в порядке заочного производства.

Порядок обжалования решения суда. Сроки подачи жалобы. Порядок подачи жалобы. Содержание жалобы. Основания к отмене или изменению решения.

Пересмотр решения суда по делам о защите прав потребителей в порядке надзора. Лица, которые вправе принести протест на решение суда. Порядок принесения протеста.

Пересмотр решения суда по делам о защите прав потребителей по вновь открывшимся обстоятельствам. Лица, которые вправе подать заявление о пересмотре решения по вновь открывшимся обстоятельствам. Порядок подачи заявления.

Взыскание судом с продавца (исполнителя, изготовителя) штрафа. Размер штрафа.

Исполнение судебного решения.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (9 семестр)

1	Понятие, структура и условия применения законодательства о защите прав потребителей	1	0	0	5	6
2	Система субъективных прав и обязанностей потребителей и их контрагентов	1	0	0	5	6
3	Субъективное право потребителя на информацию	0	1	0	5	6

4	Субъективное право потребителя на безопасность товаров, работ и услуг	1	0	0	5	6
5	Субъективное право потребителя на надлежащее качество товаров, работ и услуг	0	1	0	4	5
6	Юридическая ответственность продавцов (изготовителей, исполнителей)	0	1	0	4	5
7	Субъективное право потребителя на возмещение вреда	0	0	0	4	4
8	Охрана прав потребителей при продаже товаров	0	1	0	4	5
9	Охрана прав потребителей при выполнении работ и оказании услуг	0	0	0	4	4
10	Особенности охраны прав потребителей при продаже отдельных видов товаров, выполнении отдельных видов работ и оказании отдельных видов услуг	0	0	0	4	4
11	Охрана прав неопределенного круга потребителей	0	0	0	4	4
12	Судебная защита прав потребителей	1	0	0	4	5
	Контрольный тест	0	2	0	6	8
	Зачёт					4
	Итого	4	6	0	58	72

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16164>

1. Конспект лекций
2. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы и подготовки к занятиям семинарского типа

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
<p>ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности</p>	<p>ЭКОЛОГИЯ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p>	<p>ЭКОЛОГИЯ БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>

ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ

В рамках дисциплины ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;

- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	1,54	3,08
Занятия семинарского типа (3	2,31	6,92

кроме лабораторных работ)			
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Контрольный тест	12,00	20,00
Реферат	24,00	40,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре

вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

$\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

$\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;

$\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на

рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Базовый уровень	<p>Знает:</p> <p>базовые правовые понятия, институты и категории, сущность и содержание их основных элементов, в том числе, основы законодательства о защите прав потребителей; объективные основы функционирования права и поведения субъектов правовых отношений.</p> <p>Умеет:</p> <p>оперировать понятиями и категориями защиты прав потребителей; интерпретировать правовые явления и процессы в соответствии с базовыми правовыми категориями; описывать в общих чертах взаимосвязи правовых явлений и процессов; интерпретировать юридические факты и возникающие в связи с ними правовые отношения в различных сферах жизнедеятельности.</p>	От 60 до 70 баллов

		<p>Владеет:</p> <p>навыками использования юридической терминологии; навыками работы с правовыми актами, регулирующими правоотношения в различных сферах жизнедеятельности.</p>	
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знает:</p> <p>понимает, толкует базовые правовые понятия, институты и категории, сущность и содержание их основных элементов, в том числе, основы законодательства о защите прав потребителей; объективные основы функционирования права и поведения субъектов правовых отношений; сущность и составные элементы правовых явлений.</p> <p>Умеет:</p> <p>оперировать понятиями и категориями законодательства о защите прав потребителей и анализировать их; интерпретировать правовые явления и процессы в соответствии с базовыми правовыми категориями; описывать в общих чертах и анализировать взаимосвязи правовых явлений и процессов; интерпретировать и анализировать юридические факты и возникающие в связи с ними правовые отношения ; использовать основы правовых знаний в</p>	<p>Более 70 баллов</p>

		<p>различных сферах жизнедеятельности для правильного составления юридических документов.</p> <p>Владеет: всей необходимой юридической терминологией, ее оценкой , а также навыками работы с правовыми актами; методами и приемами анализа правовых юридических фактов, процессов и явлений, правовых норм и правоотношений и их использования в различных сферах жизнедеятельности для разрешения правовых проблем и коллизий.</p>	
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Базовый уровень	<p>Знает: основы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.</p> <p>Умеет: осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; принимать отдельные правовые решения, составлять необходимые документы и совершать юридические действия в точном соответствии с законом при осуществлении технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.</p>	От 60 до 70 баллов

		<p>Владеет:</p> <p>навыками осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, реализуемых путем принятия отдельных правовых решений, составления необходимых документов и совершения юридических действий в точном соответствии с законом при осуществлении технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.</p>	
	Повышенный уровень	<p>Знает:</p> <p>и понимает основы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; знает и понимает методику технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.</p> <p>Умеет:</p> <p>осуществлять качественный технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; принимать правовые решения, составлять необходимые документы и совершать юридические действия в точном соответствии с</p>	Более 70 баллов

		<p>законом при осуществлении технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, оценивать такие решения, оформленные документы и действия.</p> <p>Владеет:</p> <p>навыками осуществления качественного технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам и определяет его ценность; навыками принятия правовых решений, составления необходимых документов и совершения юридических действий в точном соответствии с законом при осуществлении технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, оценивать такие решения и действия.</p>	
ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Базовый уровень	<p>Знает:</p> <p>основы гражданского, предпринимательского права, основы законодательства в сфере защиты прав потребителей, постановления и определения Верховного Суда РФ по проблемам, связанным с продажами продукции производства и услуг; отечественные и международные стандарты и нормы в области</p>	От 60 до 70 баллов

		<p>технологии общественного питания.</p> <p>Умеет: применять законы и другие правовые акты в области технологии общественного питания; юридически правильно квалифицировать факты и обстоятельства, на основе законодательства, регулирующего продажи продукции производства и услуг.</p> <p>Владеет: вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания; методами сбора нормативной и фактической информации, имеющей значение для реализации правовых норм в соответствующей сфере продаж продукции производства и услуг.</p>	
	Повышенный уровень	<p>Знает: основы и методику анализа правовых норм гражданского, предпринимательского права, положений законодательства в сфере защиты прав потребителей, постановлений и определений Верховного Суда РФ по проблемам, связанным с продажами продукции производства и услуг; отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания.</p>	Более 70 баллов

		<p>Умеет: применять законы и другие правовые акты в области технологии общественного питания; юридически правильно квалифицировать факты и обстоятельства, на основе законодательства, регулирующего продажи продукции производства и услуг; грамотно составлять процессуальные документы правового характера.</p> <p>Владеет: основами и методикой анализа правовых норм гражданского, предпринимательского права, положений законодательства в сфере защиты прав потребителей, постановлений и определений Верховного Суда РФ по проблемам, связанным с продажами продукции производства и услуг; отечественных и международных стандартов и норм в области технологии общественного питания; вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания; методами сбора нормативной и фактической информации, имеющей значение для реализации правовых норм в соответствующей сфере продаж продукции производства и услуг; навыками реализации нормативно-правовой базы</p>	
--	--	--	--

		в области продаж продукции производства и услуг.	
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Базовый уровень	<p>Знает:</p> <p>основные положения гражданского законодательства, законодательства о защите прав потребителей и организации документооборота по производству на предприятии общественного питания, а также имеет основы знаний технической, технологической документации, сущности и содержания основных понятий, категорий, институтов.</p> <p>Умеет:</p> <p>справляться с организацией документооборота по производству на предприятии питания; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания в сфере охраны и защиты прав потребителей.</p> <p>Владеет:</p> <p>навыками организации документооборота по производству на предприятии общественного питания; использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания в сфере защиты</p>	От 60 до 70 баллов

		прав потребителей.	
	Повышенный уровень	<p>Знает: и понимает основные положения гражданского законодательства о защите прав потребителей и организации документооборота по производству на предприятии общественного питания, а также техническую, технологическую документацию, сущность и содержание основных понятий, категорий, институтов;</p> <p>Умеет: организовать правильный документооборот по производству на предприятии питания, осуществить его проверку; использовать в соответствующих случаях и оценивать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания в сфере охраны и защиты прав потребителей</p> <p>Владеет: навыками организации и оценки документооборота по производству на предприятии общественного питания; использования и оценки нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания в сфере защиты</p>	Более 70 баллов

		прав потребителей.	
--	--	--------------------	--

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Контрольный тест	20	ОК-4, ОПК-3, ПК-19, ПК-6
Реферат	40	ОК-4, ОПК-3, ПК-19, ПК-6
Промежуточная аттестация		
Зачёт	40	ОК-4, ОПК-3, ПК-19, ПК-6

1. Контрольный тест

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольный тест»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
<i>Знания</i>
базовых понятий, институтов и категорий в сфере права; объективных основ функционирования права и поведения субъектов правовых отношений.
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
владения юридической терминологией, работы с правовыми актами; владения методами и приемами анализа правовых юридических фактов, процессов и явлений, правовых норм и правоотношений и их использования в различных сферах жизнедеятельности.
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
<i>Знания</i>
основ технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.
<i>Умения</i>
осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; принятия отдельных правовых решений, составления необходимых документов и совершения юридических действий в точном соответствии с законом при осуществлении технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольный тест»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, и, соответственно, навыки принятия отдельных правовых решений, составления необходимых документов и совершения юридических действий в точном соответствии с законом.	
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
<i>Знания</i>	
отечественных и международных стандартов и норм в области технологии общественного питания, основ гражданского, предпринимательского права, основ законодательства в сфере защиты прав потребителей, постановлений и определений Верховного Суда РФ по проблемам, связанным с продажами продукции производства и услуг.	
<i>Умения</i>	
применения законов и других правовых актов в области технологии общественного питания; юридически правильно квалифицировать факты и обстоятельства, на основе законодательства, регулирующего продажи продукции производства и услуг.	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
владения методами сбора нормативной и фактической информации, имеющей значение для реализации правовых норм в соответствующей сфере продаж продукции производства и услуг; вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания.	
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
<i>Знания</i>	
основ гражданского законодательства, законодательства о защите прав потребителей и организации документооборота по производству на предприятии общественного питания, а также знаний технической, технологической документации, сущности и содержания основных понятий, категорий, институтов.	
<i>Умения</i>	
организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания в сфере охраны и защиты прав потребителей.	

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольный тест»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
организации документооборота по производству на предприятии общественного питания; использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания в сфере защиты прав потребителей.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольный тест», характеризующий этап формирования

Задание (Контрольный тест) выполняется по двум предлагаемым вариантам.

Первый вариант Контрольного теста избирают обучающиеся, чей номер зачетной книжки оканчивается на нечетную цифру, второй вариант - избирают обучающиеся, чей номер зачетной книжки оканчивается на четную цифру или ноль.

Контрольный тест состоит из 15 ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ и 5 СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ. Тестовые задания состоят из вопроса и нескольких предлагаемых вариантов ответов на него и предусматривают необходимость выбора обучающимся одного правильного ответа из ряда предложенных. Номер выбранного ответа обводится кружочком в специальном бланке для ответов.

Ситуационная задача представляет собой примерное описание сложившегося события, жизненной ситуации. Обучающийся должен предложить законный вариант разрешения ситуации и ответить на поставленный вопрос, сделав ссылку на соответствующую норму права.

Задания выполняются в порядке следования. Срок сдачи работы определяется преподавателем.

При выборе правильного ответа на тестовые задания и ситуативные задачи опирайтесь на знания нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг; умения и навыки самостоятельного использования основ правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности, осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания, принятия решений и совершения юридических действий в точном соответствии с законодательством Российской Федерации, а в соответствующих случаях и законодательством Республики Татарстан. При необходимости применяйте нормативные правовые акты, реализующие нормы материального и процессуального права в профессиональной деятельности.

При подготовке к Контрольному тесту следует руководствоваться Интернет-ресурсами и информационными справочными системами, указанными в рабочей программе дисциплины.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольный тест»

0. Задание (Контрольный тест) выполняется по ДВУМ предлагаемым ВАРИАНТАМ. Первый вариант Контрольного теста избирают обучающиеся, чей номер зачетной книжки оканчивается на нечетную цифру, второй вариант - избирают обучающиеся, чей номер зачетной книжки оканчивается на четную цифру или ноль.

Контрольный тест состоит из 15 ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ и 5 СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ

При выборе правильного ответа на тестовые задания и ситуативные задачи используйте знания нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг; реализуйте умения и навыки самостоятельного использования основ правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности, осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания, принятия решений и совершения юридических действий в точном соответствии с законодательством Российской Федерации, а в соответствующих случаях и законодательством Республики Татарстан. При необходимости применяйте нормативные правовые акты, реализующие нормы материального и процессуального права в профессиональной деятельности.

ВАРИАНТЫ ЗАДАНИЙ ПРЕДСТАВЛЕНЫ НИЖЕ.

1. ВАРИАНТ 1.

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ.

Выберите один правильный вариант ответа.

1. Право потребителя на информацию это:

- а) право на получение необходимой и достоверной информации об изготовителе (исполнителе, продавце), режиме его работы и реализуемых им товарах (работах, услугах);
- б) право на получение полной и достоверной информации о технических свойствах товаров;
- в) право на получение информации об особенностях товаров (работах, услугах).

2. К региональным нормативно-правовым актам, регулирующим защиту прав потребителей, относится:

- а) Кодекс Республики Татарстан об административных правонарушениях;
- б) Гражданский кодекс РФ;
- в) Закон РФ «О защите прав потребителей».

3. Информация об изготовителе (исполнителе, продавце) это:

- а) сведения о фирменном наименовании организации, изготовившей товар (выполнившей работу, оказавшую услугу), месте ее нахождения и режиме работы, включая сведения о государственной регистрации и зарегистрировавших органах, а в случаях осуществления изготовителем (исполнителем, продавцом) деятельности подлежащей лицензированию сведения о наличии лицензии, сроках ее действия и выдавшем органе;
- б) только сведения о месте нахождения и режиме работы изготовителя (продавца, исполнителя);
- в) только сведения о наименовании и месте нахождения изготовителя (продавца, исполнителя).

4. Информация о товаре доводится до потребителя:

- а) при заключении договора с потребителем;
- б) после заключения договора с потребителем;
- в) за 20 дней до заключения договора с потребителем.

5. Режим работы продавца (исполнителя) это:

- а) время начала и окончания работы продавца (исполнителя), которое всегда определяется им самостоятельно;
- б) время начала и окончания работы продавца (исполнителя), которое всегда определяется органами исполнительной власти субъектов РФ и органами местного самоуправления;
- в) время начала и окончания работы продавца (исполнителя), которое устанавливается для государственных, муниципальных организаций – органами исполнительной власти субъектов РФ и органами местного самоуправления, а для негосударственных организаций и индивидуальных предпринимателей – самостоятельно.

6. При продаже товаров с недостатками потребитель вправе потребовать:

- а) только расторжения договора купли-продажи и возмещения убытков;
- б) безвозмездного устранения недостатков товара или возмещения расходов на их исправление потребителем или третьим лицом; соразмерного уменьшения покупной цены; замены на товар аналогичной марки (модели, артикула); замены на такой же товар другой марки (модели, артикула) с соответствующим перерасчетом покупной цены; расторжения договора купли-продажи;
- в) только расторжения договора купли-продажи, возмещения убытков и аннулирования лицензии продавца.

7. Гарантийный срок и срок службы исчисляется:

- а) всегда с момента изготовления товара;
- б) по общему правилу, со дня передачи товара потребителю, если иное не предусмотрено договором, а если день передачи установить невозможно, эти сроки исчисляются со дня изготовления товара;
- в) с момента возникновения недостатков товара.

8. Потребитель вправе обменять непродовольственный товар надлежащего качества:

- а) в течение 14 дней, не считая дня его покупки, если указанный товар не был в употреблении, сохранены его товарный вид, потребительские свойства, пломбы, фабричные ярлыки, а также товарный чек или кассовый чек, выданные потребителю вместе с проданным указанным товаром, а также, если товар, подлежащий обмену не входит в перечень товаров, утвержденных Постановлением Правительства РФ, не подлежащих обмену;
- б) в течение 7 дней, не считая дня его покупки, если указанный товар не был в употреблении, сохранены его товарный вид, потребительские свойства, пломбы, фабричные ярлыки, а также товарный чек или кассовый чек, выданные потребителю вместе с проданным указанным товаром;
- в) в течение 14 дней с момента передачи ему непродовольственного товара, если указанный товар не был в употреблении, сохранены его потребительские свойства и имеются доказательства приобретения товара у данного продавца, выданные потребителю вместе с проданным указанным товаром, а также, если товар, подлежащий

обмену не входит в перечень товаров, утвержденных Постановлением Правительства РФ, не подлежащих обмену.

9. Существенный недостаток товара (работы, услуги) это:

- а) неустранимый недостаток или недостаток, который не может быть устранен без несоразмерных затрат времени, или выявляется неоднократно, или проявляется вновь после его устранения, или другие подобные недостатки;
- б) только недостаток, который делает невозможным или недопустимым использование товара (работы, услуги) в соответствии с его целевым назначением;
- в) только недостаток, который проявляется вновь после устранения.

10. Если потребителю не предоставлена возможность незамедлительно получить при заключении договора информацию о товаре (работе, услуге), он вправе:

- а) потребовать от продавца (исполнителя) возмещения убытков, причиненных необоснованным уклонением от заключения договора, а если договор заключен, в разумный срок расторгнуть его и потребовать возврата уплаченной за товар суммы и возмещения других убытков;
- б) взыскать штраф в размере 5% от стоимости товара;
- в) потребовать от продавца (исполнителя) уплатить проценты по ст. 395 ГК РФ.

11. Отсутствие у потребителя кассового или товарного чека либо иного документа, удостоверяющих факт и условия покупки товара, при предъявлении требований в отношении товара ненадлежащего качества:

- а) является основанием для отказа в удовлетворении требований потребителя;
- б) является основанием для проведения экспертизы качества товара;
- в) не является основанием для отказа в удовлетворении требований потребителя.

12. Доставка крупногабаритного товара и товара весом более пяти килограммов для ремонта, уценки, замены и возврат их потребителю осуществляются:

- а) силами и за счет продавца (изготовителя) или организации, выполняющей функции продавца (изготовителя) на основании договора с ним;
- б) силами и за счет общественного объединения потребителей;
- в) всегда силами и за счет потребителя.

13. К общественным объединениям потребителей в Республике Татарстан относятся:

- а) Прокуратура РТ;
- б) Межрайонное общественное объединение «Общество потребителей Республики Татарстан»;
- в) Государственная инспекция Республики Татарстан по обеспечению государственного контроля за производством, оборотом и качеством этилового спирта, алкогольной продукции и защите прав потребителей.

14. Изготовитель по законодательству о защите прав потребителей – это:

- а) организация независимо от ее организационно-правовой формы, а также индивидуальный предприниматель, производящие товары для реализации потребителям;
- б) организация независимо от ее организационно-правовой формы, а также индивидуальный предприниматель, производящие товары;
- в) только коммерческая организация, а также индивидуальный предприниматель,

производящие товары для реализации потребителям.

15. Компенсация морального вреда потребителю при нарушении его прав осуществляется :

- а) зависит от возмещения имущественного вреда, размера понесенных потребителем убытков и причитающейся ему пени;
- б) независимо от возмещения имущественного вреда, но зависит от размера понесенных потребителем убытков;
- в) независимо от возмещения имущественного вреда и понесенных потребителем убытков.

ВАРИАНТ 1.

СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА

Предложите законный вариант разрешения ситуации и ответьте на поставленный вопрос, сделав ссылку на соответствующую норму права.

1. При проведении контрольных мероприятий административным органом в кафе «Улыбка» г. Казань оперативным сотрудником, выступавшим в качестве тайного покупателя, проведена контрольная закупка товара алкогольного напитка в баре данного кафе. Однако при продаже товара пробитый кассовый чек на руки ему не был выдан, а положен барменом на барную стойку.

Административный орган в установленном порядке вынес постановление о привлечении организации к административной ответственности, предусмотренной ст. 14.5 КоАП.

Вопросы к задаче:

Является ли правонарушением факт того, что кассовый чек был положен барменом на барную стойку, а не выдан на руки покупателю?

Независимо от ответа на вышеуказанный вопрос, составьте, исходя из фабулы дела, свой примерный вариант проекта искового заявления в суд от имени администрации кафе о незаконном привлечении к административной ответственности.

2. Хасанова Л.Л. 18 октября 2019 года приобрела в кафе-ресторане «Лето» г. Казань Республики Татарстан торт собственного производства, приготовленный поваром-кондитером кафе-ресторана. Придя домой, Хасанова Л.Л. угостила тортом всех членов семьи, состоявшей из пяти человек, включая дочь, у которой был грудной ребенок.

В процессе употребления торта, когда почти весь торт был съеден, дочь Хасановой Л.Л. обнаружила в своем куске посторонние текучие шарики серебристого цвета, напоминающие ртуть. При осмотре, в оставшейся части торта, также было обнаружено подобное вещество.

Хасанова Л.Л., решив урегулировать дело в претензионном порядке, обратилась к администрации кафе-ресторана «Лето» с претензией.

Однако, администрация кафе-ресторана «Лето» отказалась исполнять претензию, выразив несогласие, выдвинув довод о том, что виновником в данной ситуации является поставщик пищевых продуктов – магазин «Х», у которого кафе-ресторан приобретает муку и иные пищевые продукты для изготовления блюд.

На основании вышеизложенного Хасанова Л.Л. и члены ее семьи предъявили администрации кафе-ресторана «Лето» г. Казань Республики Татарстан иск о компенсации морального вреда и возмещении убытков.

Проведенная судом экспертиза установила, что в представленной для экспертизы части

торта содержится ртуть. С учетом полученных в ходе экспертизы результатов, суд, рассмотрев дело, привлек в качестве соответчика - поставщика пищевых продуктов магазин «Х», поставивший муку и иные пищевые продукты для изготовления блюд в кафе-ресторан и вынес решение о возложении на магазин «Х» обязанности по компенсации истцам морального вреда и возмещении убытков.

Вопросы к задаче:

Какое право потребителя было нарушено?

К кому вправе предъявить свои претензии потребитель в случае нарушения его прав?

Правомерно ли решение суда?

Составьте, исходя из фабулы дела, свой примерный вариант проекта претензии о нарушении права потребителя в адрес продавца (изготовителя, исполнителя), компенсации истцам морального вреда.

3. Кафе-ресторан «Чайка» 15 января 2020 г. приобрел у ООО «Холод», в принадлежавшем ему магазине, холодильное оборудование (16 холодильных шкафов) для хранения пищевых продуктов. В одном из купленных холодильных шкафов 21 января 2020 г. произошла поломка двигателя. Гарантийный срок еще не истек. В мастерской предложили длительный ремонт в течение месяца.

Кафе-ресторан «Чайка» обратился 22 января 2020 г. с претензией к ООО «Холод» об обмене товара. В магазине отказались заменить холодильный шкаф, сославшись на Постановление Правительства Российской Федерации от 10 ноября 2011 г. № 924. «Об утверждении перечня технически сложных товаров».

Вопросы к задаче:

Правомерны ли действия продавца? Какие есть права в данной конкретной ситуации у потребителя?

Составьте, исходя из фабулы дела, свой примерный вариант проекта претензии о нарушении права потребителя в адрес продавца (изготовителя, исполнителя).

4. Шеф-повар кафе «Лебедь» Иванов И.И., как представитель кафе по заданию администрации приобрел в магазине «Электроприбор» электрические миксеры отечественного производства по цене 15.000 рублей за штуку, всего на сумму 30.000 рублей.

Однако, через 3 недели один из электрических миксеров вышел из строя. Гарантийный срок изделия не вышел.

Иванов И.И., обратился в магазин «Электроприбор» с требованием замены некачественного миксера. На момент обращения такие миксеры в продаже имелись, но по более высокой цене. Замена была произведена через 2 недели после обращения Иванова И.И. Затягивание сроков обмена было мотивировано сначала болезнью главного бухгалтера, затем командировкой директора фирмы. При предоставлении нового миксера с Иванова И.И. потребовали доплату, поскольку цены на миксеры за это время еще более выросли.

Должен ли Иванов И.И. оплачивать дополнительную стоимость изделия?

Относится ли электрический миксер к технически сложному товару?

Можно ли было просто обменять электрический миксер в указанном магазине?

Составьте, исходя из фабулы дела, свой примерный вариант проекта претензии о нарушении права потребителя в адрес продавца (изготовителя, исполнителя).

5. Составьте от имени директора ресторана ООО «Глобус» г. Нижнекамска РТ

Гатауллина Р.Р. ответ на представленную претензию.
Составьте примерный вариант проекта искового заявления в суд гражданина Сморчкова Н.Н. о нарушении его прав потребителя.

Директору
ресторана ООО «Глобус» г. Нижнекамска РТ
Гатауллину Р.Р.

от Сморчкова Николая Николаевича
проживающего:
Республика Татарстан,
г. Нижнекамск, ул. Гагарина, д. ..., кв. ...
Телефон: 8917.....

ПРЕТЕНЗИЯ

1 декабря 2019 г. мною, Сморчковым Н.Н., был заключен договор с ООО «Глобус» на оказание услуг общественного питания новогоднего банкета стоимостью 100.000 рублей путем оформления предварительного заказа, что подтверждается квитанцией № 30.

Свои обязательства перед исполнителем я выполнил, полностью предварительно оплатил стоимость заказа, что подтверждается квитанцией и заказом на оказание услуг № 2 от «1» декабря 2019 г.

Однако, находясь 31 декабря 2019 г. на новогоднем банкете в ресторане ООО «Глобус», я поскользнулся на гладком керамическом полу зала ресторана, упал и получил травму правой руки.

В тот же день я обратился в травмпункт по месту жительства, где мне наложили гипс и выдали лист нетрудоспособности, на котором я находился с 31 декабря 2019 г. по 1 февраля 2020 г.

Падение произошло не по моей вине, а в результате того, что Вами не обеспечено безопасное нескользящее покрытие пола в зале ресторана, не принято должных мер безопасности и предотвращения получения в зале ресторана травм, вследствие чего мне (как потребителю услуг ресторана) причинен вред здоровью.

Считаю, что данный факт нарушает мои права, как потребителя и п. 6.1 СП 118.13330.2012 «Свод правил. Общественные здания и сооружения. Актуализированная редакция СНиП 31-06-2009», утвержденных Приказом Минрегиона России от 29.12.2011 № 635/10.

В соответствии с п. 6 Правил исполнитель обязан соблюдать установленные в государственных стандартах, санитарных, противопожарных правилах, технических документах, других правилах и нормативных документах обязательные требования безопасности услуг для жизни, здоровья людей, окружающей среды и имущества.

На основании выше изложенного, прошу:

Возместить мне материальный ущерб, причиненный в результате травмы, в размере 70.000 рублей (состоящий из расходов на приобретение лекарственных средств в размере 20.000 рублей и утраченного заработка в размере 50.000 рублей) и компенсацию морального вреда в размере 30.000 рублей.

В случае неудовлетворения моих требований в установленные законом сроки, буду вынужден обратиться с заявлением в судебные органы с требованиями о компенсации

материального и морального вреда и с дополнительными требованиями о взыскании неустойки за нарушение сроков выполнения требований, В соответствии со ст. 13 Закона РФ «О защите прав потребителей» суд взыскивает с продавца за несоблюдение в добровольном порядке удовлетворения требований потребителя штраф в размере 50 % (пятьдесят процентов) от суммы, присужденной судом в пользу потребителя.

Дата: 2 февраля 2020 г.

Подпись заявителя:..... Сморчков Н.Н.

Претензия получена 3 февраля 2020 г.

Ф.И.О., должность лица, принявшего претензию _____ Гатауллин Р.Р.

2. ВАРИАНТ 2.

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ.

Выберите один правильный вариант ответа.

1. К региональным нормативно-правовым актам, регулирующим применение мер административной ответственности защиту прав потребителей, относится:

- а) Кодекс об административных правонарушениях РФ;
- б) Закон РФ «О защите прав потребителей»;
- в) Кодекс Республики Татарстан об административных правонарушениях.

2. Продавец (исполнитель):

- а) не вправе без согласия потребителя выполнять дополнительные работы, услуги за плату;
- б) ни при каких условиях не вправе выполнять для потребителя дополнительные работы, услуги за плату;
- в) вправе без согласия потребителя выполнять дополнительные работы, услуги за плату.

3. Потребитель вправе предъявить иск к изготовителю исполнителю, продавцу:

- а) только в суд по месту жительства истца;
- б) только в суд по месту жительства истца или по месту нахождения ответчика;
- в) в суд по месту нахождения организации, а если ответчиком является индивидуальный предприниматель, - его жительства, жительства или пребывания истца, заключения или исполнения договора.

4. Потребители по искам, связанным с нарушением их прав:

- а) всегда освобождаются от уплаты государственной пошлины;
- б) освобождаются от уплаты государственной пошлины, только если являются ветеранами;
- в) уплачивают государственную пошлину, сниженную на 30 %.

5. В случае обнаружения потребителем недостатков товара и предъявления требования о замене такого товара продавец (изготовитель) или организация, выполняющая функции продавца (изготовителя) на основании договора с ним, обязаны заменить такой товар:

- а) всегда в течение двадцати дней со дня предъявления указанного требования потребителем;
- б) всегда в семидневный срок со дня предъявления указанного требования потребителем;
- в) в семидневный срок со дня предъявления указанного требования потребителем, а при

необходимости дополнительной проверки качества такого товара продавцом (изготовителем) или организацией, выполняющей функции продавца (изготовителя) на основании договора с ним, в течение 20 дней со дня предъявления указанного требования

6. Товар ненадлежащего качества должен быть заменен:

- а) на новый товар, то есть на товар, не бывший в употреблении;
- б) на любой товар по усмотрению продавца;
- в) только на товар, который был в употреблении.

7. В соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей» продавец (изготовитель, исполнитель) освобождается от ответственности за неисполнение обязательств или за ненадлежащее исполнение обязательств:

- а) если он докажет, что неисполнение обязательств или их ненадлежащее исполнение произошло вследствие непреодолимой силы, а также по иным основаниям, предусмотренным законом;
- б) если потребитель докажет, что неисполнение обязательств или их ненадлежащее исполнение произошло вследствие непреодолимой силы, а также по иным основаниям, предусмотренным законом;
- в) если прокурор докажет, что неисполнение обязательств или их ненадлежащее исполнение произошло вследствие непреодолимой силы, а также по иным основаниям, предусмотренным законом.

8. При удовлетворении иска в защиту неопределенного круга потребителей суд обязывает правонарушителя:

- а) лично довести до каждого потребителя в устной форме решение суда;
- б) довести письменно до каждого потребителя решение суда;
- в) довести в установленный судом срок через средства массовой информации или иным способом до сведения потребителей решение суда.

9. К государственным органам Республики Татарстан, которые обеспечивают непосредственную охрану прав потребителей в регионе, относятся ... РТ:

- а) прокуратура;
- б) Конституционный Суд;
- в) Госалкогольинспекция.

10. Общественные объединения потребителей (их ассоциации, союзы) для осуществления своих уставных целей вправе:

- а) обращаться в суды с заявлениями в защиту прав потребителей и законных интересов только неопределенного круга потребителей;
- б) обращаться в суды с заявлениями в защиту прав потребителей и законных интересов отдельных потребителей (группы потребителей, неопределенного круга потребителей);
- в) обращаться в суды с заявлениями в защиту прав потребителей и законных интересов только отдельных потребителей.

11. Изготовитель (исполнитель, продавец) по требованию уполномоченного федерального органа исполнительной власти по контролю (надзору) в области защиты прав потребителей (его территориальных органов):

а) не вправе предоставлять в установленный срок достоверные сведения, документацию, объяснения в письменной и (или) устной форме и иную информацию, необходимую для осуществления указанными федеральными органами исполнительной власти и их должностными лицами полномочий, предусмотренных Законом РФ «О защите прав потребителей»;

б) вправе предоставлять в установленный срок достоверные сведения, документацию, объяснения в письменной и (или) устной форме и иную информацию, необходимую для осуществления указанными федеральными органами исполнительной власти и их должностными лицами полномочий, предусмотренных Законом РФ «О защите прав потребителей»;

в) обязан предоставлять в установленный срок достоверные сведения, документацию, объяснения в письменной и (или) устной форме и иную информацию, необходимую для осуществления указанными федеральными органами исполнительной власти и их должностными лицами полномочий, предусмотренных Законом РФ «О защите прав потребителей».

12. Органы местного самоуправления:

а) не вправе рассматривать жалобы потребителей;

б) вправе только консультировать по вопросам защиты прав потребителей;

в) вправе рассматривать жалобы потребителей, консультировать их по вопросам защиты прав потребителей, обращаться в суды в защиту прав потребителей (неопределенного круга потребителей).

13. Исполнитель освобождается от ответственности за полную или частичную утрату (повреждение) материала (вещи), принятого им от потребителя, если:

а) потребитель предупрежден исполнителем об особых свойствах материала (вещи), которые могут повлечь за собой его полную или частичную утрату (повреждение) либо если указанные свойства материала (вещи) не могли быть обнаружены при надлежащей приемке исполнителем этого материала (вещи);

б) потребитель не предупрежден исполнителем об особых свойствах материала (вещи), которые могут повлечь за собой его полную или частичную утрату (повреждение) либо если указанные свойства материала (вещи) могли быть обнаружены при надлежащей приемке исполнителем этого материала (вещи);

в) только в случае, если потребитель предупрежден исполнителем об особых свойствах материала (вещи), которые могут повлечь за собой его полную или частичную утрату (повреждение).

14. Исполнитель обязан выполнить работу, определенную договором о выполнении работы:

а) из своего материала и своими средствами, если иное не предусмотрено договором;

б) всегда из своего материала и своими средствами;

в) всегда из материала потребителя.

15. Исполнитель отвечает за недостатки работы (услуги), на которую не установлен гарантийный срок:

а) в любом случае, независимо от каких-либо условий;

б) если потребитель не докажет, что они возникли до ее принятия им или по причинам, возникшим до этого момента;

в) если потребитель докажет, что они возникли до ее принятия им или по причинам, возникшим до этого момента.

ВАРИАНТ 2.

СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА

Предложите законный вариант разрешения ситуации и ответьте на поставленный вопрос, сделав ссылку на соответствующую норму права.

1. В баре одного из ресторанов г. Набережные Челны РТ осуществляется розничная продажа алкогольной продукции, в том числе и шампанского. В силу особенностей шампанское в баре в розлив не продается, поэтому на ценнике указывается стоимость целой бутылки, а цена за 50 и 100 граммов не указывается. Административным органом проведена проверка соблюдения организацией законодательства о защите прав потребителей, в ходе которой, выявлен данный факт. В связи с чем, административным органом в установленном порядке вынес постановление о привлечении организации к административной ответственности, предусмотренной п. 3 ст. 14.16 КоАП РФ.

Вопросы к задаче:

Правомерно ли привлечение организации к административной ответственности в указанном случае?

Какие нормы права нарушены?

Независимо от ответа на вышеуказанный вопрос, составьте, исходя из фабулы дела, свой примерный вариант проекта искового заявления в суд от имени администрации ресторана о незаконном привлечении к административной ответственности.

2. Судом установлено, что 13 мая 2019 г. истец Хузина А.А. в ООО «Пицца», под наименованием которого осуществляет свою деятельность индивидуальный предприниматель Макаров А.Г., заказала себе на дом готовые блюда (РОЛЛЫ) на сумму 1500 рублей. После употребления роллов истица почувствовала ухудшение состояния здоровья, 14 мая 2019 г. обратилась за оказанием медицинской помощи. В результате медицинского обследования Хужиной А.А. поставлен диагноз - «пищевое отравление, вызванное кишечной инфекцией». В связи с полученным заболеванием истец проходил стационарное лечение в период с 14 мая 2019 г. по 20 мая 2019 г.

Указанные обстоятельства подтверждаются имеющимися в материалах дела доказательствами, в том числе товарным чеком №... от 13 мая 2019 г медицинской документацией на имя Хужиной А.А.

Хузина А.А. обратилась в суд с иском к ООО «Суши Хаус» и индивидуальному предпринимателю Макарову А.Г., о компенсации морального вреда в размере 30.000 рублей в связи с причинением вреда здоровью в результате употребления продукции ответчика - индивидуального предпринимателя Макарова А.Г.

Из материалов дела следует, что в связи с массовым отравлением граждан (70 человек), употребивших произведенную ООО «Суши Хаус» и реализованную индивидуальным предпринимателем Макаровым А.Г. продукцию, ФБУЗ «Н-ская лаборатория» были произведены отборы проб продукции ООО «Суши Хаус». Согласно протоколу лабораторных исследований № ... от 14 мая 2019 г. в отборах проб были обнаружены патогенные бактерии <данные изъяты>.

Проверка Управлением Роспотребнадзора по Республике Татарстан деятельности ООО «Пицца», под наименованием которого осуществляет свою деятельность индивидуальный предприниматель Макаров А.Г., была инициирована в связи с наличием множественных

обращений граждан, употреблявших в пищу продукцию ООО «Пицца», в лечебные учреждения по поводу заражения бактериями <данные изъяты>. Бактерии <данные изъяты>, явившиеся возбудителем кишечной инфекции у Хузиной А.А., были обнаружены в продуктах питания <данные изъяты>, из которых осуществлялось приготовление пищевой продукции. Факт заражения Хузиной А.А., бактериями <данные изъяты> был доказан предоставлением соответствующей медицинской документации. Материалами дела объективно подтверждено, что действия ООО «Суши Хаус», изготовившего некачественную продукцию, и индивидуального предпринимателя Макарова А.Г., реализовавшего эту продукцию потребителям, находятся в прямой причинно-следственной связи с причинением вреда здоровью Хузиной А.А., в виде заражения бактерией <данные изъяты>.

Суд, рассмотрев дело, привлек в качестве соответчика - поставщика пищевой продукции ООО «Суши Хаус», поставивший пищевую продукцию для реализации индивидуальному предпринимателю Макарову А.Г., и вынес решение о возложении на ООО «Суши Хаус» обязанности по компенсации Хузиной А.А. морального вреда.

Вопросы к задаче:

Какое право потребителя было нарушено?

К кому вправе предъявить свои претензии потребитель в случае нарушения его прав?

Правомерно ли решение суда?

Составьте, исходя из фактуры дела, свой примерный вариант проекта претензии о нарушении права потребителя в адрес продавца (изготовителя, исполнителя), компенсации истцу морального вреда.

3. Продавец - ООО «Кофемолка» 31 января 2019 г. поставило в рамках договора купли-продажи покупателю - индивидуальному предпринимателю Пирожкову Е.Б., реализующему на своих точках быстрого питания пищевую продукцию, четыре кофемашины, 150.000 рублей каждая, всего на сумму 600.000 рублей, через 2 месяца одна из кофемашин вышла из строя в результате поломки детали, отвечающей за перемалывание зерен кофе. Гарантийный срок еще не истек. В мастерской предложили длительный ремонт в течение месяца.

Индивидуальный предприниматель Пирожков Е.Б., обратился 1 апреля 2019 г. с претензией к ООО «Кофемолка» об обмене товара. Однако администрация продавца ООО «Кофемолка» отказалась заменить кофемашину, сославшись на Постановление Правительства Российской Федерации от 10 ноября 2011 г. № 924. «Об утверждении перечня технически сложных товаров».

Вопросы к задаче:

Правомерны ли действия продавца? Какие есть права в данной конкретной ситуации у потребителя?

Независимо от ответов на выше названные вопросы, составьте, исходя из фактуры дела, свой примерный вариант проекта претензии о нарушении права потребителя в адрес продавца (изготовителя, исполнителя).

4. Права потребителя Сидорова С.С. были нарушены тем, что администратором кафе-бара «Аист» Петровой П.П. ему было отказано в посещении кафе без объяснения причин (то есть в заключении публичного договора общественного питания), в связи с этим Сидоров С.С. принял решение о взыскании с исполнителя в пользу потребителя компенсации морального вреда и предъявил в суд иск.

Тот факт, что администратор кафе-бара «Аист» Петрова П.П. отказала потребителю

Сидорову С.С. в доступе в кафе-бар без объяснения причин, подтверждается содержанием видеозаписи, представленной истцом и исследованной в ходе рассмотрения дела.

Из показаний свидетеля Волкова В.В. следует, что в указанный день зал кафе-бара был переполнен, в связи с чем, истцу и было отказано в посещении данного заведения. Другие свидетели пояснили, что им и другим лицам без объяснения причин ранее также отказывали в посещении бара. Однако доказательств того, что ответчик каждый раз в случае переполнения посетителями кафе-бара информирует об этом лиц, желающих посетить названное заведение, администрация кафе-бара «Аист» не представила.

Вопросы к задаче:

Оцените действия администратора кафе-бара «Аист» Петровой П.П.

Были нарушены права потребителя?

Назовите нормы права, указывающие на нарушение прав потребителя в данной ситуации.

Составьте, исходя из фактуры дела, свой примерный вариант проекта искового заявления в суд от имени Сидорова С.С. в защиту права потребителя.

5. Составьте от имени директора кафе ООО «Пират» г. Альметьевска РТ Быстрова Б.Б. ответ на представленную претензию.

Составьте примерный вариант проекта искового заявления в суд гражданина Валиева А.А. о нарушении его прав потребителя.

Директору
кафе ООО «Пират» г. Альметьевска РТ
Быстрову Б.Б.

от Валиева Азата Асгатовича
проживающего:
Республика Татарстан,
г. Альметьевск, ул. Нефтяников, д. ..., кв. ...
Телефон: 8917.....

ПРЕТЕНЗИЯ

20 сентября 2018 г. я, Валиев А.А., приобрел в Вашем кафе ООО «Пират» г. Альметьевска, расположенном по адресу: <адрес>, продукты питания, а именно:

- сэндвич «классик» 150 гр., стоимостью 85 рублей 00 копеек;
- салат «цезарь» 196/50 гр., стоимостью 147 рублей 00 копеек;
- пепси-колу стандарт 0,5 л., стоимостью 59 рублей 00 копеек.

В качестве подтверждения оплаты я могу предоставить оригинал чека № от 20 сентября 2018 г. общей суммой на 291 рубль.

Начав прием пищи, мною было обнаружено, что внутри продукта питания - сэндвич «классик», находится инородный предмет округлой формы с ребрами пластмассового происхождения белого или прозрачного цвета, что подтверждается, прилагаемой к претензии фотографией, показаниями свидетелей Иванова И.И. и Петрова П.П., копией кассового чека.

Считаю, что данный факт нарушил мои права, как потребителя, предусмотренные ч.1 ст. 18 Закона РФ «О защите прав потребителей».

В связи с чем, я обратился к администратору кафе с устной претензией.

В результате чего, мне были полностью возвращены денежные средства за весь заказ в размере 291 рубль, что также подтверждается показаниями свидетелей Ивановым И.И. и Петровым П.П., копией кассового чека и администратором кафе, не оспаривалось.

Считаю также, что мне данным фактом были причинен моральный вред, причиненный продажей товара ненадлежащего качества, который по устной моей претензии администратор кафе компенсировать отказался.

На основании выше изложенного, прошу:

Возместить мне моральный ущерб, причиненный физическими и нравственными страданиями вследствие обнаружения постороннего предмета в продукте питания, вызывавшими у меня отрицательные эмоции, нравственные переживания, нежелание приема пищи.

В случае неудовлетворения моих требований в установленные законом сроки, буду вынужден обратиться с заявлением в судебные органы с требованиями о компенсации морального вреда и дополнительными требованиями о взыскании неустойки за нарушение сроков выполнения требований. В соответствии со ст. 13 Закона РФ «О защите прав потребителей» суд взыскивает с продавца за несоблюдение в добровольном порядке удовлетворения требований потребителя штраф в размере 50 % (пятьдесят процентов) от суммы, присужденной судом в пользу потребителя.

Дата: 21 сентября 2018 г.

Подпись заявителя: _____ Валиев А.А.

Претензия получена 21 сентября 2018 г.

Ф.И.О., должность лица, принявшего претензию _____ Быстров Б.Б.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольный тест»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	1
2	1
3	1
4	1
5	1
6	1
7	1
8	1
9	1
10	1
11	1
12	1
13	1
14	1

15	1
16	1
17	1
18	1
19	1
20	1
ИТОГО	20

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Задание выполнено полностью. Даны правильные ответы на все вопросы. При решении тестовых заданий проявлены знания нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг, регулирующей правовые отношения в Российской Федерации и Республике Татарстан и реализованы способности: осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности.	Задание выполнено не полностью. Дано более половины правильных ответов. Показаны отдельные знания нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг, регулирующей правовые отношения в Российской Федерации и Республике Татарстан и реализованы отдельные способности: осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности.	Задания не выполнены или выполнены частично. Правильных ответов меньше половины. Знания нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг, регулирующей правовые отношения в Российской Федерации и Республике Татарстан; способности: осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности практически отсутствуют.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Реферат

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Реферат»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
Знания
базовых понятий, институтов и категорий в сфере права; объективных основ функционирования права и поведения субъектов правовых отношений.
Умения
интерпретирования правовых явлений и процессов в соответствии с базовыми правовыми категориями; описания в общих чертах взаимосвязи правовых явлений и процессов.
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
Знания
основ технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Реферат»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
Знания	
отечественных и международных стандартов и норм в области технологии общественного питания, основ гражданского, предпринимательского права, основ законодательства в сфере защиты прав потребителей, постановлений и определений Верховного Суда РФ по проблемам, связанным с продажами продукции производства и услуг.	
Навыки и/или опыт деятельности	
владения методами сбора нормативной и фактической информации, имеющей значение для реализации правовых норм в соответствующей сфере продаж продукции производства и услуг; вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания.	
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
Знания	
основ гражданского законодательства, законодательства о защите прав потребителей и организации документооборота по производству на предприятии общественного питания, а также знаний технической, технологической документации, сущности и содержания основных понятий, категорий, институтов.	

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Реферат», характеризующий этап формирования

Подготовка реферата, по сути, это выполнение письменной, конспективной работы, посвященной проблемам теории, практики применения соответствующих норм законодательства в соответствующей сфере. Его содержание, как правило, предполагает большую глубину исследования, чем при подготовке доклада обычного типа, наличие творческих поисков, самостоятельности мышления и выводов.

Тематика рефератов обычно утверждается кафедрой в начале учебного года и рекомендуется обучающимся. Обучающиеся могут предложить и свои темы, если они связаны с содержанием курса. Реферат выполняется по одной из тем, представленных в списке, по согласованию с преподавателем.

Избранную тему необходимо раскрыть:

опираясь на знания нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг; умения и навыки самостоятельного использования основ правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности, осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания, принятия решений и совершения юридических действий в точном

соответствии с законодательством Российской Федерации, а в соответствующих случаях и законодательством Республики Татарстан. При необходимости применяя нормативные правовые акты, реализующие нормы материального и процессуального права в профессиональной деятельности.

Выбрав тему, обучающийся составляет план реферата, согласует его с преподавателем, к которому можно обратиться за необходимой консультацией, в том числе по выбору соответствующих информационных источников.

Выполнив работу, обучающийся сдает готовый текст реферата на проверку преподавателю и готовится к выступлению с кратким докладом по исследуемой теме на семинарском занятии. Последнее, имеет целью помочь в совершенствовании дикции, выразительности, в выборе нужного темпа изложения реферата, выработке способностей логически верно, аргументировано и ясно строить устную речь. При этом, когда рефераты пишутся всеми или большинством обучающихся, то преподавателем может быть предложен вариант рассмотреть только наиболее содержательные рефераты, т.к. обсуждение каждого из них на семинаре может быть нецелесообразным.

Структура реферата.

Работа должна иметь титульный лист, содержание с указанием номеров страниц, введение, основную часть, состоящую из 2-3 параграфов, заключение и список литературы.

Во введении аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение поставленного вопроса. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель, задачи, методы исследования и структура работы.

В основной части раскрывается тема исследования и должна присутствовать авторская точка зрения на рассматриваемые вопросы. Ответ на поставленный вопрос должен быть обоснован ссылками на конкретные правовые нормы и иные источники.

В заключении кратко излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования в виде обобщенных выводов по поставленным во введении задачам.

Список использованных источников должен включать в себя нормативно-правовые акты и специальную литературу в объеме не менее 10 источников, на которые должны быть ссылки в тексте работы.

Требования к оформлению реферата:

- тема реферата должна быть разбита на параграфы;
- объем работы – не менее 15 страниц (машинописного текста).

Расположение текста на странице: размер левого поля – 30 мм, правого – 10 мм, верхнего и нижнего – 25 мм. Текст и другие, отпечатанные и вписанные элементы работы должны быть чёрными, контуры букв и знаков – чёткими, без ореолов и затенения, шрифт – Times New Roman (размер шрифта основного текста – 14, сносок – 12), интервал – 1,5, отступ – 1,25. Курсив и подчеркивание не допускаются. Названия разделов и параграфов выделяются полужирным шрифтом.

Нумерация страниц текста проставляется в правом верхнем углу листа и начинается с 3 страницы, на которую приходится введение, титульный лист и содержание не нумеруются.

Научный текст пишется, как правило, от третьего лица (например, не «я считаю», а «автор считает» или «на взгляд автора»). Допускается изложение от множественного числа (например, «на наш взгляд», «полагаем» и т.д.).

Все слова в тексте должны быть написаны полностью, за исключением общепринятых сокращений «и др.», «и т.д.», «и т.п.», которые употребляются в конце фраз. Допускается

сокращение часто употребляемых в работе терминов с обязательной их расшифровкой при первом употреблении (например, Гражданский кодекс Российской Федерации – далее ГК РФ).

На используемые в работе нормативно-правовые акты и источники специальной литературы, а также на материалы судебной, арбитражной и иной юридической практики, как уже отмечалось выше, должны быть даны соответствующие ссылки. Ссылка должна размещаться в нижней подстрочной части страницы, отделенной от основного текста горизонтальной чертой.

Нумерация сносок должна быть сплошной порядковой по всей работе (1, 2, 3..., 10 и т.д.). За порядковым номером сноски, как правило, указываются: фамилия и инициалы автора книги или статьи; название книги или статьи; место, наименование издательства и год издания – для книги, для статьи - название, год издания и номер журнала (газеты); страница, на которой помещена цитата или приведена та или иная точка зрения.

При указании в тексте реферата какого-либо нормативно-правового акта, при первом его упоминании необходимо обязательно указать дату принятия нормативно-правового акта, его номер и дать ссылку на официальный источник его опубликования.

В случае, если в соответствующий нормативно-правовой акт вносились изменения, следует указать дату и место официальной публикации последних изменений.

При написании реферата следует руководствоваться Интернет-ресурсами и информационными справочными системами, указанными в рабочей программе дисциплины.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Реферат»

0. Оформите реферативную работу по ниже представленной тематике, используя знания нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг; реализуя умения и навыки самостоятельного использования основ правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности, осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания, принятия решений и совершения юридических действий в точном соответствии с законодательством Российской Федерации, а в соответствующих случаях и законодательством Республики Татарстан. При необходимости применяйте нормативные правовые акты, реализующие нормы материального и процессуального права в профессиональной деятельности. Используя основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности, доведите суть исследуемого вопроса до преподавателя во время выступления на семинарском занятии с докладом.

1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА «РЕФЕРАТ» ПО ДИСЦИПЛИНЕ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

1. Общая характеристика законодательства о защите прав потребителей: федеральный, региональный (на примере Республики Татарстан), местный уровни.
2. Основные направления совершенствования законодательства о защите прав потребителей.
3. ГК РФ в структуре законодательства о защите прав потребителей. Концепция развития гражданского законодательства РФ.
4. Исторический аспект возникновения законодательства о защите прав потребителей.

Политические и экономические предпосылки

5. Субъекты, на отношения, с участием которых распространяет свое действие законодательство о защите прав потребителей.
6. Условия применения законодательства о защите прав потребителей.
7. Отношения, регулируемые законодательством о защите прав потребителей.
8. Правовые льготы и гарантии по законодательству о защите прав потребителей.
9. Особенности правовой охраны потребителей в Республике Татарстан.
10. Сроки в законодательстве о защите прав потребителей.
11. Понятие, признаки и особенности гражданско-правовых договоров с участием потребителей.
12. Общая характеристика субъективных прав и обязанностей потребителей, а также их контрагентов по действующему законодательству.
13. Особенности и элементы механизма охраны субъективных прав потребителей.
14. Злоупотребление правом в сфере защиты прав потребителей.
15. Потребительская информация: понятие, содержание, порядок доведения.
16. Субъективное право потребителя на информацию.
17. Правовое регулирование отношений по поводу рекламы.
18. Правовая категория «безопасность».
19. Субъективное право потребителя на безопасность.
20. Правовые категории «качество» и «ненадлежащее качество».
21. Субъективное право потребителя на надлежащее качество товаров, работ и услуг.
22. Правовые средства обеспечения качества и безопасности товаров, работ и услуг.
23. Субъективное право потребителя на возмещение вреда.
24. Гражданско-правовая охрана прав потребителей.
25. Публично-правовая охрана прав потребителей.
26. Охрана прав потребителей средствами международного права.
27. Охрана прав потребителей средствами гражданского и административного права.
28. Охрана прав потребителей средствами гражданского и уголовного права.
29. Система и полномочия специальных органов публичной власти, охраняющих права потребителей.
30. Охрана прав потребителей при продаже товаров.
31. Охрана прав потребителей в договоре розничной купли-продажи.
32. Охрана прав потребителей в договоре купли-продажи недвижимости.
33. Охрана прав потребителей при выполнении работ и оказании услуг.
34. Охрана прав потребителей при оказании услуг. Общие положения.
35. Охрана прав потребителей при оказании отдельных видов услуг.
36. Охрана прав потребителей рекламных услуг. Меры ответственности за ненадлежащую рекламу в РФ и Республике Татарстан.
37. Охрана прав потребителей туристических услуг.
38. Охрана прав потребителей медицинских услуг.
39. Охрана прав потребителей услуг связи.
40. Охрана прав потребителей жилищно-коммунальных услуг.
41. Охрана прав потребителей в страховых правоотношениях.
42. Особенности охраны прав потребителей финансовых услуг.
43. Охрана прав потребителей при выполнении работ. Общие положения.
44. Охрана прав потребителей при выполнении отдельных видов работ.
45. Охрана прав потребителей в договоре бытового подряда.
46. Охрана прав потребителей в договоре строительного подряда.

47. Охрана прав потребителей при выполнении работ и оказании услуг, объединенных с продажей товаров.
48. Охрана прав потребителей в сфере долевого строительства.
49. Туристские услуги в Российской Федерации и в Республике Татарстан.
50. Виды юридической ответственности по законодательству о защите прав потребителей.
51. Юридическая ответственность за нарушение субъективного права потребителя на информацию.
52. Юридическая ответственность за нарушение субъективного права потребителя на безопасность товаров, работ, услуг.
53. Юридическая ответственность за нарушение субъективного права потребителя на надлежащее качество товаров, работ и услуг.
54. Гражданско-правовая ответственность по законодательству о защите прав потребителей. Основания (условия) гражданско-правовой ответственности по законодательству о защите прав потребителей.
55. Формы гражданско-правовой ответственности за нарушение прав потребителей.
56. Виды общественных объединений потребителей в России и Республике Татарстан: полномочия и характер деятельности.
57. Неустойки в сфере защиты прав потребителей.
58. Компенсация морального вреда по делам о защите прав потребителей.
59. Гражданско-процессуальные особенности рассмотрения дел о защите прав потребителей.
60. Виды исков в защиту неопределенного круга потребителей.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Реферат»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = \sum \text{БП}$$

где **Балл *OC*** – набранный балл за оценочное средство;
 $\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
 Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Актуальность темы	2	2,16
Владение основными понятиями и терминологией	2	2,16
Грамотность изложения, отсутствие грамматических, стилистических ошибок	2	2,16
Задание выполнено не полностью, своевременно. В задании допущены ошибки.	2	2,16
Задание выполнено полностью.	3	3,24
Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками.	1	1,08
Логичность и последовательность изложения	2	2,16
Наличие обоснованных выводов и суждений по рассматриваемой проблеме	4	4,32
Наличие четкой авторской позиции по рассматриваемой проблеме	4	4,32
Обоснованность выбора источников литературы (широта изученного материала, использование новых публикаций по рассматриваемой теме)	2	2,16
Полнота и глубина раскрытия темы	3	3,24
Присутствие сопоставления различных точек зрения, обобщения изученного материала	2	2,16

Соблюдение технических требований к оформлению текста работы, включая грамотное оформление списка использованной литературы и ссылок на использованную литературу в тексте (при наличии списка литературы)	2	2,16
Соблюдение требуемой структуры работы (наличие титульного листа, содержания, введения, основной части, заключения, списка литературы, приложения (при необходимости))	2	2,16
Соответствие содержания теме и плану работы	3	3,24
Соответствие требованиям по объему работы	1	1,08
ИТОГО	37	40

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
Знания
базовых понятий, институтов и категорий в сфере права; объективных основ функционирования права и поведения субъектов правовых отношений.
Умения
интерпретирования правовых явлений и процессов в соответствии с базовыми правовыми категориями; описания в общих чертах взаимосвязи правовых явлений и процессов.
Навыки и/или опыт деятельности
владения юридической терминологией, работы с правовыми актами; владения методами и приемами анализа правовых юридических фактов, процессов и явлений, правовых норм и правоотношений и их использования в различных сферах жизнедеятельности.
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
Знания
основ технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.
Умения
осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; принятия отдельных правовых решений, составления необходимых документов и совершения юридических действий в точном соответствии с законом при осуществлении технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.
Навыки и/или опыт деятельности
осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, и, соответственно, навыки принятия отдельных правовых решений, составления необходимых документов и совершения юридических действий в точном соответствии с законом.
ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
Знания
отечественных и международных стандартов и норм в области технологии общественного питания, основ гражданского, предпринимательского права, основ

законодательства в сфере защиты прав потребителей, постановлений и определений Верховного Суда РФ по проблемам, связанным с продажами продукции производства и услуг.
Умения
применения законов и других правовых актов в области технологии общественного питания; юридически правильно квалифицировать факты и обстоятельства, на основе законодательства, регулирующего продажи продукции производства и услуг.
Навыки и/или опыт деятельности
владения методами сбора нормативной и фактической информации, имеющей значение для реализации правовых норм в соответствующей сфере продаж продукции производства и услуг; вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания.
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
Знания
основ гражданского законодательства, законодательства о защите прав потребителей и организации документооборота по производству на предприятии общественного питания, а также знаний технической, технологической документации, сущности и содержания основных понятий, категорий, институтов.
Умения
организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания в сфере охраны и защиты прав потребителей.
Навыки и/или опыт деятельности
организации документооборота по производству на предприятии общественного питания; использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания в сфере защиты прав потребителей.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

На зачете от обучающегося требуется предоставить развернутый ответ, основанный на знаниях нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг, умениях и навыках самостоятельного использования основ правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности, осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания, принятия решений и совершения юридических действий в точном соответствии с законодательством Российской Федерации, а в соответствующих случаях и законодательством Республики Татарстан. При необходимости применять нормативные правовые акты, реализующие нормы материального и процессуального

права в профессиональной деятельности.

Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов.

Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса.

Второй – подготовка непосредственно перед зачетом.

Нужно помнить, что одинакового для всех способа подготовки к зачетам не существует.

Однако есть ряд правил, которые важно соблюдать при подготовке к зачету:

- необходимо иметь программу курса и вопросы;
- необходимо записывать лекции самостоятельно;
- распределяйте учебный материал по дням для подготовки к зачетам, оставив последний для повторения;
- выделяйте те вопросы, которые требуют особого внимания, при необходимости проконсультируйтесь у преподавателя;
- в вопросах выделяйте самое главное, составляйте план ответа на вопрос.

Лучше сразу сориентироваться во всем материале и обязательно расположить весь материал согласно вопросам на зачет (или вопросам, обсуждаемым на семинарах), эта работа может занять много времени, но все остальное – это уже технические детали (главное – это ориентировка в материале!).

В ходе работы над теоретическими вопросами выберите необходимые нормативные правовые акты; методы, средства, приемы и алгоритмы применения соответствующих норм права.

В практической части (в задаче) оформите и обоснуйте принятое решение, опираясь на знания нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг, умения и навыки самостоятельного использования основ правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности, осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания, принятия решений и совершения юридических действий в точном соответствии с законодательством Российской Федерации, а в соответствующих случаях и законодательством Республики Татарстан. При необходимости применяйте нормативные правовые акты, реализующие нормы материального и процессуального права в профессиональной деятельности.

Используйте электронные образовательные ресурсы, при нахождении требуемой информации.

Непосредственная подготовка к зачету осуществляется по вопросам, представленным в рабочей программе. Тщательно изучите формулировку каждого вопроса, вникните в его суть, составьте план ответа. Обычно план подготовки к зачету включает в себя:

- показ теоретической и практической значимости рассматриваемого вопроса;
- обзор освещения вопроса в истории научной мысли;
- определение сущности рассматриваемого предмета;
- характеристика основных элементов содержания и структуры предмета рассмотрения;
- выяснение факторов, логики и перспектив эволюции предмета;
- определение роли и значения рассматриваемого материала для практической деятельности юриста.

План ответа желательно развернуть, приложив к нему ссылки на первоисточники с характерными цитатами. Необходимо отметить для себя пробелы в знаниях, которые следует ликвидировать в ходе подготовки, для чего следует обратиться за консультацией

к преподавателю.

На зачете обучающемуся предлагается билет, содержащий вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который обучающийся готовит свой ответ. После ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом.

Получив билет, обучающийся должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами.

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Теоретический вопрос
3. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	9	15
Теоретический вопрос	9	15
Практическое задание	6	10
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

0. Используя знания нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг; реализуя умения и навыки самостоятельного использования основных правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности, осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания, принятия решений и совершения юридических действий в точном соответствии с законодательством Российской Федерации, а в соответствующих случаях и законодательством Республики Татарстан, при необходимости применяя нормативные правовые акты, реализующие нормы материального и процессуального права в профессиональной деятельности, ответьте на 2 теоретических вопроса и выполните практическое задание (решите задачу), которые представлены ниже:

1. Перечень теоретических вопросов к зачету

1. Правовые категории «охрана права» и «защита права».

2. Понятие и особенности законодательства о ЗПП.
3. Отношения, регулируемые законодательством о ЗПП.
4. Правовая категория «потребитель» в законодательстве о ЗПП.
5. Правовые категории «продавец», «изготовитель», «исполнитель» в законодательстве о ЗПП.
6. Условия применения законодательства о ЗПП к отношениям с участием граждан.
7. Структура законодательства о ЗПП.
8. Региональные нормативно-правовые акты Республики Татарстан в структуре законодательства о защите прав потребителей РФ.
9. Соотношение Закона РФ «О защите прав потребителей» и других актов, регулирующих отношения с участием потребителей.
10. Причины появления законодательства о ЗПП.
11. Особенности гражданско-правового договора в сфере защиты прав потребителей.
12. Система субъективных прав и обязанностей потребителей, продавцов (изготовителей и исполнителей) по действующему законодательству. Связь прав потребителей с обязанностями их контрагентов.
13. Механизм охраны прав потребителей.
14. Обязанности потребителей.
15. Право потребителей на просвещение.
16. Понятие потребительской информации. Три категории потребительской информации.
17. Нормативные требования к потребительской информации.
18. Понятие и содержание субъективного права потребителя на информацию.
19. Правовое регулирование рекламы как способа доведения информации до потребителей.
20. Правовые последствия нарушения субъективного права потребителя на информацию.
21. Понятие безопасности товаров (работ, услуг).
22. Правовые средства обеспечения безопасности и качества товаров (работ, услуг).
23. Понятие и содержание субъективного права потребителя на безопасность товаров (работ, услуг).
24. Правовые последствия нарушения субъективного права потребителя на безопасность товаров, работ и услуг.
25. Понятие качества товаров, работ и услуг. Надлежащее и ненадлежащее качество товаров, работ, услуг, виды недостатков.
26. Правовые способы определения качества товаров, работ и услуг.
27. Понятие и содержание субъективного права потребителя на надлежащее качество товаров, работ и услуг.
28. Правовые последствия нарушения субъективного права потребителя на надлежащее качество товаров, работ, услуг.
29. Техническое регулирование как правовое средство обеспечения прав потребителя на качество и на безопасность.
30. Срок годности.
31. Срок службы и гарантийный срок.
32. Обязанность изготовителя обеспечить возможность ремонта и технического обслуживания товара.
33. Право потребителя на свободный выбор товаров, работ и услуг.
34. Правовые последствия нарушения прав потребителей. Уголовная ответственность за нарушение прав потребителя.
35. Административная ответственность за нарушения прав потребителей.

36. Законодательство Республики Татарстан об административной ответственности за нарушение прав потребителей.
 37. Особенности гражданско-правовой ответственности за нарушение прав потребителя.
 38. Обстоятельства, освобождающие продавца (изготовителя, исполнителя) от гражданско-правовой ответственности за нарушение прав потребителей.
 39. Договорная ответственность в сфере защиты прав потребителей.
 40. Состав гражданского правонарушения в сфере защиты прав потребителей.
 41. Формы гражданско-правовой ответственности за нарушение прав потребителей. Компенсация потребителю морального вреда.
 42. Принудительная ликвидация организаций и принудительное прекращение деятельности индивидуального предпринимателя за нарушение прав потребителей.
 43. Понятие и содержание субъективного права потребителя на возмещение вреда.
 44. Правовые последствия продажи потребителю товаров с недостатками.
 45. Порядок удовлетворения требований потребителя при продаже ему товаров с недостатками.
 46. Порядок замены товара ненадлежащего качества.
 47. Расчеты с потребителем в случае приобретения им товара ненадлежащего качества.
 48. Сроки предъявления потребителем требований по поводу недостатков проданного товара. Сроки удовлетворения требований потребителя при продаже товаров с недостатками.
 49. Правовые последствия нарушения сроков удовлетворения требований потребителя при продаже ему товаров с недостатками.
 50. Условия и порядок обмена товаров надлежащего качества.
 51. Правовые последствия нарушения исполнителем сроков выполнения работ (оказания услуг).
 52. Неустойка за нарушение сроков выполнения работы (оказания услуги).
 53. Правовые последствия обнаружения недостатков в работе (услуге).
 54. Сроки и условия предъявления потребителем требований по поводу недостатков работы (услуги). Сроки устранения исполнителем недостатков в выполненной работе (услуге).
 55. Особенности выполнения работы из материала (с вещью) потребителя.
 56. Порядок оплаты потребителем выполненной работы (услуги).
 57. Право потребителя на расторжение договора о выполнении работы (оказании услуги).
 58. Понятие и содержание публичной охраны прав потребителей.
 59. Круг организаций и должностных лиц, осуществляющих публичную охрану прав потребителей.
 60. Полномочия федерального антимонопольного органа (его территориальных органов) по охране прав потребителей.
 61. Охрана прав потребителей общественными объединениями потребителей (на примере Республики Татарстан).
 62. Внесудебный порядок защиты прав потребителей.
 63. Особенности судебной защиты прав потребителей.
 64. Распределение обязанностей по доказыванию по делам о защите прав потребителей.
 65. Судебные доказательства по делам о защите прав потребителей.
 66. Иски в защиту неопределенного круга потребителей: понятие, порядок предъявления и юридическое значение.
2. Перечень типовых практических заданий (задач) к зачету

1. 16 августа 201... года Галиев А.П. сделал в ресторане ООО «Йолдыз» г. Набережные Челны РТ предварительный заказ блюд к 18.00 часам, внося обговоренную с администратором ресторана сумму аванса. К указанному сроку блюда приготовлены не были. Администратор ресторана сообщили ему, что блюда будут готовы к 21.00. Потребитель письменного согласия на изменение срока не представил, а к 21.00 в ресторан не явился.

Галиев А.П. обратился к администратору ресторана, принявшему у него аванс, с просьбой о его возврате. Однако, администратор ресторана отказался возвращать сумму аванса Галиеву А.П., предложив обратиться к руководству ООО «Йолдыз» с письменной претензией.

Обязан ли в данном случае Галиев А.П. оплачивать блюда и иные затраты ресторана? Имеет ли место в данном случае возможность требования неустойки?

Составьте, исходя из фабулы дела, свой примерный вариант проекта претензии о нарушении права потребителя.

2. 3 августа 20.... года Шахелисламов С.И. сделал в ресторане ООО «Ак каен» г. Казань заказ на двух персон. Услуга была оказана с недостатками. Заказчик обратился в суд с требованиями, предусмотренными Законом РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей». В ходе судебного рассмотрения судом было установлено, что обед был приготовлен с нарушением технологии изготовления стандартных блюд, указанных в меню. Ответчик в лице юриста ООО «Ак каен» возражал против иска, обосновывая свои доводы тем, что изготовление блюда было поручено повару-стажеру.

Вопросы к задаче:

Какое решение должен принять суд? Обоснуйте ответ нормами права.

Составьте, исходя из фабулы дела, свой примерный вариант проекта искового заявления к ООО «Ак каен» от имени Шахелисламова С.И. о нарушении прав потребителя.

3. ООО «Садко» осуществляющее розничную торговлю на территории Республики Татарстан, разместило на одной из своих торговых точек в Советском районе г. Казань свое наименование на английском языке в вывеске перед входом в занимаемое помещение. Часть указанного помещения занимал торговый зал, а в другой части располагались исполнительные органы продавца. В уставе коммерческой организации предусматривалось фирменное наименование как на русском, так и на английском языках, совпадающее при произношении.

Потребитель Петров при предъявлении ООО «Садко» требований в связи с продажей товара ненадлежащего качества посчитал, что нарушено не только его право на надлежащее качество товара, но и право на информацию, поскольку наименование продавца на русском языке в вывеске отсутствовало. ООО «Садко», удовлетворив в установленный срок в добровольном порядке требование Петрова о замене товара ненадлежащего качества, требование об изменении вывески оставило без ответа. Петров обратился с жалобой в территориальное управление федерального антимонопольного органа.

Антимонопольный орган посчитал, что ООО «Садко» названным выше образом разместило рекламу, поскольку указание на наименование организации отвечает определению рекламы и, кроме того, нарушает требование о распространении рекламы на русском языке. Продавцу было направлено предписание об устранении указанного нарушения.

Организация, посчитав нарушенным свое право на фирменное наименование,

обратилась в арбитражный суд с требованием о признании недействительным и не подлежащим исполнению предписания антимонопольного органа.

Вопросы к задаче:

Как в действующем законодательстве определяется понятие «реклама»? Можно ли признать вывеску организации рекламой?

Какое решение вынесет арбитражный суд?

Составьте, исходя из фабулы дела, свой примерный вариант проекта претензии о нарушении права потребителя на надлежащее качество товара в адрес продавца (изготовителя, исполнителя).

4. Индивидуальным предпринимателем Валиевым А.Р., содержащим кафе в г. Альметьевск РТ были оказаны услуги общественного питания, не соответствующие требованиям безопасности для жизни и здоровья, в результате чего здоровью гражданки Н., употребившей в пищу некачественную продукцию, был причинен вред, выразившийся в заражении кишечной инфекцией. Бактерии сальмонеллы, явившиеся возбудителем кишечной инфекции у гражданки, были обнаружены в продуктах питания (яйцо столовое), из которых осуществлялось приготовление предпринимателем пищевой продукции. Факт заражения сальмонеллезом гражданки Н., был доказан предоставленной соответствующей медицинской документацией. Поставщиком продуктов питания (столовых яиц) Валиеву А.Р. являлось ООО «Урожай». Какое право потребителя нарушено? Возможно ли предъявление иска к ООО «Урожай» - поставщику продукции?

Составьте примерный вариант проекта искового заявления в суд гражданки Н., о нарушении права потребителя, выразившегося в оказание услуги общественного питания, не соответствующей требованиям безопасности для жизни и здоровья и возмещении морального вреда.

5. Составьте ответ от имени Петрова А.И. на представленную претензию.

Составьте примерный вариант проекта искового заявления в суд гражданина Сидорова Н.Н., о нарушении его прав потребителя.

Директору
ресторана ООО «Фиалка» г. Казани
Петрову А.И.

От Сидорова Петра Петровича,
проживающего:
Республика Татарстан,
г. Казань, ул. Баумана, д. ..., кв. ...
Телефон: 8917.....

ПРЕТЕНЗИЯ

1 марта 20XX г. мной, Сидоровым Н.Н., был заключен договор с ООО «Фиалка» на оказание услуг общественного питания свадебного банкета стоимостью 100.000 рублей путем оформления предварительного заказа, что подтверждается квитанцией № 16. Свои обязательства перед исполнителем я выполнил, полностью предварительно

оплатил стоимость заказа, что подтверждается квитанцией и заказом на оказание услуг № 3 от 1 марта 20XX г.

Исполнитель не исполнил свои обязательства в согласованный срок «15»марта 20XX г., указанный в договоре по неизвестным причинам, без предупреждения, исполнитель (ответчик) прекратил свою деятельность до даты банкета по оказанию услуги общественного питания в помещении ресторана «Фиалка» В связи с данными обстоятельствами проведение, свадебного банкета было сорвано.

Считаю, что в установленный договором срок услуги оказаны не были, что грубым образом нарушает мои права, как потребителя.

Действия ООО «Фиалка» являются нарушением, в частности положений п. 18 Правил оказания услуг общественного питания, ст. 27 Закона «О защите прав потребителей» следует, что исполнитель обязан оказать потребителю услуги в сроки, согласованные с потребителем.

В соответствии с п. 25 Правил оказания услуг общественного питания, утвержденных постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036, п. 1 ст. 28 Закон РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» при нарушении сроков исполнения предварительного заказа на оказание услуги потребитель вправе по своему выбору: назначить исполнителю новый срок; потребовать уменьшения цены за оказываемую услугу; отказаться от исполнения договора об оказании услуги.

Потребитель вправе потребовать также полного возмещения убытков, причиненных ему в связи с нарушением сроков оказания услуги.

На основании выше изложенного, прошу:

Возвратить уплаченную по договору за неисполненную услугу денежную сумму в размере 100.000 рублей и возместить убытки, причиненные в связи с отказом от исполнения договора в размере 50.000 рублей, а также причиненный моральный вред в размере 50.000 рублей.

В случае неудовлетворения моих требований в установленные законом сроки, буду вынужден обратиться с заявлением в судебные органы с дополнительными требованиями о взыскании неустойки за нарушение сроков выполнения требований, о компенсации морального вреда. В соответствии со ст. 13 Закона РФ «О защите прав потребителей» суд взыскивает с продавца за несоблюдение в добровольном порядке удовлетворения требований потребителя штраф в размере 50 % (пятьдесят процентов) от суммы, присужденной судом в пользу потребителя.

Дата: 16 марта 20XX г.

Подпись заявителя: _____ Сидоров П.П.

Претензия получена 17 марта 20XX г.

Ф.И.О., должность лица, принявшего претензию _____ Петров А.И.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Задание выполнено полностью. Обучающийся	Задание выполнено частично. Обучающийся в	Задание не выполнено или выполнено с грубыми ошибками.

	<p>проявил знания нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг, регулирующей правовые отношения в Российской Федерации и Республике Татарстан , способен осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности. Обучающийся показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной</p>	<p>основном способен осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности. Обучающийся показывает знание основного материала, в частности, нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг, регулирующей правовые отношения в Российской Федерации и Республике Татарстан , но допускает погрешности в ответе . Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие</p>	<p>Обучающийся не способен осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; организовывать документооборот по производству на предприятии питания , использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности. Обучающийся показывает незнание содержания вопроса, в частности, нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг, регулирующей правовые отношения в Российской Федерации и Республике Татарстан или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная</p>
--	---	--	--

	<p>логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.</p>	<p>теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.</p>	<p>терминология не используется.</p>
<p>Теоретический вопрос</p>	<p>Задание выполнено полностью. Обучающийся проявил знания нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг, регулирующей правовые отношения в Российской Федерации и Республике Татарстан, способен осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства</p>	<p>Задание выполнено частично. Обучающийся в основном способен осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности. Обучающийся показывает знание основного материала, в частности, нормативно-правовой</p>	<p>Задание не выполнено или выполнено с грубыми ошибками. Обучающийся не способен осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности. Обучающийся показывает незнание содержания вопроса, в частности,</p>

	<p>продукции питания использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности.</p> <p>Обучающийся показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале.</p> <p>Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.</p>	<p>базы в области продаж продукции производства и услуг, регулирующей правовые отношения в Российской Федерации и Республике Татарстан, но допускает погрешности в ответе.</p> <p>Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен.</p> <p>Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала.</p> <p>Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.</p>	<p>нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг, регулирующей правовые отношения в Российской Федерации и Республике Татарстан или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.</p>
Практическое задание	<p>Задание выполнено полностью. Дан последовательный, логичный и развернутый ответ, основанный на твердых знаниях, умениях и навыках.</p> <p>Обучающийся проявил знания нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг, регулирующей</p>	<p>Задание выполнено не полностью. Дан последовательный, но не полный ответ. Продемонстрировано понимание сути проблемы, но отсутствует аргументация ее решения.</p> <p>Обучающийся в основном способен осуществлять технологический контроль соответствия</p>	<p>Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя.</p> <p>Обучающийся не способен осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой</p>

	<p>правовые отношения в Российской Федерации и Республике Татарстан способен осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;</p> <p>организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности.</p>	<p>качества производимой продукции и услуг установленным нормам;</p> <p>организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности.</p> <p>Обучающийся показывает знание основного материала, в частности, нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг, регулирующей правовые отношения в Российской Федерации и Республике Татарстан, но допускает погрешности в решении задачи.</p>	<p>продукции и услуг установленным нормам;</p> <p>организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности.</p> <p>Обучающийся показывает незнание содержания вопроса, в частности, нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг, регулирующей правовые отношения в Российской Федерации и Республике Татарстан.</p>
--	---	---	---

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ

			требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Шувалова, И.А. Защита прав потребителей [Электронный ресурс] : пособие / И.А . Шувалова. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 166 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=337843>

2. Кусков, А. С. Потребительское право[Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. С . Кусков, И. С. Иванов. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 309 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/442050>

Дополнительная литература

1. Толкачев, А. Н. Коммерческое право [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. Н . Толкачев. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. — 360 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=276579>

2. Коммерческое право [Электронный ресурс] : учебник / Б. И. Пугинский [и др.] ; под общ. ред. Б. И. Пугинского, В. А. Белова, Е. А. Абросимовой. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 471 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/432038>

3. Волынский, А. Ф. Юридическая защита прав и законных интересов потребителей товаров и услуг: особенности современной парадигмы [Электронный ресурс] : учеб.-практ. пособие / А.Ф.Волынский, В.А.Прорвич - М.: Норма: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 256 с. - Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/1007471>

4. Драганчук, Л.С. Поведение потребителей [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.С. Драганчук. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 192 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=304215>

Периодические издания

1. Журнал российского права(<http://jrnорма.ru>)

2. Журнал российского права(<http://jrnorma.ru>)
3. Гражданское право(<http://www.lawinfo.ru/catalog/>)
4. Гражданское право(<http://www.lawinfo.ru/catalog/>)
5. Гражданское право(<http://www.lawinfo.ru/catalog/>)
6. Предпринимательское право(<http://www.lawinfo.ru/catalog/>)
7. Предпринимательское право(<http://www.lawinfo.ru/catalog/>)
8. Евразийский юридический журнал(<http://www.eurasialaw.ru>)
9. Арбитражный и гражданский процесс(<http://lawinfo.ru/catalog/maga>)
10. Арбитражный и гражданский процесс(<http://lawinfo.ru/catalog/maga>)
11. Вестник экономического правосудия Российской Федерации(<http://www.vestnik.ru>)
12. Вестник экономического правосудия Российской Федерации(<http://www.vestnik.ru>)
13. Российский юридический журнал(<http://www.ruzh.org>)
14. Конституционное и муниципальное право(<http://lawinfo.ru/catalog/maga>)
15. Конституционное и муниципальное право(<http://lawinfo.ru/catalog/maga>)
16. Российская юстиция(<http://avtor@ibb.ru>)
17. Российская юстиция(<http://avtor@ibb.ru>)
18. Бюллетень Верховного Суда Российской Федерации (<http://www.jurizdat.ru/editions/official/bscrf/index.htm>)
19. Бюллетень Верховного Суда Российской Федерации (<http://www.jurizdat.ru/editions/official/bscrf/index.htm>)
20. Законность(<http://pressa-lex.ru>)
21. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)
22. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)
23. Хозяйство и право(<http://hozpravo@sovintel.ru>)
24. Хозяйство и право(<http://hozpravo@sovintel.ru>)
25. Право и жизнь в Татарстане(<http://pravo-tatarstan.ru>)
26. Право и жизнь в Татарстане(<http://pravo-tatarstan.ru>)
27. Юрист(<http://www.lawinfo.ru/catalog/>)
28. Юрист(<http://www.lawinfo.ru/catalog/>)
29. Актуальные проблемы экономики и права(<http://www.apel.ieml.ru>)
30. Актуальные проблемы экономики и права(<http://www.apel.ieml.ru>)
31. Актуальные проблемы экономики и права(<http://www.apel.ieml.ru>)
32. Право и экономика : документы, комментарии, практика(<http://www.jusinf.ru/journals>)
33. Право и экономика : документы, комментарии, практика(<http://www.jusinf.ru/journals>)
34. Государство и право(<http://gospravo-journal.ru>)
35. Государство и право(<http://gospravo-journal.ru>)
36. Государство и право(<http://gospravo-journal.ru>)

Нормативно-правовые акты

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12 декабря 1993) (с последующими изм.) // Российская газета. – 1993. – 25 декабря. – № 237.
2. Договор о проведении согласованной антимонопольной политики (Вместе с " Положением о взаимодействии государств по пресечению монополистической деятельности и недобросовестной конкуренции", "Положением о межгосударственном совете по антимонопольной политике") (Подписан в г. Москве 25.01.2000) // Бюллетень международных договоров. – 2008. – № 2. – С. 4-13.
3. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть первая / Федеральный закон от 30 ноября 1994 г. № 51-ФЗ (с последующими изм.) // Собрание законодательства РФ. – 1994. – № 32. – Ст. 3301.
4. Соглашение между Правительством Российской Федерации и Правительством Кыргызской Республики о сотрудничестве в области защиты прав потребителей // Бюллетень международных договоров. -1994. - №7.
5. Концепция взаимного правового регулирования хозяйственных отношений и выравнивания условий хозяйственной деятельности государств - членов Экономического союза. утверждена Решением Совета глав правительств Содружества Независимых Государств от 10 февраля 1995 года // Российская газета.- 1995. – 25 марта. - № 60.
6. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть вторая / Федеральный закон от 26 января 1996 г. № 14-ФЗ (с последующими изм.) // Собрание законодательства РФ. – 1996. – № 5. – Ст. 410.
7. Уголовный кодекс Российской Федерации. Федеральный закон от 13 июня 1996 г . (с последующими изм.) // Собрание законодательства Российской Федерации. – 1996. – № 25. – Ст. 2954.
8. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях / Федеральный закон от 30 декабря 2001 № 195-ФЗ (с последующими изм.) // Собрание законодательства РФ. – 2002. – № 1 (ч. 1). – Ст. 1.
9. Арбитражный процессуальный кодекс Российской Федерации / Федеральный закон от 24 июля 2002 № 95-ФЗ (с последующими изм.) // Собрание законодательства РФ . – 2002. – № 30. – Ст. 3012.
10. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 года № 2300-1 (с последующими изм.) «О защите прав потребителей» // Собрание законодательства РФ. – 1996. – № 3. – Ст. 140.
11. Гражданский процессуальный кодекс Российской Федерации / Федеральный закон от 14 ноября 2002 № 138-ФЗ (с последующими изм.) // Собрание законодательства РФ. – 2002. – № 46. – Ст. 4532.
12. Федеральный закон от 22.11.1995 № 171-ФЗ “О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта и алкогольной продукции” (с последующими изм.) // Собрание законодательства РФ. - 1995. - № 48. - Ст.4553.
13. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изм.) // Собрание законодательства РФ. - 1999. - № 14. - Ст.1650.
14. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ “О качестве и безопасности пищевых продуктов” (с последующими изм.) // Собрание законодательства РФ. - 2000. - № 2. - Ст. 150.

15. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (с последующими изм.) // Собрание законодательства РФ. - 2002. - № 2. - Ст. 133.

16. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (с последующими изм.) // Собрание законодательства РФ. - 2002. - №52 (часть I). - Ст. 5140.

17. Федеральный закон от 22.05.2003 № 54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт» (с последующими изм.) // Собрание законодательства РФ. - 2003. - №21. - Ст.1957.

18. Федеральный закон от 13.03.2006 г. № 38-ФЗ «О рекламе» (с последующими изм.) // Собрание законодательства РФ. - 2006. - № 12. - Ст. 1232.

19. Федеральный закон от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции» (с последующими изм.) // Собрание законодательства РФ. - 2006. - № 31 (1 ч.). - Ст. 3434.

20. Федеральный закон от 04.03.2011 № 99-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности» (с последующими изм.) // Собрание законодательства РФ. - 2011. - № 19. - Ст. 2716.

21. Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (с последующими изм.) // Собрание законодательства РФ. - 2008. - № 52 (ч. 1). - Ст. 6249.

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Официальный сервер органов государственной власти Российской Федерации - режим доступа <http://www.gov.ru/>

2. Сервер органов государственной власти Республики Татарстан - режим доступа <http://tatarstan.ru/>

3. Официальный портал органов местного самоуправления г. Казани - режим доступа <http://www.kzn.ru/>

4. Официальный интернет-портал правовой информации - режим доступа <http://pravo.gov.ru/>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации по подготовке рефератов

Подготовка рефератов направлена на развитие и закрепление у студентов навыков самостоятельного глубокого, творческого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы по актуальным проблемам дисциплины; на выработку навыков и умений грамотно и убедительно излагать материал, четко формулировать теоретические обобщения, выводы и практические рекомендации.

Рефераты должны отвечать высоким квалификационным требованиям в отношении научности содержания и оформления.

Темы рефератов, как правило, посвящены рассмотрению одной проблемы. Объем реферата может быть от 12 до 15 страниц машинописного текста, отпечатанного через 1,5 интервала, а на компьютере через 1 интервал (список литературы и приложения в объем не входят).

Текстовая часть работы состоит из введения, основной части и заключения.

Во введении студент кратко обосновывает актуальность избранной темы реферата,

раскрывает конкретные цели и задачи, которые он собирается решить в ходе своего небольшого исследования.

В основной части подробно раскрывается содержание вопроса (вопросов) темы.

В заключении кратко должны быть сформулированы полученные результаты исследования и даны выводы. Кроме того, заключение может включать предложения автора, в том числе и по дальнейшему изучению заинтересовавшей его проблемы.

В список литературы (источников и литературы) студент включает только те документы, которые он использовал при написании реферата.

В приложении (приложения) к реферату могут выноситься таблицы, графики, схемы и другие вспомогательные материалы, на которые имеются ссылки в тексте реферата.

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном. Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного

рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта.

Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратиться

внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания для подготовки к тестированию

Тест — это стандартизованное задание, по результатам выполнения которого дается оценка уровня знаний, умений и навыков испытуемого. Педагогический тест определяется как система задач и (или) вопросов определенного содержания, специфической формы, позволяющая качественно оценить структуру и эффективно измерить уровень знаний каждого испытуемого.

Тест состоит из тестовых (контрольных) заданий и правильных (образцовых) ответов к ним.

Тест может содержать задания по одной дисциплине (гомогенный тест), по определенному набору или циклу дисциплин (тест для комплексной оценки знаний студентов, гетерогенный тест).

В зависимости от цели тестирования (текущий контроль знаний, итоговый контроль знаний, оценка остаточных знаний и др.) и формы теста разрабатывается план раскладки задач и вопросов в тестовые задания. Формализация учебного материала и составление тестовых заданий — наиболее ответственные и сложные этапы составления тестов.

После составления тестовых заданий преподаватель оформляет правильный ответ.

Формы тестовых заданий

Существуют разные формы тестовых заданий:

— задания закрытой формы, в которых студенты выбирают правильный ответ изданного набора ответов к тексту задания;

— задания открытой формы, требующие при выполнении самостоятельного формулирования ответа;

— задания на соответствие, выполнение которых связано с установлением соответствия между элементами двух множеств;

— задания на установление правильной последовательности, в которых от студента требуется указать порядок действий или процессов, перечисленных преподавателем.

Некоторые формы можно разделить на виды. Например, для закрытой формы можно выделить задания с двумя, тремя и большим числом выборочных ответов. Выбор формы задания зависит от целей тестирования и от содержания контролируемого материала.

Предложенные четыре формы тестовых заданий являются основными, но при этом не исключается применение других форм.

Можно выделить ряд общих требований, предъявляемых к тестовым заданиям;

— каждое задание имеет свой порядковый номер, установленный согласно объективной оценке трудности задания и выбранной стратегии тестирования;

— задание формулируется в логической форме высказывания, которое становится истинным или ложным в зависимости от ответа студента;

— к разработанному заданию прилагается правильный ответ;

— для каждого задания приводится правило оценивания, позволяющее интерпретировать ответ студента как правильный или неправильный;

на выполнение одной задачи (вопроса) тестового задания у студента должно уходить не более 2-5 мин.

В дополнение к основным общим требованиям существует еще ряд других,

обусловленных спецификой выбранной тестовой формы.

Задания закрытой формы. В задании можно выделить основную часть утверждения, содержащую постановку проблемы, и готовые ответы, сформулированные преподавателем. Среди ответов правильным обычно бывает только один, хотя не исключаются и другие варианты. Число неправильных ответов определяется видом задания, обычно оно не превышает пяти.

В дополнение к общим имеется еще ряд требований к заданиям закрытой формы:

— в тексте задания должна быть устранена всякая двусмысленность или неясность формулировок;

— в основную часть задания следует включать как можно больше слов, оставляя для ответа не более двух-трех наиболее важных, ключевых слов для данной проблемы;

– частота выбора одного и того же номера места для правильного ответа в различных заданиях теста должна быть примерно одинакова, либо номер места для правильного ответа выбирается в случайном порядке;

– из числа неправильных исключаются ответы, вытекающие один из другого.

Задания закрытой формы имеют как достоинства, так и недостатки. Их преимущества связаны с быстротой тестирования и с простотой подсчета баллов. Среди недостатков обычно отмечают эффект угадывания, характерный для слабо подготовленных студентов при ответах на наиболее трудные задания теста.

Задания закрытой формы сопровождаются инструкцией: «Обведите номер правильного ответа». В случае компьютерной выдачи заданий используют инструкцию: «Введите номер правильного ответа».

Задания открытой формы. При ответе на открытое задание студент вписывает пропущенное слово, формулу или число вместо прочерка. В том случае, если это возможно, после прочерка указываются единицы измерения.

Прочерк ставится на месте ключевого термина, знание которого является существенным для контролируемого материала.

Задания на соответствие. В этих заданиях преподаватель проверяет знание связей между элементами двух множеств. Слева обычно приводятся элементы данного множества, справа — элементы, подлежащие выбору. Число элементов второго множества может превышать число данных.

К заданиям предлагается стандартная инструкция, состоящая из двух слов: «Установите соответствие».

Как и в заданиях закрытой формы, наибольшие трудности при разработке связаны с подбором правдоподобных избыточных элементов во втором множестве. Эффективность задания будет существенно снижена, если неправдоподобные элементы легко различаются студентами.

Задания на установление правильной последовательности.

Тестовые задания четвертой формы предназначены для оценивания уровня владения последовательностью действий, процессов, вычислений и т.д.

В задании приводятся в произвольном порядке действия или процессы, связанные с определенной задачей. Студент должен установить правильный порядок действий и указать его с помощью цифр в специально определенном для этого месте.

Стандартная инструкция к заданиям четвертой формы: «Установите правильную последовательность».

Задания на установление правильной последовательности действий обладают определенными преимуществами при разработке комплексных тестов, так как они удобны для оценки уровня профессиональной подготовки студентов, непосредственно

связанной с их будущей деятельностью.

При выборе формы тестового задания необходимо помнить, что каждой дисциплине присуще свое собственное содержание, отличное от других. Поэтому нет и не может быть единых рекомендаций для правильного выбора формы. Многое здесь зависит от мастерства преподавателя, от его опыта и умения разрабатывать задания теста.

Процесс тестовых измерений предельно стандартизируется: все инструкции к одной форме даются одними и теми же словами:

заранее разработанная система подсчета баллов применяется ко всем испытуемым студентам одинаково;

все испытуемые отвечают на задания одинаковой сложности.

Методические указания для подготовки реферата

Реферат - краткое изложение содержания документа или его части, научной работы, включающее основные фактические сведения и выводы, необходимые для первоначального ознакомления с источниками и определения целесообразности обращения к ним.

Современные требования к реферату — точность и объективность в передаче сведений, полнота отображения основных элементов как по содержанию, так и по форме.

Цель реферата — не только сообщить о содержании реферируемой работы, но и дать представление о вновь возникших проблемах соответствующей отрасли науки.

В учебном процессе реферат представляет собой краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания книги, учения, научного исследования и т.п. Иначе говоря, это доклад на определенную тему, освещающий ее вопросы на основе обзора литературы и других источников.

Основные этапы работы над рефератом. В организационном плане написание реферата — процесс, распределенный во времени по этапам. Все этапы работы могут быть сгруппированы в три основные: подготовительный, исполнительский и заключительный. Подготовительный этап включает в себя поиски литературы по определенной теме с использованием различных библиографических источников; выбор литературы в конкретной библиотеке; определение круга справочных пособий для последующей работы по теме.

Исполнительский этап включает в себя чтение книг (других источников), ведение записей прочитанного.

Заключительный этап включает в себя обработку имеющихся материалов и написание реферата, составление списка использованной литературы.

Написание реферата. Определен список литературы по теме реферата. Изучена история вопроса по различным источникам, составлены выписки, справки, планы, тезисы, конспекты. Первоначальная задача данного этапа — систематизация и переработка знания. Систематизировать полученный материал — значит привести его в определенный порядок, который соответствовал бы намеченному плану работы.

Структура реферата

1. Введение.

Введение это вступительная часть реферата, предваряющая текст. Оно должно содержать следующие элементы:

- а) очень краткий анализ научных, экспериментальных или практических достижений в той области, которой посвящен реферат;
- б) общий обзор опубликованных работ, рассматриваемых в реферате;
- в) цель данной работы;

г) задачи, требующие решения.

Объем введения при объеме реферата, который мы определили (10—15 страниц), — 1,2 страницы.

2. Основная часть.

В основной части реферата студент дает письменное изложение материала по предложенному плану, используя материал из источников. В этом разделе работы формулируются основные понятия, их содержание, подходы к анализу, существующие в литературе, точки зрения на суть проблемы, ее характеристики.

В соответствии с поставленной задачей делаются выводы и обобщения. Очень важно не повторять, не копировать стиль источников, а выработать свой собственный, который соответствует характеру реферируемого материала.

3. Заключение.

Заключение подводит итог работы. Оно может включать повтор основных тезисов работы, чтобы акцентировать на них внимание читателей (слушателей), содержать общий вывод, к которому пришел автор реферата, предложения по дальнейшей научной разработке вопроса и т.п. Здесь уже никакие конкретные случаи, факты, цифры не анализируются.

Заключение по объему, как правило, должно быть меньше введения.

4. Список использованных источников.

В строго алфавитном порядке размещаются все источники независимо от формы и содержания: официальные материалы, монографии и энциклопедии, книги и документы, журналы, брошюры и газетные статьи.

Методические указания по подготовке к занятию семинарского типа

Для расширения и углубления знаний обучающихся по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Целью занятий семинарского типа является:

- проверка уровня понимания обучающимися вопросов, рассмотренных на лекциях и в учебной литературе, степени и качества усвоения обучающимися программного материала;
- формирование и развитие умений, навыков применения теоретических знаний в реальной практике, анализа профессионально-прикладных ситуаций;
- восполнение пробелов в пройденной теоретической части курса и оказания помощи в его освоении.

Обучающийся должен изучить основную литературу по теме занятия семинарского типа и источники из списка дополнительной литературы, используемые для расширения объема знаний по теме, интернет-ресурсы.

Методические указания по подготовке к зачету

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Зачет – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Зачет дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в

течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий. На зачете студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение

материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ

База судебных актов, судебных решений и нормативных документов "Судебные и нормативные акты РФ"	https://sudact.ru	В составе базы Судакт – все опубликованные судебные документы: решения, приговоры, постановления, распоряжения, определения. На сайте представлена судебная практика всех судов, входящих в судебную систему Российской Федерации: Верховного суда, Президиума и Пленума ВС РФ, арбитражных судов надзорной, кассационной, апелляционной и первой инстанций, республиканских, областных и районных судов общей юрисдикции, мировых судей. В составе раздела « Законодательство» содержатся нормативно-правовые акты в актуальной редакции: кодексы, законы, постановления и распоряжения Правительства, а также другие правовые акты.
Государственная автоматизированная система Российской Федерации "Правосудие"	https://sudrf.ru	Справочник федеральных судов общей юрисдикции. и системы Судебного департамента при Верховном Суде Российской Федерации. Верховный Суд РФ: полномочия, постановления, образцы документов, пресс-служба. Справочная суда. Федеральные суды общей юрисдикции: структура и информация. Федеральные арбитражные суды. Арбитражные суды. Мировые судьи: структура и полномочия. Совет судей: постановления, мероприятия. Высшая квалификационная коллегия судей Российской Федерации: решения, пресс-релизы.
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Правовая информационная система "Гарант"	http://www.garant.ru/	Справочная система, содержащая законодательные акты РФ (с комментариями), новости органов государственной власти
Профессиональная справочная система правовой информации	http://www.kodeks.ru/	Информационно-правовая система, содержит правовые новости органов власти РФ, консультации ведущих юристов и комментарии компетентных специалистов, представлена практика разрешения споров, нормативы и стандарты (в торговле, строительстве, по охране труда и другие).
Справочно-правовая система Гарант	https://garant.ru	Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению

Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".
Электронный каталог Российской национальной библиотеки	http://primo.nlr.ru	Библиографическая коллекция Российской национальной библиотеки

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>	
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)	
<i>СРС</i>	
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.	

XII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)

2. Семинарские занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением, обсуждением и анализом различных заданий)

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль
Технология организации ресторанного дела

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Зячук Т.В.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью занятий физической культуры и спорта является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

Задачи

- 1) укрепление здоровья, закаливание и повышение устойчивости организма к воздействию неблагоприятных факторов трудовой деятельности;
- 2) воспитание дисциплинированности, коллективизма;
- 3) воспитание психической устойчивости, уверенности в своих силах, целеустремленности, смелости и решительности, инициативности, настойчивости и упорства, выдержки и самообладания;
- 4) развитие и постоянное совершенствование основных двигательных качеств – выносливости, силы, быстроты, ловкости;
- 5) овладение жизненно важными навыками.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
продукция питания различного назначения;
методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
технологическое оборудование;

сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

- научно-исследовательская
- организационно-управленческая
- проектная
- маркетинговая
- производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-8	Знания	Основы физического развития, воспитания и укрепления здоровья.
	Умения	Применять знания по физической культуре в профессиональной деятельности.
	Навыки и/или опыт деятельности	Навыками сохранения здорового образа жизни.

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ имеет код Б1.Б.33, относится к дисциплинам (модулям) базовой части Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ предусмотрена учебным планом в 1 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц, 72 часов. Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет в 1 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	1 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	2	2
в т. ч. занятия лекционного типа	2	2
Самостоятельная работа обучающихся	66	66
Промежуточная аттестация	4	4
в т. ч. дифференцированный зачет	4	4
ИТОГО	72	72

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Раздел 1. Теоретический раздел

Тема 1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов

Физическая культура и спорт как социальные феномены общества. Современное состояние физической культуры и спорта. Федеральный закон «О физической культуре и спорте в Российской Федерации». Физическая культура личности. Деятельностная сущность физической культуры в различных сферах жизни. Ценности физической культуры. Физическая культура как учебная дисциплина высшего профессионального образования и целостного развития личности. Ценностные ориентации и отношение

студентов к физической культуре и спорту. Основные положения организации физического воспитания в высшем учебном заведении

Тема 2. Социально-биологические основы физической культуры

Организм человека как единая саморазвивающаяся и саморегулирующаяся биологическая система. Воздействие природных и социально-экологических факторов на организм и жизнедеятельность человека. Средства физической культуры и спорта в управлении совершенствованием функциональных возможностей организма в целях обеспечения умственной и физической деятельности. Физиологические механизмы и закономерности совершенствования отдельных систем организма под воздействием направленной физической тренировки. Двигательная функция и повышение устойчивости организма человека к различным условиям внешней среды.

Тема 3. Физическая культура и спорт, как социальные феномены общества

Факторы, обуславливающие возникновение и развитие физического воспитания. Влияние социальных систем на развитие физического воспитания (первобытное общество, средневековье, современное общество). Влияние политики и религии на развитие спорта. Роль массового спорта и спорта высших достижений в жизни общества.

Тема 4. Законодательства Российской Федерации о физической культуре и спорте

Конституция Российской Федерации, кодифицированные и текущие законы о регулировании различных аспектов (направлений, сторон) функционирования и развития физической культуры и спорта как предмета совместного ведения Российской Федерации и субъектов Российской Федерации и др. Федеральный закон «О физической культуре и спорте в Российской Федерации» (1999) как правовой регулятор современных отношений в сфере физической культуры и спорта. Указы и распоряжения Президента Российской Федерации как инструменты нормативно-правового регулирования определенных правоотношений в сфере физической культуры.

Тема 5. Основы здорового образа жизни студента. Физическая культура в обеспечении здоровья

Здоровье человека как ценность и факторы, его определяющие. Взаимосвязь общей культуры студента и его образа жизни. Структура жизнедеятельности студентов и ее отражение в образе жизни. Здоровый образ жизни и его составляющие. Личное отношение к здоровью как условие формирования здорового образа жизни. Основные требования к организации здорового образа жизни. Физическое самовоспитание и

самосовершенствование в здоровом образе жизни. Критерии эффективности здорового образа жизни. Отношение ислама к двигательной деятельности как основе здорового образа жизни.

Тема 6. Особенности исследования средств физической культуры для оптимизации работоспособности

Изменение состояния организма студента под влиянием различных режимов и условий обучения. Работоспособность и влияние на нее различных физических, психических и физиологических факторов. Биологические ритмы. Общие закономерности изменения работоспособности студентов в процессе обучения. Средства ФК в регулировании психоэмоционального и функционального состояния студентов в экзаменационный период. Использование «малых форм» ФК в режиме учебного труда студентов. Особенности проведения учебных занятий по ФК для повышения работоспособности студентов.

Тема 7. Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания

Методические принципы физического воспитания. Методы физического воспитания. Основы обучения движениям. Основы совершенствования физических качеств. Формирование психических качеств в процессе физического воспитания. Общая физическая подготовка, ее цели и задачи. Специальная физическая подготовка. Спортивная подготовка, ее цели и задачи. Структура подготовленности спортсмена. Зоны и интенсивность физических нагрузок. Значение мышечной релаксации. Возможность и условия коррекции физического развития, телосложения, двигательной и функциональной подготовленности средствами физической культуры и спорта в студенческом возрасте. Формы занятий физическими упражнениями. Учебно-тренировочное занятие как основная форма обучения физическим упражнениям. Структура и направленность учебно-тренировочного занятия.

Тема 8. Спорт; индивидуальный выбор видов спорта или системы физических упражнений.

Массовый спорт и спорт высших достижений, их цели и задачи. Спортивная классификация. Студенческий спорт. Особенности организации и планирования спортивной подготовки в вузе. Спортивные соревнования как средство и метод общей физической, профессионально-прикладной, спортивной подготовки студентов. Система студенческих спортивных соревнований. Общественные студенческие спортивные организации. Олимпийские игры и Универсиады. Современные популярные системы физических упражнений. Мотивация и обоснование индивидуального выбора студентом вида спорта или системы физических упражнений для

регулярных занятий. Краткая психофизиологическая характеристика основных групп видов спорта и систем физических упражнений. История развития спорта в мусульманских странах.

Тема 9. Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов.

Общие положения профессионально-прикладной физической подготовки. Личная и социально-экономическая необходимость специальной психофизической подготовки человека к труду. Определение понятия ППФП, ее цели, задачи, средства. Место ППФП в системе физического воспитания студентов. Факторы, определяющие конкретное содержание ППФП. Методика подбора средств ППФП. Организация, формы и средства ППФП студентов в вузе. Контроль за эффективностью профессионально-прикладной физической подготовленности студентов.

Особенности ППФП студентов по избранному направлению подготовки или специальности. Основные факторы, определяющие ППФП будущего специалиста данного профиля; дополнительные факторы, оказывающие влияние на содержание ППФП по избранной профессии; основное содержание ППФП будущего бакалавра и специалиста; прикладные виды спорта и их элементы. Зачетные требования и нормативы по ППФП по годам обучения (семестрам) для студентов факультета.

Тема 10. Основы методики самостоятельных занятий и самоконтроля за состоянием своего организма

Диагностика и самодиагностика состояния организма при регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом. Врачебный контроль, его содержание. Педагогический контроль, его содержание. Самоконтроль, его основные методы, показатели и дневник самоконтроля. Использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. Коррекция содержания и методики занятий физическими упражнениями.

Раздел 2. Практический раздел

Тема 11. Челночный бег

Общеразвивающие, беговые упражнения. челночный бег.

Тема 12. Прыжок в длину с места толчком двумя ногами

Беговые упражнения, изучение приземления, отталкивания. выполнение прыжка с двух ног.

Тема 13. Развитие силовых способностей: подтягивание из виса лежа на низкой перекладине.

Общеразвивающие упражнения, развитие силы, подтягивание из виса лежа на низкой перекладине.

Тема 14. Сгибание и разгибание рук в упоре лежа на полу

Развитие силы рук. Сгибание и разгибание рук в упоре лежа на полу различным упором.

Тема 15. Рывок гири

Подготовительные упражнения, силовая подготовка, изучение техники рывка гири. Выполнение рывка гири.

Тема 16. Поднимание туловища из положения лежа на спине.

Поднимание туловища из положения лежа на спине, развитие мышц спины и пресса.

Тема 17. Бег на лыжах 1-5 км

Изучение техники лыжных ходов (переменные одновременные, двушажные и одношажные ходы) Лыжная подготовка. Бег на лыжах 1-5 км

Тема 18. Кросс 1-5 км

Изучение техники бега на длинные дистанции, развитие выносливости. Кросс 1-5 км

Тема 19. Развитие силовых способностей: подтягивание из виса лежа на высокой перекладине

Общеразвивающие упражнения, развитие силы, подтягивание из виса лежа на высокой перекладине.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуча-ся	Всего

1 этап (1 семестр)

Раздел 1. Теоретический раздел

1	Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов	1	0	0	1	2
---	--	---	---	---	---	---

2	Социально-биологические основы физической культуры	0,5	0	0	1	1,5
3	Физическая культура и спорт, как социальные феномены общества	0	0	0	0,5	0,5
4	Законодательства Российской Федерации о физической культуре и спорте	0	0	0	0,5	0,5
5	Основы здорового образа жизни студента. Физическая культура в обеспечении здоровья	0,5	0	0	1	1,5
6	Особенности исследования средств физической культуры для оптимизации работоспособности	0	0	0	0,5	0,5
7	Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания	0	0	0	1	1
8	Спорт; индивидуальный выбор видов спорта или системы физических упражнений.	0	0	0	1	1
9	Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов.	0	0	0	0,5	0,5
10	Основы методики самостоятельных занятий и самоконтроля за состоянием своего организма	0	0	0	1	1

Раздел 2. Практический раздел

11	Челночный бег	0	0	0	4	4
12	Прыжок в длину с места толчком двумя ногами	0	0	0	4	4
13	Развитие силовых способностей: подтягивание из виса лежа на низкой перекладине.	0	0	0	8	8
14	Сгибание и разгибание рук в упоре лежа на полу	0	0	0	6	6
15	Рывок гири	0	0	0	4	4
16	Поднимание туловища из положения лежа на спине.	0	0	0	6	6
17	Бег на лыжах 1-5 км	0	0	0	8	8
18	Кросс 1-5 км	0	0	0	10	10

19	Развитие силовых способностей: подтягивание из виса лежа на высокой перекладине	0	0	0	8	8
	<i>Дифференцированный зачёт</i>					4
	Итого	2	0	0	66	72

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16165>

1. Конспект лекций
2. Методические рекомендации для занятий семинарского типа и самостоятельной работы студента

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ АЭРОБИКА СИЛОВОЕ ТРОЕБОРЬЕ НАСТОЛЬНЫЙ ТЕННИС ОБЩАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ

В рамках дисциплины ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	1	10,00	10,00
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	24,00	40,00
Тест	12,00	20,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап

изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этапизуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

$\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

$\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;

$\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Базовый уровень	Описывает перечисляет основные методы и средства физического воспитания. Умеет выбрать и применить необходимые методы в процессе решения задач физического воспитания. Может сдать нормативы общей физической подготовки на "удовлетворительно".	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Предлагает эффективные методы решения задач общей физической подготовки. Способен использовать физические упражнения для самостоятельных занятий. Анализирует и оценивает полученную информацию решения задач общей физической подготовки. Может сдать нормативы общей физической подготовки на "хорошо" и «отлично».	Более 70 баллов

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Тест	20	ОК-8
Контрольная работа	40	ОК-8
Промежуточная аттестация		
Дифференцированный зачет	40	ОК-8

1. Контрольная работа

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Знания
Основы физического развития, воспитания и укрепления здоровья.
Умения
Применять знания по физической культуре в профессиональной деятельности.
Навыки и/или опыт деятельности
Навыками сохранения здорового образа жизни.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

Для студентов предусмотрено написание контрольной работы. Контрольные работы сдаются в рукописном виде, в объеме 15 страниц.

Рекомендации по оформлению контрольной работы. Работа выполняется вручную в тетради (либо на отдельных тетрадных листах) аккуратно разборчивым почерком. Задания выполняются в порядке следования. Использовать не менее 5 основных источников (не считая электронные). Вопросы контрольной работы распределяет преподаватель.

На защите работы студент должен дать последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания (вопросов), иметь собственную обоснованную точку зрения на проблему и причины ее возникновения, а также умение выявлять причинно-следственные связи и строить на их основе обоснованные выводы. Необходимо раскрыть вопрос с учетом применения методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. Контрольная работа считается выполненной, если набрано минимальное количество баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

1. Темы контрольной работы по физической культуре, необходимо рассмотреть с учетом применения методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

1. Средства и методы достижения духовно-нравственного, физического и психического благополучия.
2. Общие требования безопасности при проведении занятий по гимнастике.
3. Тренировочные нагрузки при занятиях физическими упражнениями.
4. Самоконтроль с применением функциональной пробы.
5. Признаки утомления и переутомления. Меры по их предупреждению.
6. Самоконтроль с применением антропометрических измерений
7. Режим занятий физическими упражнениями
8. Порядок составления упражнений для комплекса утренней гимнастики с учетом вашей медицинской группы (основной, подготовительной, специальной). Составьте и продемонстрируйте свой комплекс утренней гимнастики.
9. Комплекс физических упражнений, направленный на коррекцию индивидуального физического развития и двигательных возможностей (лично для себя).
10. Общие требования безопасности при проведении спортивных соревнований.
11. Требования к дневнику самоконтроля, методика анализа его данных.
12. История Олимпийских игр и их значение.
13. Комплекс упражнений для эффективного развития двигательное качество – выносливость
14. Влияние на сердечно-сосудистую систему человека упражнений физкультурной минутки.
15. Общие требования безопасности при проведении занятий в тренажерном зале.
16. Тестирование двигательной подготовленности. Тесты для определения развития силы, выносливости, быстроты?
17. Объективные и субъективные приемы самоконтроля при выполнении физических упражнений
18. Эксплуатационно-технические требования к одежде, обуви, спортивному инвентарю и местам проведения занятий физической культурой и спортом.
19. Средства и методы развития физических качеств скоростно-силовой направленности
20. Средства и методы развития физических качеств – гибкость?
21. Влияние осанки на функционирование внутренних органов в покое и во время выполнения двигательных действий. Предложите и выполните 3–4 упражнения на формирование правильной осанки.
22. Охарактеризуйте современные системы физических упражнений прикладной направленности.
23. Отказ от вредных привычек (от курения, употребления спиртных напитков и наркотиков), в какой степени это зависит от занятий физическими упражнениями.
24. Что понимается под физической культурой, каковы ее роль и значение в воспитании здорового образа жизни человека?
25. Структура и содержание тренировочного занятия..
26. Здоровый образа жизни, раскройте основные его слагающие.
27. Основные оздоровительные системы физического воспитания и их роль в формировании здорового образа жизни, предупреждения профессиональных заболеваний.
28. Положительное влияние занятий физической культурой на формирование качеств личности, обоснуйте это влияние на собственных примерах.
29. Способы определить функциональное состояние организма.

30. Правила спортивных соревнований и их назначении (на примере одного из видов спорта).

31. Физическая подготовки. Охарактеризуйте ее целевое назначение, расскажите, в каких формах занятий ее можно проводить и какими способами можно оценивать.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа

»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	40
ИТОГО	40

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
<p>Дан последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания (вопросов). Имеется собственная обоснованная точка зрения на проблему и причины ее возникновения. В работе раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p> <p>Продемонстрировано глубокое понимание сути проблемы, а также умение выявлять причинно-следственные связи и строить на их основе обоснованные выводы. Использовано 5 основных источников (не считая электронные).</p>	<p>Дан последовательный ответ на поставленное задание (вопросы), однако содержание раскрыто не полностью.</p> <p>Продемонстрировано понимание основной сути проблемы, но отсутствует аргументация выбора предложенного решения выбора методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. В ответе могут присутствовать негрубые ошибки. Раскрыты основные вопросы темы.</p> <p>Использовано не менее 3 источников (не считая электронные)</p>	<p>Ответ на поставленное задание (вопросы) отсутствует, либо дан только частично. Нет понимания сути рассматриваемой проблемы. в ответе не раскрыт вопрос использования методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. Имеются грубые ошибки в изложении . Вопрос освещается не полно. Использовано мене 3 источников.</p> <p>Ответ не соответствует требованиям оформления, объем менее 10 стр</p>

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Тест

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Тест»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Знания	
	Основы физического развития, воспитания и укрепления здоровья.
Умения	
	Применять знания по физической культуре в профессиональной деятельности.
Навыки и/или опыт деятельности	
	Навыками сохранения здорового образа жизни.

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Тест», характеризующий этап формирования

При выполнении теста обучающийся демонстрирует знания методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Студент получает задание и выполняет его в течение 30 минут. Работа сдается

преподавателю в тот же день. Студент выбирает один или несколько вариантов из списка ответов.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Тест»

1. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) представляет собой

....

варианты ответов:

1. использование средств физической культуры и спорта для подготовки к высокопроизводительному качественному труду с помощью определенного профилирования физического воспитания с учетом особенностей выбранной профессии, способствующей обеспечению высокой работоспособности специалиста
2. процесс, направленный на воспитание физических качеств и развитие функциональных возможностей, создающих благоприятные условия для совершенствования всех систем организма
3. тип социальной практики физического воспитания, включающий теоретико-методические, программно-нормативные и организационные основы, обеспечивающие физическое совершенствование людей и формирование здорового образа жизни
4. процесс воспитания физических качеств и овладения жизненно важными движениями

2. Подсистема физического воспитания, процесс целенаправленного использования средств физической культуры и спорта в подготовке к успешной профессиональной деятельности - это _____

варианты ответов:

1. профессионально-прикладная физическая подготовка
2. специальная физическая подготовка
3. общая физическая подготовка
4. производственная физическая подготовка

3. Социально-биологические основы физической культуры представляют собой

варианты ответов:

1. специфическую сущность человека
2. принципы взаимодействия общественных и биологических закономерностей в процессе овладения ценностями физической культуры
3. принцип целостности и единства организма с внешней природной и социальной средой
4. комплекс медико-биологических (естественных) наук, включающий анатомию, физиологию, биохимию, гигиену и т.д.

4. Метод лечения, использующий средства физической культуры с лечебно-профилактической целью для восстановления здоровья и трудоспособности больного, предупреждения осложнений и последствий патологического процесса - это _____

варианты ответов:

1. дыхательные упражнения
2. утренняя гигиеническая гимнастика
3. производственная физкультура
4. лечебная физкультура

5. Педагогический процесс, направленный на формирование физической культуры личности в результате педагогических воздействий и самовоспитания – это _____

варианты ответов:

1. физическое воспитание

2.общая физическая подготовка

3.физическая культура

4.физическая подготовка

6. Сопряжённая характеристика изменения состояния психофизических и физиологических систем и функций организма под влиянием определённой трудовой деятельности – это _____

варианты ответов:

1.психологическая характеристика труда

2.физиологическая характеристика труда

3.биологическая характеристика труда

4.психофизиологическая характеристика труда

7. Объективные факторы, определяющие потребности, интересы и мотивы включения студентов в активную физ-культурно-спортивную деятельность:

варианты ответов:

1.состояние здоровья занимающихся

2.развитие познавательных способностей

3.соответствие эстетическим вкусам

4.состояние материальной спортивной базы

8. Спорт – _____

варианты ответов:

1. специально спланированная система физических упражнений, направленная на повышение спортивного результата

2. сфера социально-культурной деятельности как совокупность видов спорта, сложившаяся в форме соревнований и специальной практики подготовки человека к ним

3. комплекс мероприятий по определению лиц, наиболее способных к достижению высоких спортивных результатов

4.совокупность факторов, позволяющих обеспечить эффективное физическое воспитание населения

9. Наиболее удовлетворяющий потребности организма объём движений, который укрепляет здоровье, улучшает самочувствие, обеспечивает высокую работоспособность и гармоничное физическое развитие - _____

варианты ответов:

1.двигательная активность

2.оздоровительный режим

3.физическая нагрузка

4.оздоровительная физическая культура

10. Здоровье - это (отметьте три верных ответа):

варианты ответов:

1.это максимальная производительность органов при сохранении качественных пределов их функций

2. это состояние полного физического, душевного и социального благополучия, а не только отсутствие болезни или физических дефектов

3.это концепция жизнедеятельности человека, направленная на улучшение и сохранение здоровья с помощью соответствующего питания, физической подготовки, морального настроя и отказа от вредных привычек

4.это равновесие между организмом и средой в самом широком смысле этого слова, а

мера стресса, мера напряжения систем управления, возвращающих нас к равновесию со средой, есть одновременно и мера здоровья

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Тест»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	2
2	2
3	2
4	2
5	2
6	2
7	2
8	2
9	2
10	2
ИТОГО	20

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Задание выполнено полностью. демонстрирует методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Задание выполнено не полностью, своевременно. В ряде тестов допущены ошибки. Дано более половины верных ответов. Называет методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Задания не выполнены или выполнены частично. Правильных тестовых ответов меньше половины.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ

			СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Дифференцированный зачет

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства « Дифференцированный зачет»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Знания
Основы физического развития, воспитания и укрепления здоровья.
Умения
Применять знания по физической культуре в профессиональной деятельности.
Навыки и/или опыт деятельности
Навыками сохранения здорового образа жизни.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства « Дифференцированный зачет», характеризующий этап формирования

На дифференцированном зачете студент должен дать последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания (вопросов), иметь собственную обоснованную точку зрения на проблему и причины ее возникновения, а также умение выявлять причинно-следственные связи и строить на их основе обоснованные выводы. В ответе раскрывает методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. Дифференцированный зачет считается выполненной, если набрано минимальное количество баллов.

На дифференцированный зачете студенту предлагается билет, состоящий из двух заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Вопрос на понимание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	12	20
Вопрос на понимание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Дифференцированный зачет»

1. Необходимо развернуто ответить на теоретический вопрос. В процессе ответа на вопросы описывает методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Перечень теоретических вопросов к дифференцированному зачету:

1. Физическая культура и ее ценности.
2. Основные понятия физической культуры.
3. Цель и задачи физического воспитания.
4. Функции физического воспитания.
5. Организм, как единая саморегулирующая система.
6. Состав крови. Функции крови.
7. Сердечно-сосудистая система, круги кровообращения.
8. Строение и функции дыхательной системы.
9. Эндокринная система. Строение и функции.
10. Какие изменения происходят в органах дыхания и кровообращения под воздействием физической тренировки.
11. Белки. Их роль в организме. Суточная норма. В каких продуктах содержатся белки.
12. Углеводы. Их роль в организме. Суточная норма. В каких продуктах содержатся углеводы.
13. Обмен веществ и энергии. Регуляция обмена веществ и энергии.
14. Понятия основного и рабочего обменов веществ. Расход энергии при различных формах деятельности.
15. Обмен воды и минеральных веществ, витамины. Их роль в организме.
16. Утомление при физической и умственной работе. Восстановление.
17. Средства, обеспечивающие устойчивость к умственной и физической работоспособности.
18. Общая физическая подготовка, ее цели и задачи.
19. Принципы физического воспитания.

20. Средства, методы физического воспитания.
 21. Интенсивность физической нагрузки. Зоны мощности.
 22. Этапы обучения движениям. Значение мышечной релаксации.
 23. Сила. Методы развития силы. Виды спорта, развивающие силу.
 24. Выносливость. Методы развития выносливости. Виды спорта, развивающие выносливость.
 25. Быстрота, гибкость. Методы развития быстроты и гибкости.
 26. Специальная физическая подготовка.
 27. Спорт, спортивная подготовка, классификация спорта.
 28. Структура подготовки спортсмена.
 29. Единая всероссийская спортивная классификация. Требования к присвоению спортивных разрядов.
 30. Построение учебно-тренировочного занятия. Дозирование физической нагрузки.
 31. Пульсовой режим рациональной тренировочной нагрузки.
 32. Коррекция физического развития телосложения.
 33. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и его задачи.
 34. Формы и содержание самостоятельных занятий. Возрастные особенности содержания занятий.
 35. Гигиена самостоятельных занятий
 36. Профилактика травматизма в процессе самостоятельных занятий физическими упражнениями.
 37. Методика оценки состояния сердечно-сосудистой, определение нагрузки по пульсу.
 38. Методика оценки центральной нервной системы и функциональной подготовленности по задержке дыхания.
 39. Здоровье человека и факторы его определяющие.
 40. Здоровый образ жизни и его составляющие.
 41. Законодательство Российской Федерации о физической культуре.
 42. Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов. Основные понятия, цель, задачи ППФП.
 43. Физическая культура и спорт как социальные феномены общества.
 44. Работоспособность. Особенности использования средств физической культуры для оптимизации работоспособности.
 45. Физическая культура студента.
 46. Индивидуальный выбор вида спорта или систем физических упражнений.
2. Вопросы на понимание. Необходимо развернуто ответить на теоретический вопрос с примерами из жизни. В процессе ответа на вопросы описывает методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
1. Использование разминки в систематических занятиях физическими упражнениями
 2. Содержание утренней гигиенической гимнастики
 3. Самоконтроль на занятиях физической культурой на примере частоты сердечных сокращений.
 4. Развитие физического качества силы (средства и методы, пример комплекса упражнений).
 5. Развитие физического качества выносливость Развитие физического качества силы (средства и методы, пример комплекса упражнений).
 6. Развитие гибкости Развитие физического качества силы (средства и методы, пример комплекса упражнений).

7. Оздоровительный бег методика занятий.
8. Компоненты здорового образа жизни (питание, двигательная активность, сон). описать режим физических занятий для поддержания уровня физической подготовленности.
9. Физкультурная пауза, физкультурная минутка в профессионально-прикладной физической культуре.
10. Использование вида спорта для самостоятельных занятий (легкая атлетика, волейбол , футбол, баскетбол, на выбор)

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Дифференцированный зачет»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Вопрос раскрыт с учетом применения методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе . Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами применения методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.

		используется недостаточно.	
Вопрос на понимание	<p>Понимает суть поставленной задачи. Дает развернутый и аргументированный ответ на вопрос.</p> <p>Выражает собственное мнение, опираясь на актуальные тенденции в изучаемой сфере. Логически грамотно определяет причинно-следственные связи. Использует для ответа грамотный профессиональный язык. Вопрос раскрыт с учетом применения методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>	<p>Демонстрирует понимание сути задания. Отвечает на поставленный вопрос, ориентируясь на положения теории, а не практики. Не может аргументировать свой ответ. При ответе опирается главным образом на примеры, не пользуясь профессиональным языком. Вопрос раскрыт с учетом применения методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>	<p>Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.</p>

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к

			оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Стриханов, М. Н. Физическая культура и спорт в вузах [Электронный ресурс] : учеб. пособие / М. Н. Стриханов, В. И. Савинков. – 2-е изд. – М. : Изд-во Юрайт, 2019. – 160 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/430716>
2. Письменский, И. А. Физическая культура [Электронный ресурс] : учебник / И. А. Письменский, Ю. Н. Аллянов. – М. : Изд-во Юрайт, 2019. – 493 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/431427>
3. Физическая культура [Электронный ресурс] : учебник и практикум / А. Б. Муллер [и др.]. – М. : Изд-во Юрайт, 2019. – 424 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/431985>

Дополнительная литература

1. Чертов, Н. В. Физическая культура [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н. В. Чертов . – Ростов-на-Дону: Изд-во ЮФУ, 2012. – 118 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=59197>
2. Адаптивная и лечебная физическая культура. Плавание [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н. Ж. Булгакова [и др.] ; под ред. Н. Ж. Булгаковой. – 3-е изд., перераб. и доп. – М. : Изд-во Юрайт, 2019. – 401 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/442094>
3. Гимнастика. Методика преподавания [Электронный ресурс] : учебник / В. М. Миронов [и др.] ; под общ. ред. В. М. Миронова. – М. : Нов. Знание : НИЦ ИНФРА-М, 2018. – 335 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=297482>
4. Жданкина, Е. Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. Ф. Жданкина, И. М. Добрынин ; под науч. ред. С. В. Новаковского. – М. : Изд-во Юрайт, 2019. – 125 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/429446>
5. Плавание [Электронный ресурс] : учебник / Н.Ж. Булгакова [и др.] ; под общ. ред . проф. Н.Ж. Булгаковой. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 290 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=339879>
6. Полиевский, С. А. Комплекс практических занятий по гигиене, БЖД и экологии физической культуры, спорта и туризма [Электронный ресурс] / С. А. Полиевский, А. А. Иванов, О. В. Григорьева. – М. : НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 227 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=232045>
7. Триатлон : теория и практика тренировки [Электронный ресурс] / Е. Н. Данилова [и др.]. – Красноярск : СФУ, 2015. – 244 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=111173>
8. Физическая культура студентов специального учебного отделения [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л. Н. Гелецкая [и др.]. – Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2014. –

220 с. – Режим доступа: <https://new.znaniyum.com/read?id=269320>

Периодические издания

1. Вестник спортивной науки(http://www.vniifk.ru/journal_v)
2. Теория и практика физической культуры(<http://teoriya.ru/ru>)
3. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Национальная информационная сеть «Спортивная Россия». - режим доступа www.infosport.ru%20-
2. Международный олимпийский комитет Международный паралимпийский комитет - режим доступа www.olympic.org и www.paralympic.org
3. Ежедневные новости спорта - режим доступа <http://news.sportbox.ru/>
4. Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «ГТО» - режим доступа <http://www.gto.ru>
5. Международные спортивные федерации: - режим доступа http://olympic.org/uk/organisation/if/index_uk.asp
6. Центральная отраслевая библиотека по физической культуре и спорту Российского государственного университета физической культуры и спорта. - режим доступа <http://lib.sportedu.ru/>
7. Сайт Всероссийского научно – исследовательского института физической культуры: - режим доступа <http://www.vniifk.ru/>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации для сдачи нормативов общей физической подготовки

1. Подтягивание на низкой перекладине из виса лёжа

Подтягивание на низкой перекладине выполняется из ИП: вис лёжа лицом вверх хватом сверху, кисти рук на ширине плеч, голова, туловище и ноги составляют прямую линию, пятки могут упираться в опору высотой до 4 см.

Для того чтобы занять ИП, участник(ца) подходит к перекладине, берётся за гриф хватом сверху, приседает под гриф и, держа голову прямо, ставит подбородок на гриф перекладины. После чего, не разгибая рук и не отрывая подбородка от перекладины, шагая вперед, выпрямляется так, чтобы голова, туловище и ноги составляли прямую линию. Помощник судьи подставляет опору под ноги участника(цы). После этого участник(ца) выпрямляет руки и занимает ИП. Из ИП участник(ца) подтягивается до пересечения подбородком грифа перекладины, затем опускается в вис и, зафиксировав на 0,5 сек. ИП, продолжает выполнение упражнения.

Засчитывается количество правильно выполненных подтягиваний, фиксируемых счётом судьи.

Ошибки:

- 1) Подтягивания с рывками или с прогибанием туловища.
 - 2) Подбородок не поднялся выше грифа перекладины.
 - 3) Отсутствие фиксации на 0,5 сек. ИП.
 - 4) Разновременное сгибание рук.
2. Рывок гири одной рукой

Для испытания (теста) используются гири весом 16кг.

Испытание (тест) проводится на помосте или любой ровной площадке размером 2х2 м..

Рывок гири выполняется в один прием. Участник непрерывным движением поднимает гирю вверх до полного выпрямления руки и ее фиксации. Работающая рука, ноги и туловище при этом выпрямлены.

3. Сгибание-разгибание рук в упоре лёжа на полу

Сгибание-разгибание рук в упоре лёжа выполняется из ИП: упор лёжа на полу, руки на ширине плеч, кисти – вперед, локти разведены не более 45 градусов, плечи, туловище и ноги составляют прямую линию. Пальцы стоп упираются в пол без опоры.

Сгибая руки, необходимо прикоснуться грудью к полу (или платформе высотой 5 см), затем, разгибая руки, вернуться в ИП и, зафиксировав его на 0,5 сек., продолжить выполнение упражнения.

Засчитывается количество правильно выполненных сгибаний-разгибаний рук, фиксируемых счётом судьи.

Ошибки:

- 1) Касание пола бёдрами.
- 2) Нарушение прямой линии «плечи – туловище – ноги».
- 3) Отсутствие фиксации на 0,5 сек. ИП.
- 4) Разновременное разгибание рук.

4. Поднимание туловища из положения лёжа на спине

Поднимание туловища из положения лёжа выполняется из ИП: лёжа на спине на гимнастическом мате, пальцы рук «в замке» за головой, локти вперед, ноги согнуты в коленях под прямым углом, ступни прижаты партнером к полу, лопатки касаются мата. Участник выполняет максимальное количество подниманий (за 1 мин.), касаясь локтями бедер (коленей), с последующим возвратом в ИП.

Засчитывается количество правильно выполненных подниманий туловища.

Для выполнения тестирования создаются 10–12 пар, один из партнёров выполняет упражнение, другой – удерживает его ноги за ступни и голени и одновременно ведёт счёт. Время выполнения упражнения одна минута. Затем участники меняются местами.

Ошибки:

- 1) Отсутствие касания локтями бёдер (коленей).
- 2) Отсутствие касания лопатками мата.
- 3) Пальцы разомкнуты «из замка».
- 4) Смещение таза.

5. Прыжок в длину с места

Прыжок в длину с места выполняется в секторе для горизонтальных прыжков, оборудованном по общим правилам, установленным для этой разновидности технических видов. Участник принимает исходное положение (ИП) – ноги на ширине плеч, ступни – параллельно, носки ног перед линией отталкивания. Одновременным толчком двух ног выполняется прыжок вперед. Мах руками разрешён.

Измерение производится по перпендикулярной прямой, от места отталкивания до ближайшего следа, оставленного любой частью тела участника.

Участнику предоставляются три попытки. В зачёт идет лучший результат.

Ошибки:

- 1) Заступ за линию отталкивания или касание её.
- 2) Выполнение отталкивания с предварительного подскока.
- 3) Отталкивание ногами разновременно.

б. Прыжок через скакалку

Разрешается прыгать через скакалку только на двух ногах. Производится подсчет количества раз за 1 минуту. Студент имеет право делать остановки, но при этом время не останавливаться.

Методические рекомендации к контрольной работе

Для студентов предусмотрено написание контрольной работы. Контрольные работы сдаются в рукописном виде, в объеме 15 страниц.

Рекомендации по оформлению контрольной работы. Работа выполняется вручную в тетради (либо на отдельных тетрадных листах) аккуратно разборчивым почерком. Задания выполняются в порядке следования. Использовать не менее 5 основных источников (не считая электронные). Срок сдачи работы определяется преподавателем. Вопросы контрольной работы распределяет преподаватель.

На защите работы студент должен дать последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания (вопросов), иметь собственную обоснованную точку зрения на проблему и причины ее возникновения, а также умение выявлять причинно-следственные связи и строить на их основе обоснованные выводы. Необходимо раскрыть вопрос с учетом применения методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном. Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во

время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта. Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он

говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания по подготовке к дифференцированному зачету

Дифференцированный зачет – это метод проверки знаний, умений и навыков студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на вопрос. На диф. зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Диф. зачет дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени. Подготовка к диф. зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки обучающихся к диф. зачету является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий. На диф. зачете студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания по подготовке к занятиям семинарского типа

Для расширения и углубления знаний обучающихся по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Целью занятий семинарского типа является:

- проверка уровня понимания обучающимися вопросов, рассмотренных на лекциях и в учебной литературе, степени и качества усвоения обучающимися

программного материала;

- формирование и развитие умений, навыков применения теоретических знаний в реальной практике, анализа профессионально-прикладных ситуаций;

- восполнение пробелов в пройденной теоретической части курса и оказания помощи в его освоении.

Обучающийся должен изучить основную литературу по теме занятия семинарского типа и источники из списка дополнительной литературы, используемые для расширения объема знаний по теме, интернет-ресурсы.

Методические указания по подготовке к зачету

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Зачет – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Зачет дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени. Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий. На зачете студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания

домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
Адаптивная физическая культура	http://www.afkonline.ru/index.html	Электронная версия журнала «Адаптивная физическая культура»
Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс "ГТО"	https://www.gto.ru/	Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — полноценная программная и нормативная основа физического воспитания населения страны, нацеленная на развитие массового спорта и оздоровление нации
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Российская спортивная энциклопедия	http://sportwiki.to/	Сборник статей о физическом развитии
Центральная отраслевая библиотека по физической культуре и спорту	http://lib.sportedu.ru/	Центральная отраслевая библиотека по физической культуре и спорту современный центр информационного и библиотечного обслуживания. Главная задача – обеспечение информацией и литературой образовательной и научной деятельности, распространение оперативного доступа пользователей к максимальному широкому кругу информационных ресурсов с предоставлением разнообразного спектра сервисных услуг.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению

Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".
Энциклопедия спорта	http://uor-nsk.ru/studentam/entsiklopediya-sporta	Спортивная энциклопедия - полное собрание всех видов спорта и единоборств (sports and martial arts). Представляем Вам описание олимпийских и наиболее популярных видов спорта, спортивные термины и правила.

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>СРС</i>	
Специальное помещение, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью, доской.	

XII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Игра – ролевая имитация обучающимися реальной профессиональной деятельности с выполнением функций специалистов на различных рабочих местах.
2. Индивидуальное обучение – выстраивание обучающихся собственных образовательных траекторий на основе формирования индивидуальных учебных планов и программ с учетом интересов и предпочтений обучающихся.
3. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)

4. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)
5. Работа в команде – совместная деятельность обучающихся в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением ответственности и полномочий.
6. круговая тренировка, урок физической подготовки, поточный, переменный методы тренировок

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
АЭРОБИКА**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль
Технология организации ресторанного дела

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Зячук Т.В

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью занятий физической культуры и спорта является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств аэробики и физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

Задачи

- 1) повышение функциональных возможностей организма, формирование осанки и совершенствование телосложения;
- 2) обучение выполнению упражнений и различных комплексов упражнений, получение знаний самоконтроля и регулирования физической нагрузки, обучение правилам безопасности, развитие силы, выносливости и координационных способностей, гибкости;
- 3) выработка чувства коллективизма, преодоление трудностей.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию

производства и обслуживания на предприятиях питания;

контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

продукция питания различного назначения;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

технологическое оборудование;

сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные

специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры,
освоившие программу бакалавриата:

научно-исследовательская

организационно-управленческая

проектная

маркетинговая

производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся,
установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-8	Знания	Основы физического развития, воспитания и укрепления здоровья.
	Умения	Применять знания по физической культуре в профессиональной деятельности.
	Навыки и/или опыт деятельности	Навыками сохранения здорового образа жизни.

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина АЭРОБИКА имеет код Б1.Б.ДВ.01.01, относится к основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина АЭРОБИКА предусмотрена учебным планом в 1, 2, 3, 4 семестрах обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 328 часов.

Форма промежуточной аттестации: 1, 2, 3, зачёт в 4 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	2	2	2	2	8
в т.ч. консультация	2	2	2	2	8
Самостоятельная работа обучающихся	80	80	80	76	316
Промежуточная аттестация				4	4
в т. ч. зачет				4	4
ИТОГО	82	82	82	82	328

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Раздел 1. Теоретический раздел

Тема 1. Безопасность при занятиях фитнесом

Правила поведения занимающихся на занятиях фитнесом. Правила техники безопасности в процессе занятий фитнесом. Требования к одежде и обуви, размещению занимающихся в зале в процессе тренировки. Техника безопасности при использовании спортивного оборудования и инвентаря. Противопоказания к занятиям фитнесом. Способы подачи команд, терминология движений.

Тема 2. Фитнес как часть физической культуры общества

Определение понятия «фитнес». История развития фитнеса в России и зарубежных странах. Фитнес как физическая форма. Фитнес как совокупность средств и методов физического воспитания. Фитнес-спорт. Классификация фитнес-программ.

Тема 3. Строение и функции организма человека

Краткие сведения об опорно-мышечном аппарате (кости, су-ставы, мышцы), строение и функции внутренних органов, органов дыхания кровообращения, органов пищеварения и нервной системы. Влияние физических упражнений на развитие и состояние различных органов и систем организма.

Тема 4. Основы здорового образа жизни

Понятия «здоровье», «здоровый образ жизни». Понятие о режиме, его значение в жизнедеятельности человека. Питание, его значение в сохранении и укреплении здоровья. Понятие об обмене веществ, калорийности и усвоении пищи, энергозатраты при физических нагрузках. Понятие о гигиене труда, отдыха и занятий спортом. Личная гигиена. Гигиена одежды и обуви.

Гигиена жилища, места учебы и занятий физической культурой. Влияние алкоголя, никотина, наркотических средств на организм человека.

Тема 5. Аэробика как часть фитнес-программы

История развития оздоровительной аэробики. Классификация видов аэробики. Оздоровительное значение аэробных упражнений. Структура занятия классической аэробикой. Средства аэробики.

Тема 6. Фитнес-йога как система психофизического совершенствования человека

Определение понятия «фитнес-йога». Этапы становления йоги в России. Влияние достижений отечественных научных исследователей и практиков на ее развитие в России. Основные принципы фитнес-йоги.

Тема 7. Физическая подготовка

Понятие об общей и специальной физической подготовке. Краткая характеристика основных физических качеств, особенности их развития. Методика развития двигательных качеств: гибкости, быстроты, ловкости, прыгучести, силы, выносливости и равновесия. Тестирование физической подготовленности.

Тема 8. Самоконтроль в процессе занятий физическими упражнениями

Сущность самоконтроля и его роль в занятиях фитнесом. Дневник самоконтроля. Его форма, содержание. Методики оценки уровня здоровья. Тестирование физического развития, функционального состояния организма

Тема 9. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями

Оптимальная двигательная активность. Формы самостоятель-ных занятий,

их характеристики. Содержание самостоятельных занятий. Комплексы физических упражнений в режиме учебного дня. Особенности самостоятельных занятий фитнесом.

Тема 10. Основы музыкальной грамоты

Понятие о содержании и характере музыки. Метр, такт, раз-мер. Ритм и мелодия музыки. Темп, музыкальная динамика. Значение музыки в фитнес-тренировке.

Тема 11. Травмы, заболевания. Меры профилактики, первая помощь

Понятие о травмах. Краткая характеристика травм: ушибы, растяжения, разрывы связок, мышц и сухожилий, вывихи, пере-ломы, кровотечения. Причины травм и их профилактика. Оказа-ние первой доврачебной помощи . Понятие о здоровье и болезни. Наиболее общие причины заболеваний, меры профилактики. За-каливание как одна из действенных мер профилактики заболева-ний. Средства закаливания и методика их применения.

Практические (учебно-тренировочные) занятия проводятся по разделам общей и специальной физической, а также специаль-ной технической подготовки. Они направлены на формирование у студентов разносторонней двигательной активности, умений и навыков в выполнении физических упражнений. Занятия про-водятся в составе учебной труппы.

На каждом занятии проводится краткий инструктаж студентов о мерах безопасности и профилактике спортивного травматизма.

В годичном цикле занятий использовано направление: степ-аэробика.

Тема 11. Травмы, заболевания. Меры профилактики, первая помощь

Понятие о травмах. Краткая характеристика травм: ушибы, растяжения, разрывы связок, мышц и сухожилий, вывихи, пере-ломы, кровотечения. Причины травм и их профилактика. Оказа-ние первой доврачебной помощи . Понятие о здоровье и болезни. Наиболее общие причины заболеваний, меры профилактики. За-каливание как одна из действенных мер профилактики заболева-ний. Средства закаливания и методика их применения.

Практические (учебно-тренировочные) занятия проводятся по разделам общей и специальной физической, а также специаль-ной технической подготовки. Они направлены на формирование у студентов разносторонней двигательной активности, умений и навыков в выполнении физических упражнений. Занятия про-водятся в составе учебной труппы.

На каждом занятии проводится краткий инструктаж студентов о мерах безопасности и профилактике спортивного травматизма.

В годичном цикле занятий использовано направление: степ-аэробика.

Раздел 2. Общая физическая подготовка

Тема 12. Строевые упражнения 3

Понятия «строй», «шеренга», «колонна», «ряд», «направляющий», «закрывающий», «интервал», «дистанция». Предварительная и исполнительная команды. Повороты направо, налево, кругом, вполоборота. Расчет.

Построение в одну шеренгу и перестроение в две шеренги; построение в колонну по одному и перестроение в колонну по два.

Движение строевым и походным шагом. Обозначение шага на месте и в движении. С движения вперед обозначение шага на месте. Остановка.

Движение бегом. Переходы с бега на шаг, с шага на бег. Повороты в движении (налево, направо). Перемена направления, захождение плечом.

Границы площадки, углы, середина, центр. Движение в обход.

Противоходом налево, направо. Движение по диагонали, змейкой.

Перестроение из колонны по одному в несколько колонн поворотом в движении. Размыкание шагами (приставные, шаги галопа), прыжками.

Тема 12. Строевые упражнения 4

Понятия «строй», «шеренга», «колонна», «ряд», «направляющий», «закрывающий», «интервал», «дистанция». Предварительная и исполнительная команды. Повороты направо, налево, кругом, вполоборота. Расчет.

Построение в одну шеренгу и перестроение в две шеренги; построение в колонну по одному и перестроение в колонну по два.

Движение строевым и походным шагом. Обозначение шага на месте и в движении. С движения вперед обозначение шага на месте. Остановка.

Движение бегом. Переходы с бега на шаг, с шага на бег. Повороты в движении (налево, направо). Перемена направления, захождение плечом.

Границы площадки, углы, середина, центр. Движение в обход.

Противоходом налево, направо. Движение по диагонали, змейкой.

Перестроение из колонны по одному в несколько колонн поворотом в движении. Размыкание шагами (приставные, шаги галопа), прыжками.

Тема 12. Строевые упражнения 2

Понятия «строй», «шеренга», «колонна», «ряд», «направляющий», «закрывающий», «интервал», «дистанция». Предварительная и исполнительная команды. Повороты направо, налево, кругом, вполоборота. Расчет.

Построение в одну шеренгу и перестроение в две шеренги; построение в колонну по одному и перестроение в колонну по два.

Движение строевым и походным шагом. Обозначение шага на месте и в движении. С движения вперед обозначение шага на месте. Остановка.

Движение бегом. Переходы с бега на шаг, с шага на бег. Повороты в движении (налево, направо). Перемена направления, захождение плечом.

Границы площадки, углы, середина, центр. Движение в обход. Противоходом налево, направо. Движение по диагонали, змейкой. Перестроение из колонны по одному в несколько колонн поворотом в движении. Размыкание шагами (приставные, шаги галопа), прыжками.

Тема 12. Строевые упражнения 1

Понятия «строй», «шеренга», «колонна», «ряд», «направляющий», «закрывающий», «интервал», «дистанция». Предварительная и исполнительная команды. Повороты направо, налево, кругом, вполоборота. Расчет. Построение в одну шеренгу и перестроение в две шеренги; построение в колонну по одному и перестроение в колонну по два. Движение строевым и походным шагом. Обозначение шага на месте и в движении. С движения вперед обозначение шага на месте. Остановка. Движение бегом. Переходы с бега на шаг, с шага на бег. Повороты в движении (налево, направо). Перемена направления, захождение плечом. Границы площадки, углы, середина, центр. Движение в обход. Противоходом налево, направо. Движение по диагонали, змейкой. Перестроение из колонны по одному в несколько колонн поворотом в движении. Размыкание шагами (приставные, шаги галопа), прыжками.

Тема 13. Общеразвивающие упражнения без предметов 3

Для рук: поднимание и опускание рук вперед вверх, назад в стороны; движения прямыми и согнутыми руками в различном темпе; круги руками в лицевой, боковой, горизонтальной плоскостях (одновременные, поочередные, последовательные); сгибание и выпрямление рук из различных положений, в разном темпе. Круги и дуги руками из различных исходных положений в лицевой и боковой плоскостях (одновременные, поочередные, последовательные).

Для шеи и туловища: наклоны, повороты, движения по дуге вперед, круговые движения головой и туловищем в основной стойке, в стойке ноги врозь с различными положениями рук и движениями руками с изменением темпа и амплитуды движений. Дополнительные (пружинящие) движения туловищем вперед в сторону. Наклоны с поворотами: наклоны вперед, назад, с поворотом туловища в различных стойках. Круговые движения туловищем: в стойке ноги врозь. Удержание туловища в наклонах, в упорах, в седах с закрепленными ногами.

Для ног: сгибание, разгибание и круговые движения стопами.

Полуприседания и приседания в быстром и медленном темпе; то же на одной ноге с одновременным подниманием другой вперед или в сторону (с опорой и без опоры). Выпады вперед, назад, в сторону, вперед наружу (и внутрь), назад наружу (и внутрь). Пружинящие полуприседания в выпаде в сочетании с поворотом кругом. Прыжки на двух ногах, одной ноге, с одной

ноги на другую, прыжки из приседа. Махи ногами без опоры руками. Движения ног в горизонтальной плоскости (из исходного положения стойка на одной ноге, другая вперед внизу) в сторону, назад, в сторону, вперед (в различном темпе с увеличением амплитуды до 90° и более). Поднимание ног в различных исходных положениях: стоя, сидя, лежа, в упорах. Удержание ног в различных положениях (вперед, в сторону и назад). Встряхивание расслабленными ногами. Различные сочетания движений ногами с движениями туловищем, руками (на месте и в движении).

Тема 13. Общеразвивающие упражнения без предметов 2

Для рук: поднимание и опускание рук вперед вверх, назад в стороны; движения прямыми и согнутыми руками в различном темпе; круги руками в лицевой, боковой, горизонтальной плоскостях (одновременные, поочередные, последовательные); сгибание и выпрямление рук из различных положений, в разном темпе. Круги и дуги руками из различных исходных положений в лицевой и боковой плоскостях (одновременные, поочередные, последовательные).

Для шеи и туловища: наклоны, повороты, движения по дуге вперед, круговые движения головой и туловищем в основной стойке, в стойке ноги врозь с различными положениями рук и движениями руками с изменением темпа и амплитуды движений. Дополнительные (пружинящие) движения туловищем вперед в сторону. Наклоны с поворотами: наклоны вперед, назад, с поворотом туловища в различных стойках. Круговые движения туловищем: в стойке ноги врозь. Удержание туловища в наклонах, в упорах, в седах с закрепленными ногами.

Для ног: сгибание, разгибание и круговые движения стопами.

Полуприседания и приседания в быстром и медленном темпе; то же на одной ноге с одновременным подниманием другой вперед или в сторону (с опорой и без опоры). Выпады вперед, назад, в сторону, вперед наружу (и внутрь), назад наружу (и внутрь). Пружинящие полуприседания в выпаде в сочетании с поворотом кругом. Прыжки на двух ногах, одной ноге, с одной ноги на другую, прыжки из приседа. Махи ногами без опоры руками.

Движения ног в горизонтальной плоскости (из исходного положения стойка на одной ноге, другая вперед внизу) в сторону, назад, в сторону, вперед (в различном темпе с увеличением амплитуды до 90° и более).

Поднимание ног в различных исходных положениях: стоя, сидя, лежа, в упорах. Удержание ног в различных положениях (вперед, в сторону и назад). Встряхивание расслабленными ногами. Различные сочетания движений ногами с движениями туловищем, руками (на месте и в движении).

Тема 13. Общеразвивающие упражнения без предметов 4

Для рук: поднимание и опускание рук вперед вверх, назад в стороны; движения прямыми и согнутыми руками в различном темпе; круги руками в лицевой, боковой, горизонтальной плоскостях (одновременные, поочередные, последовательные); сгибание и выпрямление рук из различных положений, в разном темпе. Круги и дуги руками из различных исходных положений в лицевой и боковой плоскостях (одновременные, поочередные, последовательные).

Для шеи и туловища: наклоны, повороты, движения по дуге вперед, круговые движения головой и туловищем в основной стойке, в стойке ноги врозь с различными положениями рук и движениями руками с изменением темпа и амплитуды движений. Дополнительные (пружинящие) движения туловищем вперед в сторону. Наклоны с поворотами: наклоны вперед, назад, с поворотом туловища в различных стойках. Круговые движения туловищем: в стойке ноги врозь. Удержание туловища в наклонах, в упорах, в седах с закрепленными ногами.

Для ног: сгибание, разгибание и круговые движения стопами.

Полуприседания и приседания в быстром и медленном темпе; то же на одной ноге с одновременным подниманием другой вперед или в сторону (с опорой и без опоры). Выпады вперед, назад, в сторону, вперед наружу (и внутрь), назад наружу (и внутрь). Пружинящие полуприседания в выпаде в сочетании с поворотом кругом. Прыжки на двух ногах, одной ноге, с одной ноги на другую, прыжки из приседа. Махи ногами без опоры руками.

Движения ног в горизонтальной плоскости (из исходного положения стойка на одной ноге, другая вперед книзу) в сторону, назад, в сторону, вперед (в различном темпе с увеличением амплитуды до 90° и более).

Поднимание ног в различных исходных положениях: стоя, сидя, лежа, в упорах. Удержание ног в различных положениях (вперед, в сторону и назад). Встряхивание расслабленными ногами. Различные сочетания движений ногами с движениями туловищем, руками (на месте и в движении).

Тема 13. Общеразвивающие упражнения без предметов 1

Для рук: поднимание и опускание рук вперед вверх, назад в стороны; движения прямыми и согнутыми руками в различном темпе; круги руками в лицевой, боковой, горизонтальной плоскостях (одновременные, поочередные, последовательные); сгибание и выпрямление рук из различных положений, в разном темпе. Круги и дуги руками из различных исходных положений в лицевой и боковой плоскостях (одновременные, поочередные, последовательные).

Для шеи и туловища: наклоны, повороты, движения по дуге вперед,

круговые движения головой и туловищем в основной стойке, в стойке ноги врозь с различными положениями рук и движениями руками с изменением темпа и амплитуды движений. Дополнительные (пружинящие) движения туловищем вперед в сторону. Наклоны с поворотами: наклоны вперед, назад, с поворотом туловища в различных стойках. Круговые движения туловищем: в стойке ноги врозь. Удержание туловища в наклонах, в упорах, в седах с закрепленными ногами.

Для ног: сгибание, разгибание и круговые движения стопами.

Полуприседания и приседания в быстром и медленном темпе; то же на одной ноге с одновременным подниманием другой вперед или в сторону (с опорой и без опоры). Выпады вперед, назад, в сторону, вперед наружу (и внутрь), назад наружу (и внутрь). Пружинящие полуприседания в выпаде в сочетании с поворотом кругом. Прыжки на двух ногах, одной ноге, с одной ноги на другую, прыжки из приседа. Махи ногами без опоры руками.

Движения ног в горизонтальной плоскости (из исходного положения стойка на одной ноге, другая вперед книзу) в сторону, назад, в сторону, вперед (в различном темпе с увеличением амплитуды до 90° и более).

Поднимание ног в различных исходных положениях: стоя, сидя, лежа, в упорах. Удержание ног в различных положениях (вперед, в сторону и назад). Встряхивание расслабленными ногами. Различные сочетания движений ногами с движениями туловищем, руками (на месте и в движении).

Тема 14. Общеразвивающие упражнения с предметами 1

С набивными мячами (вес 1–3 кг): поднимание и опускание мяча прямыми (согнутыми) руками вперед, вверх, в стороны; то же одной рукой; броски мяча вверх обеими руками и ловля его на согнутые руки; броски мяча снизу, от груди, сбоку, из-за головы обеими руками и ловля его; то же одной рукой; приседание и вставание с мячом в руках на двух или на одной ноге; прыжки через мяч; движения руками по дуге и кругу в различных плоскостях и направлениях, держа мяч двумя руками; наклоны, повороты и круговые движения туловищем из различных стоек, держа мяч перед собой, над головой, за головой.

С гантелями (вес 0,5–1 кг): из различных исходных положений (руки вниз, вперед, в стороны) сгибание и разгибание одной руки; то же двумя руками; круговые движения руками в разных направлениях; различные движения туловищем (наклоны, повороты), приседания, подскоки и др. в сочетании с различными движениями руками (гантели в обеих руках).

С эластичной лентой: поднимание ног из различных исходных положений (стоя, лежа, в упорах). Удержание ног в различных положениях (вперед, в сторону и назад). Махи ногами с опорой и без опоры руками. Движения ногой в горизонтальной плоскости (из исходного положения стойка на

одной ногое, другая вперед книзу) в сторону, назад, в сторону, вперед (в различном темпе). Сгибание, разгибание ног в коленном суставе. Различные сочетания движений ногами с движениями туловищем, руками (на месте и в движении)

Тема 14. Общеразвивающие упражнения с предметами 3

С набивными мячами (вес 1–3 кг): поднимание и опускание мяча прямыми (согнутыми) руками вперед, вверх, в стороны; то же одной рукой; броски мяча вверх обеими руками и ловля его на согнутые руки; броски мяча снизу, от груди, сбоку, из-за головы обеими руками и ловля его; то же одной рукой; приседание и вставание с мячом в руках на двух или на одной ноге; прыжки через мяч; движения руками по дуге и кругу в различных плоскостях и направлениях, держа мяч двумя руками; наклоны, повороты и круговые движения туловищем из различных стоек, держа мяч перед собой, над головой, за головой.

С гантелями (вес 0,5–1 кг): из различных исходных положений (руки вниз, вперед, в стороны) сгибание и разгибание одной руки; то же двумя руками; круговые движения руками в разных направлениях; различные движения туловищем (наклоны, повороты), приседания, подскоки и др. в сочетании с различными движениями руками (гантели в обеих руках).

С эластичной лентой: поднимание ног из различных исходных положений (стоя, лежа, в упорах). Удержание ног в различных положениях (вперед, в сторону и назад). Махи ногами с опорой и без опоры руками. Движения ног в горизонтальной плоскости (из исходного положения стойка на одной ноге, другая вперед книзу) в сторону, назад, в сторону, вперед (в различном темпе). Сгибание, разгибание ног в коленном суставе. Различные сочетания движений ногами с движениями туловищем, руками (на месте и в движении)

Тема 14. Общеразвивающие упражнения с предметами 2

С набивными мячами (вес 1–3 кг): поднимание и опускание мяча прямыми (согнутыми) руками вперед, вверх, в стороны; то же одной рукой; броски мяча вверх обеими руками и ловля его на согнутые руки; броски мяча снизу, от груди, сбоку, из-за головы обеими руками и ловля его; то же одной рукой; приседание и вставание с мячом в руках на двух или на одной ноге; прыжки через мяч; движения руками по дуге и кругу в различных плоскостях и направлениях, держа мяч двумя руками; наклоны, повороты и круговые движения туловищем из различных стоек, держа мяч перед собой, над головой, за головой.

С гантелями (вес 0,5–1 кг): из различных исходных положений (руки вниз, вперед, в стороны) сгибание и разгибание одной руки; то же двумя руками; круговые движения руками в разных направлениях; различные движения

туловищем (наклоны, повороты), приседания, подскоки и др. в сочетании с различными движениями руками (гантели в обеих руках).

С эластичной лентой: поднимание ног из различных исходных положений (стоя, лежа, в упорах). Удержание ног в различных положениях (вперед, в сторону и назад). Махи ногами с опорой и без опоры руками. Движения ногой в горизонтальной плоскости (из исходного положения стойка на одной ноге, другая вперед внизу) в сторону, назад, в сторону, вперед (в различном темпе). Сгибание, разгибание ног в коленном суставе. Различные сочетания движений ногами с движениями туловищем, руками (на месте и в движении)

Тема 14. Общеразвивающие упражнения с предметами 4

С набивными мячами (вес 1–3 кг): поднимание и опускание мяча прямыми (согнутыми) руками вперед, вверх, в стороны; то же одной рукой; броски мяча вверх обеими руками и ловля его на согнутые руки; броски мяча снизу, от груди, сбоку, из-за головы обеими руками и ловля его; то же одной рукой; приседание и вставание с мячом в руках на двух или на одной ноге; прыжки через мяч; движения руками по дуге и кругу в различных плоскостях и направлениях, держа мяч двумя руками; наклоны, повороты и круговые движения туловищем из различных стоек, держа мяч перед собой, над головой, за головой.

С гантелями (вес 0,5–1 кг): из различных исходных положений (руки вниз, вперед, в стороны) сгибание и разгибание одной руки; то же двумя руками; круговые движения руками в разных направлениях; различные движения туловищем (наклоны, повороты), приседания, подскоки и др. в сочетании с различными движениями руками (гантели в обеих руках).

С эластичной лентой: поднимание ног из различных исходных положений (стоя, лежа, в упорах). Удержание ног в различных положениях (вперед, в сторону и назад). Махи ногами с опорой и без опоры руками. Движения ногой в горизонтальной плоскости (из исходного положения стойка на одной ноге, другая вперед внизу) в сторону, назад, в сторону, вперед (в различном темпе). Сгибание, разгибание ног в коленном суставе. Различные сочетания движений ногами с движениями туловищем, руками (на месте и в движении)

Тема 15. Общеразвивающие упражнения с использованием снарядов 1

Гимнастическая скамейка: в упоре на скамейке – сгибание рук с поочередным подниманием ноги (правой, левой); сидя на скамейке – поднимание ног и наклоны туловища. Прыжки со скамейки вправо, влево, ноги врозь, ноги вместе.

Гимнастическая стенка: стоя лицом (боком, спиной) к стенке – по

очередные взмахи ногами; стоя боком лицом к стенке, нога на 4–5 рейке – наклоны до касания руками пола; в висе спиной к стенке на верхней рейке – поднимание согнутых и прямых ног, круговые движения ногами, подтягивания и др.; стоя боком или лицом к стенке – приседания на одной или обеих ногах. Из стойки на одной ноге, другая на рейке – наклоны вперед, назад, в стороны с захватом за рейку или ногу с притягиванием туловища к ноге. Из положения лежа, зацепившись носками за стенку – наклоны, повороты. Из упора стоя лицом к стенке – прыжки ноги врозь, вместе, согнув ноги назад и др.

Тема 15. Общеразвивающие упражнения с использованием снарядов **4**

Гимнастическая скамейка: в упоре на скамейке – сгибание рук с поочередным подниманием ноги (правой, левой); сидя на скамейке – поднимание ног и наклоны туловища. Прыжки со скамейки вправо, влево, ноги врозь, ноги вместе.

Гимнастическая стенка: стоя лицом (боком, спиной) к стенке – поочередные взмахи ногами; стоя боком лицом к стенке, нога на 4–5 рейке – наклоны до касания руками пола; в висе спиной к стенке на верхней рейке – поднимание согнутых и прямых ног, круговые движения ногами, подтягивания и др.; стоя боком или лицом к стенке – приседания на одной или обеих ногах. Из стойки на одной ноге, другая на рейке – наклоны вперед, назад, в стороны с захватом за рейку или ногу с притягиванием туловища к ноге. Из положения лежа, зацепившись носками за стенку – наклоны, повороты. Из упора стоя лицом к стенке – прыжки ноги врозь, вместе, согнув ноги назад и др.

Тема 15. Общеразвивающие упражнения с использованием снарядов **3**

Гимнастическая скамейка: в упоре на скамейке – сгибание рук с поочередным подниманием ноги (правой, левой); сидя на скамейке – поднимание ног и наклоны туловища. Прыжки со скамейки вправо, влево, ноги врозь, ноги вместе.

Гимнастическая стенка: стоя лицом (боком, спиной) к стенке – поочередные взмахи ногами; стоя боком лицом к стенке, нога на 4–5 рейке – наклоны до касания руками пола; в висе спиной к стенке на верхней рейке – поднимание согнутых и прямых ног, круговые движения ногами, подтягивания и др.; стоя боком или лицом к стенке – приседания на одной или обеих ногах. Из стойки на одной ноге, другая на рейке – наклоны вперед, назад, в стороны с захватом за рейку или ногу с притягиванием туловища к ноге. Из положения лежа, зацепившись носками за стенку – наклоны, повороты. Из упора стоя лицом к стенке – прыжки ноги врозь, вместе, согнув

ноги назад и др.

Тема 15. Общеразвивающие упражнения с использованием снарядов 2

Гимнастическая скамейка: в упоре на скамейке – сгибание рук с поочередным подниманием ноги (правой, левой); сидя на скамейке – поднятие ног и наклоны туловища. Прыжки со скамейки вправо, влево, ноги врозь, ноги вместе.

Гимнастическая стенка: стоя лицом (боком, спиной) к стенке – поочередные взмахи ногами; стоя боком лицом к стенке, нога на 4–5 рейке – наклоны до касания руками пола; в висе спиной к стенке на верхней рейке – поднятие согнутых и прямых ног, круговые движения ногами, подтягивания и др.; стоя боком или лицом к стенке – приседания на одной или обеих ногах. Из стойки на одной ноге, другая на рейке – наклоны вперед, назад, в стороны с захватом за рейку или ногу с притягиванием туловища к ноге. Из положения лежа, зацепившись носками за стенку – наклоны, повороты. Из упора стоя лицом к стенке – прыжки ноги врозь, вместе, согнув ноги назад и др.

Тема 16. Общеразвивающие упражнения из других видов физической культуры 2

Легкая атлетика: ходьба с изменением темпа. Чередование ходьбы и бега. Бег с изменением скорости.

Атлетическая гимнастика: жим лежа, подтягивание, жим с груди стоя, приседания, сгибание рук стоя, отжимание на брусьях, подъемы на носки стоя, подъем туловища, подъем ног, «становая тяга». Принцип пирамиды. Тренировка с партнером. Дроп-сет. Частичные повторения.

Восточные оздоровительные системы и единоборства: упражнения хатха-йоги из различных исходных положений (стоя, сидя, в упорах, лежа на спине, лежа на животе), упражнения аэробики, построенные на имитации боевых искусств – киббо, тайбо, а-бокс, аэробоксинг.

Тема 16. Общеразвивающие упражнения из других видов физической культуры 4

Легкая атлетика: ходьба с изменением темпа. Чередование ходьбы и бега. Бег с изменением скорости.

Атлетическая гимнастика: жим лежа, подтягивание, жим с груди стоя, приседания, сгибание рук стоя, отжимание на брусьях, подъемы на носки стоя, подъем туловища, подъем ног, «становая тяга». Принцип пирамиды. Тренировка с партнером. Дроп-сет. Частичные повторения.

Восточные оздоровительные системы и единоборства: упражнения хатха-йоги из различных исходных положений (стоя, сидя, в упорах, лежа на спине, лежа на животе), упражнения аэробики, построенные на имитации

боевых искусств – кибо, тайбо, а-бокс, аэробоксинг.

Тема 16. Общеразвивающие упражнения из других видов физической культуры 1

Легкая атлетика: ходьба с изменением темпа. Чередование ходьбы и бега. Бег с изменением скорости.

Атлетическая гимнастика: жим лежа, подтягивание, жим с груди стоя, приседания, сгибание рук стоя, отжимание на брусьях, подъемы на носки стоя, подъем туловища, подъем ног, «становая тяга». Принцип пирамиды. Тренировка с партнером. Дроп-сет. Частичные повторения.

Восточные оздоровительные системы и единоборства: упражнения хатха-йоги из различных исходных положений (стоя, сидя, в упорах, лежа на спине, лежа на животе), упражнения аэробики, построенные на имитации боевых искусств – кибо, тайбо, а-бокс, аэробоксинг.

Тема 16. Общеразвивающие упражнения из других видов физической культуры 3

Легкая атлетика: ходьба с изменением темпа. Чередование ходьбы и бега. Бег с изменением скорости.

Атлетическая гимнастика: жим лежа, подтягивание, жим с груди стоя, приседания, сгибание рук стоя, отжимание на брусьях, подъемы на носки стоя, подъем туловища, подъем ног, «становая тяга». Принцип пирамиды. Тренировка с партнером. Дроп-сет. Частичные повторения.

Восточные оздоровительные системы и единоборства: упражнения хатха-йоги из различных исходных положений (стоя, сидя, в упорах, лежа на спине, лежа на животе), упражнения аэро-бики, построенные на имитации боевых искусств – кибо, тайбо, а-бокс, аэробоксинг.

Раздел 3. Специальная физическая подготовка

Тема 17. Упражнения для развития амплитуды и гибкости 3

Наклоны вперед, назад, в стороны (вправо, влево) с максимальным напряжением (из различных исходных положений: сидя, стоя, без опоры и с опорой). Наклон назад – мост на обеих ногах, на одной ноге. Шпагат, шпагат с различными наклонами вперед, назад, в сторону и с различными движениями руками. Движения ногами (махи) в различных направлениях и с максимальной амплитудой; медленные движения ногами с фиксацией конечного положения в течение нескольких секунд. Упражнения вдвоем (с сопротивлением). Сед с глубоким наклоном, голова опущена (держать 20–40 с). Поднимание ноги, используя резиновый амортизатор.

Примечания: Упражнения включаются в каждое занятие.

Упражнения для увеличения подвижности в суставах для студентов усложнять изменением исходных положений, применением захватов и самозахватов, отягощений, выполнением упражнений вдвоем, удержанием

положений в растянутом состоянии, применением принудительного растягивания.

Strain class – специальный комплекс, построенный на упражнениях с использованием статического напряжения мышц.

Body-ballet – тренировочное занятие, построенное на элементах хореографии классического балета.

Тема 17. Упражнения для развития амплитуды и гибкости 4

Наклоны вперед, назад, в стороны (вправо, влево) с максимальным напряжением (из различных исходных положений: сидя, стоя, без опоры и с опорой). Наклон назад – мост на обеих ногах, на одной ноге. Шпагат, шпагат с различными наклонами вперед, назад, в сторону и с различными движениями руками. Движения ногами (махи) в различных направлениях и с максимальной амплитудой; медленные движения ногами с фиксацией конечного положения в течение нескольких секунд. Упражнения вдвоем (с сопротивлением). Сед с глубоким наклоном, голова опущена (держат 20–40 с). Поднимание ноги, используя резиновый амортизатор.

Примечания: Упражнения включаются в каждое занятие.

Упражнения для увеличения подвижности в суставах для студентов усложнять изменением исходных положений, применением захватов и самозахватов, отягощений, выполнением упражнений вдвоем, удержанием положений в растянутом состоянии, применением принудительного растягивания.

Strain class – специальный комплекс, построенный на упражнениях с использованием статического напряжения мышц.

Body-ballet – тренировочное занятие, построенное на элементах хореографии классического балета.

Тема 17. Упражнения для развития амплитуды и гибкости 1

Наклоны вперед, назад, в стороны (вправо, влево) с максимальным напряжением (из различных исходных положений: сидя, стоя, без опоры и с опорой). Наклон назад – мост на обеих ногах, на одной ноге. Шпагат, шпагат с различными наклонами вперед, назад, в сторону и с различными движениями руками. Движения ногами (махи) в различных направлениях и с максимальной амплитудой; медленные движения ногами с фиксацией конечного положения в течение нескольких секунд. Упражнения вдвоем (с сопротивлением). Сед с глубоким наклоном, голова опущена (держат 20–40 с). Поднимание ноги, используя резиновый амортизатор.

Примечания: Упражнения включаются в каждое занятие.

Упражнения для увеличения подвижности в суставах для студентов усложнять изменением исходных положений, применением захватов и самозахватов, отягощений, выполнением упражнений вдвоем, удержанием

положений в растянутом состоянии, применением принудительного растягивания.

Strain class – специальный комплекс, построенный на упражнениях с использованием статического напряжения мышц.

Body-ballet – тренировочное занятие, построенное на элементах хореографии классического балета.

Тема 17. Упражнения для развития амплитуды и гибкости 2

Наклоны вперед, назад, в стороны (вправо, влево) с максимальным напряжением (из различных исходных положений: сидя, стоя, без опоры и с опорой). Наклон назад – мост на обеих ногах, на одной ноге. Шпагат, шпагат с различными наклонами вперед, назад, в сторону и с различными движениями руками. Движения ногами (махи) в различных направлениях и с максимальной амплитудой; медленные движения ногами с фиксацией конечного положения в течение нескольких секунд. Упражнения вдвоем (с сопротивлением). Сед с глубоким наклоном, голова опущена (держат 20–40 с). Поднимание ноги, используя резиновый амортизатор.

Примечания: Упражнения включаются в каждое занятие.

Упражнения для увеличения подвижности в суставах для студентов усложнять изменением исходных положений, применением захватов и самозахватов, отягощений, выполнением упражнений вдвоем, удержанием положений в растянутом состоянии, применением принудительного растягивания.

Strain class – специальный комплекс, построенный на упражнениях с использованием статического напряжения мышц.

Body-ballet – тренировочное занятие, построенное на элементах хореографии классического балета.

Тема 18. Упражнения на формирование осанки, совершенствование равновесия и ориентации в пространстве 3

Различные виды ходьбы (с носка, на носках, с поворотом кругом, высоким, острым, перекатным, пружинистыми шагами) и бега в чередовании с остановками на носках; упражнения на рейке гимнастической скамейки; выполнение упражнений с выключенным зрительным анализатором; прыжки толчком двумя ногами с поворотом на 180–360° (сериями: 10 раз с открытыми глазами, 10 раз с закрытыми глазами).

Тема 18. Упражнения на формирование осанки, совершенствование равновесия и ориентации в пространстве 2

Различные виды ходьбы (с носка, на носках, с поворотом кругом, высоким, острым, перекатным, пружинистыми шагами) и бега в чередовании с остановками на носках; упражнения на рейке гимнастической скамейки; выполнение упражнений с выключенным зрительным анализатором;

прыжки толчком двумя ногами с поворотом на 180–360° (сериями: 10 раз с открытыми глазами, 10 раз с закрытыми глазами).

Тема 18. Упражнения на формирование осанки, совершенствование равновесия и ориентации в пространстве 1

Различные виды ходьбы (с носка, на носках, с поворотом кругом, высоким, острым, перекатным, пружинистыми шагами) и бега в чередовании с остановками на носках; упражнения на рейке гимнастической скамейки; выполнение упражнений с выключенным зрительным анализатором; прыжки толчком двумя ногами с поворотом на 180–360° (сериями: 10 раз с открытыми глазами, 10 раз с закрытыми глазами).

Тема 18. Упражнения на формирование осанки, совершенствование равновесия и ориентации в пространстве 4

Различные виды ходьбы (с носка, на носках, с поворотом кругом, высоким, острым, перекатным, пружинистыми шагами) и бега в чередовании с остановками на носках; упражнения на рейке гимнастической скамейки; выполнение упражнений с выключенным зрительным анализатором; прыжки толчком двумя ногами с поворотом на 180–360° (сериями: 10 раз с открытыми глазами, 10 раз с закрытыми глазами).

Тема 19. Упражнения для развития скоростно-силовых качеств 3

Различные прыжки со скакалкой с постепенным увеличением продолжительности и скорости прыжков; прыжки со скакалкой с постепенным сокращением времени на заданное количество прыжков (20 прыжков за 10 с, 8 с и т. д.).

Из сомкнутой стойки на рейке гимнастической стенки, лицом к опоре, хватом руками на уровне груди – подъем на носки (на время: за 10 с – 15 раз, повторить серию 3–4 раза с интервалом отдыха 1–3 мин), то же в стойке ноги вместе носки врозь.

Пружинистый шаг (10–15 с), пружинистый бег (20–45 с). Приседания с отягощениями, с партнером, поднимание на носки (в одном подходе не более 5 раз, 3–4 подхода, темп быстрый, отдых 1 мин). Прыжки на месте и с продвижением на одной, двух ногах (высоту прыжка постепенно увеличивать), то же через препятствие (высоту препятствия постепенно увеличивать). Прыжки в высоту с места толчком двумя ногами и с разбега с доставанием предмета (подвешенные кольца, мячи). Прыжки с предметами в руках.

Прыжки из глубокого приседа. Прыжки толчком двумя ногами на гимнастическую скамейку и со скамейки (лицом, боком к скамейке).

Прыжки толчком двумя ногами, одной ногой, с одной ноги на другую через несколько скамеек. Прыжки в глубину с высоты 30–40 см в темпе, отскок на жесткую опору и на поролон (в одной серии 3–4 прыжка, 5–6 серий,

отдых 1 мин).

Тема 19. Упражнения для развития скоростно-силовых качеств 2

Различные прыжки со скакалкой с постепенным увеличением продолжительности и скорости прыжков; прыжки со скакалкой с постепенным сокращением времени на заданное количество прыжков (20 прыжков за 10 с, 8 с и т. д.).

Из сомкнутой стойки на рейке гимнастической стенки, лицом к опоре, хватом руками на уровне груди – подъем на носки (на время: за 10 с – 15 раз, повторить серию 3–4 раза с интервалом отдыха 1–3 мин), то же в стойке ноги вместе носки врозь.

Пружинистый шаг (10–15 с), пружинистый бег (20–45 с). Приседания с отягощениями, с партнером, поднимание на носки (в одном подходе не более 5 раз, 3–4 подхода, темп быстрый, отдых 1 мин). Прыжки на месте и с продвижением на одной, двух ногах (высоту прыжка постепенно увеличивать), то же через препятствие (высоту препятствия постепенно увеличивать). Прыжки в высоту с места толчком двумя ногами и с разбега с доставанием предмета (подвешенные кольца, мячи). Прыжки с предметами в руках.

Прыжки из глубокого приседа. Прыжки толчком двумя ногами на гимнастическую скамейку и со скамейки (лицом, боком к скамейке).

Прыжки толчком двумя ногами, одной ногой, с одной ноги на другую через несколько скамеек. Прыжки в глубину с высоты 30–40 см в темпе, отскок на жесткую опору и на поролон (в одной серии 3–4 прыжка, 5–6 серий, отдых 1 мин).

Тема 19. Упражнения для развития скоростно-силовых качеств 4

Различные прыжки со скакалкой с постепенным увеличением продолжительности и скорости прыжков; прыжки со скакалкой с постепенным сокращением времени на заданное количество прыжков (20 прыжков за 10 с, 8 с и т. д.).

Из сомкнутой стойки на рейке гимнастической стенки, лицом к опоре, хватом руками на уровне груди – подъем на носки (на время: за 10 с – 15 раз, повторить серию 3–4 раза с интервалом отдыха 1–3 мин), то же в стойке ноги вместе носки врозь.

Пружинистый шаг (10–15 с), пружинистый бег (20–45 с). Приседания с отягощениями, с партнером, поднимание на носки (в одном подходе не более 5 раз, 3–4 подхода, темп быстрый, отдых 1 мин). Прыжки на месте и с продвижением на одной, двух ногах (высоту прыжка постепенно увеличивать), то же через препятствие (высоту препятствия постепенно увеличивать). Прыжки в высоту с места толчком двумя ногами и с разбега с доставанием предмета (подвешенные кольца, мячи). Прыжки с предметами

в руках.

Прыжки из глубокого приседа. Прыжки толчком двумя ногами на гимнастическую скамейку и со скамейки (лицом, боком к скамейке).

Прыжки толчком двумя ногами, одной ногой, с одной ноги на другую через несколько скамеек. Прыжки в глубину с высоты 30–40 см в темпе, отскок на жесткую опору и на поролон (в одной серии 3–4 прыжка, 5–6 серий, отдых 1 мин).

Тема 19. Упражнения для развития скоростно-силовых качеств 1

Различные прыжки со скакалкой с постепенным увеличением продолжительности и скорости прыжков; прыжки со скакалкой с постепенным сокращением времени на заданное количество прыжков (20 прыжков за 10 с, 8 с и т. д.).

Из сомкнутой стойки на рейке гимнастической стенки, лицом к опоре, хватом руками на уровне груди – подъем на носки (на время: за 10 с – 15 раз, повторить серию 3–4 раза с интервалом отдыха 1–3 мин), то же в стойке ноги вместе носки врозь.

Пружинистый шаг (10–15 с), пружинистый бег (20–45 с). Приседания с отягощениями, с партнером, поднимание на носки (в одном подходе не более 5 раз, 3–4 подхода, темп быстрый, отдых 1 мин). Прыжки на месте и с продвижением на одной, двух ногах (высоту прыжка постепенно увеличивать), то же через препятствие (высоту препятствия постепенно увеличивать). Прыжки в высоту с места толчком двумя ногами и с разбега с доставанием предмета (подвешенные кольца, мячи). Прыжки с предметами в руках.

Прыжки из глубокого приседа. Прыжки толчком двумя ногами на гимнастическую скамейку и со скамейки (лицом, боком к скамейке).

Прыжки толчком двумя ногами, одной ногой, с одной ноги на другую через несколько скамеек. Прыжки в глубину с высоты 30–40 см в темпе, отскок на жесткую опору и на поролон (в одной серии 3–4 прыжка, 5–6 серий, отдых 1 мин).

Тема 20. Упражнения для развития координации движений 1

Выполнение небольших комбинаций (без музыки и под музыку), включающие базовые шаги и различные перемещения спортивной аэробики в сочетании с различными движениями руками.

Выполнение отдельных элементов в усложненных условиях (без зрительной ориентировки, на уменьшенной площади опоры).

Тема 20. Упражнения для развития координации движений 2

Выполнение небольших комбинаций (без музыки и под музыку), включающие базовые шаги и различные перемещения спортивной аэробики в сочетании с различными движениями руками.

Выполнение отдельных элементов в усложненных условиях (без зрительной ориентировки, на уменьшенной площади опоры).

Тема 20. Упражнения для развития координации движений 4

Выполнение небольших комбинаций (без музыки и под музыку), включающие базовые шаги и различные перемещения спортивной аэробики в сочетании с различными движениями руками.

Выполнение отдельных элементов в усложненных условиях (без зрительной ориентировки, на уменьшенной площади опоры).

Тема 20. Упражнения для развития координации движений 3

Выполнение небольших комбинаций (без музыки и под музыку), включающие базовые шаги и различные перемещения спортивной аэробики в сочетании с различными движениями руками.

Выполнение отдельных элементов в усложненных условиях (без зрительной ориентировки, на уменьшенной площади опоры).

Раздел 4. Специальная техническая подготовка

Тема 21. Обучение и совершенствование базовых шагов аэробики 4

Основные базовые шаги:

- низкой ударности, низкой интенсивности: марш (march-«М»), базовый шаг (Basic Step), приседание (squat, V-step-«V»), приставной (Step touch), виноградная лоза (Grape vine), два приставных шага в сторону (Step line);
- низкой ударности, низкой интенсивности: шаг с поворотом Pivot turn; выставление ноги на носок на пятку Toe touch, Heel touch; открытый шаг Open-step; выпад Lunge, мамбо Mb, скрестный шаг Cross step;
- низкой ударности, высокой интенсивности: подъем колена вверх Knee up, подъем ноги в сторону Lift leg side, захлест ноги назад Leg curl, махи сгибая-разгибая ногу Kick-«К»;
- основные базовые шаги высокой ударности: бег Jog, подскоки Skip, rick kick, пони (Pony), прыжки (Scoop, Pendulum), прыжки ноги вместе и ноги врозь Jumping jack.

Движения руками, разучиваемые после освоения базовых шагов:

- движения руками низкой амплитуды: сокращение бицепса Biceps curl, низкая гребля Low row, низкий удар Low pinch, сокращение трицепса сзади Triceps press back;
- движения руками средней амплитуды: высокая гребля Upright row, подъемы рук в стороны Side lateral rises, подъемы рук вперед Front shoulder rises, плечевой удар Shoulder punch, двойной боковой в сторону Double side out, вперед в сторону L-side;
- движения руками высокой амплитуды: сгибание рук над головой Alternating overhead press, вперед-вверх L-front, вперед вниз Slice.

Тема 21. Обучение и совершенствование базовых шагов аэробики 3

Основные базовые шаги:

- низкой ударности, низкой интенсивности: марш (march-«М»), базовый шаг (Basic Step), приседание (squat, V-step-«V»), приставной (Step touch), виноградная лоза (Grape vine), два приставных шага в сторону (Step line);
- низкой ударности, низкой интенсивности: шаг с поворотом Pivot turn; выставление ноги на носок на пятку Toe touch, Heel touch; открытый шаг Open-step; выпад Lunge, мамбо Mb, скрестный шаг Cross step;
- низкой ударности, высокой интенсивности: подъем колена вверх Knee up, подъем ноги в сторону Lift leg side, захлест ноги назад Leg curl, махи сгибая-разгибая ногу Kick-«К»;
- основные базовые шаги высокой ударности: бег Jog, подскоки Skip, rick kick, пони (Pony), прыжки (Scoop, Pendulum), прыжки ноги вместе и ноги врозь Jumping jack.

Движения руками, разучиваемые после освоения базовых шагов:

- движения руками низкой амплитуды: сокращение бицепса Biceps curl, низкая гребля Low row, низкий удар Low pinch, сокращение трицепса сзади Triceps press back;
- движения руками средней амплитуды: высокая гребля Upright row, подъемы рук в стороны Side lateral rises, подъемы рук вперед Front shoulder rises, плечевой удар Shoulder punch, двойной боковой в сторону Double side out, вперед в сторону L-side;
- движения руками высокой амплитуды: сгибание рук над головой Alternating overhead press, вперед-вверх L-front, вперед вниз Slice.

Тема 21. Обучение и совершенствование базовых шагов аэробики 2

Основные базовые шаги:

- низкой ударности, низкой интенсивности: марш (march-«М»), базовый шаг (Basic Step), приседание (squat, V-step-«V»), приставной (Step touch), виноградная лоза (Grape vine), два приставных шага в сторону (Step line);
- низкой ударности, низкой интенсивности: шаг с поворотом Pivot turn; выставление ноги на носок на пятку Toe touch, Heel touch; открытый шаг Open-step; выпад Lunge, мамбо Mb, скрестный шаг Cross step;
- низкой ударности, высокой интенсивности: подъем колена вверх Knee up, подъем ноги в сторону Lift leg side, захлест ноги назад Leg curl, махи сгибая-разгибая ногу Kick-«К»;
- основные базовые шаги высокой ударности: бег Jog, подскоки Skip, rick kick, пони (Pony), прыжки (Scoop, Pendulum), прыжки ноги вместе и ноги врозь Jumping jack.

Движения руками, разучиваемые после освоения базовых шагов:

- движения руками низкой амплитуды: сокращение бицепса Biceps curl,

низкая гребля Low row, низкий удар Low pinch, сокращение трицепса сзади Triceps press back;

– движения руками средней амплитуды: высокая гребля Upright row, подъемы рук в стороны Side lateral rises, подъемы рук вперед Front shoulder rises, плечевой удар Shoulder punch, двойной боковой в сторону Double side out, вперед в сторону L-side;

– движения руками высокой амплитуды: сгибание рук над головой Alternating overhead press, вперед-вверх L-front, вперед вниз Slice.

Тема 21. Обучение и совершенствование базовых шагов аэробики 1

Основные базовые шаги:

– низкой ударности, низкой интенсивности: марш (march-«М»), базовый шаг (Basic Step), приседание (squat, V-step-«V»), приставной (Step touch), виноградная лоза (Grape vine), два приставных шага в сторону (Step line);

– низкой ударности, низкой интенсивности: шаг с поворотом Pivot turn; выставление ноги на носок на пятку Toe touch, Heel touch; открытый шаг Open-step; выпад Lunge, мамбо Mb, скрестный шаг Cross step;

– низкой ударности, высокой интенсивности: подъем колена вверх Knee up, подъем ноги в сторону Lift leg side, захлест ноги назад Leg curl, махи сгибая-разгибая ногу Kick-«К»;

– основные базовые шаги высокой ударности: бег Jog, подскоки Skip, rick kick, пони (Pony), прыжки (Scoop, Pendulum), прыжки ноги вместе и ноги врозь Jumping jack.

Движения руками, разучиваемые после освоения базовых шагов:

– движения руками низкой амплитуды: сокращение бицепса Biceps curl, низкая гребля Low row, низкий удар Low pinch, сокращение трицепса сзади Triceps press back;

– движения руками средней амплитуды: высокая гребля Upright row, подъемы рук в стороны Side lateral rises, подъемы рук вперед Front shoulder rises, плечевой удар Shoulder punch, двойной боковой в сторону Double side out, вперед в сторону L-side;

– движения руками высокой амплитуды: сгибание рук над головой Alternating overhead press, вперед-вверх L-front, вперед вниз Slice.

Тема 22. Обучение и совершенствование разнообразных видов передвижений 3

Тустеп, полька, скоттиш, подскок, скольжение, галоп, пони, ча-ча-ча, чарльстон, скрестный шаг, прыжки на месте и с продвижением в различных направлениях на одной ноге, сгибая другую назад и разгибая вперед книзу или в сторону книзу.

Тема 22. Обучение и совершенствование разнообразных видов передвижений 1

Тустеп, полька, скоттиш, подскок, скольжение, галоп, пони, ча-ча-ча, чарльстон, скрестный шаг, прыжки на месте и с продвижением в различных направлениях на одной ноге, сгибая другую назад и разгибая вперед книзу или в сторону книзу.

Тема 22. Обучение и совершенствование разнообразных видов передвижений 4

Тустеп, полька, скоттиш, подскок, скольжение, галоп, пони, ча-ча-ча, чарльстон, скрестный шаг, прыжки на месте и с продвижением в различных направлениях на одной ноге, сгибая другую назад и разгибая вперед книзу или в сторону книзу.

Тема 22. Обучение и совершенствование разнообразных видов передвижений 2

Тустеп, полька, скоттиш, подскок, скольжение, галоп, пони, ча-ча-ча, чарльстон, скрестный шаг, прыжки на месте и с продвижением в различных направлениях на одной ноге, сгибая другую назад и разгибая вперед книзу или в сторону книзу.

Тема 23. Хореографическая подготовка 4

Элементы классического танца

Основные положения ног и рук в классическом танце: I, II, III, IV, V позиции ног и подготовительная, I, II, III позиции рук.

Основные элементы экзерсиса:

- полуприседание (деми плие) в 1, 2, 4, 5 позициях;
- приседание (гран плие) в 1, 2, 4, 5 позициях;
- выставление ноги на носок (батман тандю) в различном темпе;
- махи ногами на высоту 45° (батман тандю жете);
- полуприседание с выставлением ноги на носок (батман тандю сутеню);
- приседание на одной ноге, другая согнута (прижата) к щиколотке (батман фондю);
- нога согнута, колено в сторону, носок у щиколотки опорной ноги спереди или сзади (сюр ле ку де пье);
- резкое сгибание ноги в положение сюр ле ку де пье и разгибание на 45° (батман фраппе);
- круги ногой по полу (рон де жамб пар тер);
- подъем на полупальцы (релеве);
- махи ногами на 90° и выше в 3 и 5 позициях (гран батман жете);
- махи ногами вперед-назад (гран батман жете баланс);
- поднятие ноги вперед, в сторону, назад в 3 и 5 позициях (батман девелопе).

Элементы русского народного танца

1. Основные положения рук

- Движения рук: в одиночных плясках, девичьих хороводах, кадрили, массовые парные танцы, общие хороводы.
 - Позиции рук: исходная позиция, 1-я, 2-я, 3-я позиции.
 - Положения рук: «подбоченясь», скрещены на груди, с пла-точком, варианты комбинированных положений.
 - Расположение танцующих и положения рук в парных тан-цах: рядом по ходу движения, ладонь в ладонь, согнутые в локтях, «свечка», парное вращение, «под крендель», «воротца», тройное.
 - Расположение танцующих и положения рук в массовых тан-цах: варианты «ладонь в ладонь», «корзиночка», «звездочка».
 - 2. Основные положения корпуса, плеч, головы
 - положения в одиночных плясках, хороводах, в парных и массовых танцах, при исполнении «круток», парных и одиноч-ных вращений.
 - 3. Ходы и движения на месте
 - ходы и проходки: простой бытовой шаг, переменный ход на всю ступню, с шагом на каблук, с проскальзывающим ударом по 1 позиции, «воронежский ход», шаркающий ход, «припадание».
 - 4. Дроби и дробные ходы
 - дробный ход, переменный дробный ход, дробный боковой ход, с каблука, «в три ножки».
 - 5. Концовки
 - притоп, «ключ».
 - 6. Движения с хлопушками
 - тройная с притопом, по голенищу сапога, поворот с хлопушка-ми, перескок с хлопушкой.
 - 7. Движения на месте
 - «веревочка», «двойная веревочка», «веревочка» с пересту-панием, «ковырялочка», «гармошка», «моталочка».
 - 8. Присядки
 - с выбрасыванием ноги в сторону и вперед перескоком с но-ска на каблук, с проскальзыванием на каблук в позицию 2, при-сядка с ударами ладонью по голенищу сапога;
 - «ползунок», «волчок», «мячик».
- Элементы эстрадного танца
 Модерн, джаз, фанк, хип-хоп, латина, ча-ча-ча, диско, сальса, рок-н-ролл.

Тема 23. Хореографическая подготовка 1

Элементы классического танца

Основные положения ног и рук в классическом танце: I, II, III, IV, V позиции ног и подготовительная, I, II, III позиции рук.

Основные элементы экзерсиса:

- полуприседание (деми плие) в 1, 2, 4, 5 позициях;

- приседание (гран плие) в 1, 2, 4, 5 позициях;
- выставление ноги на носок (батман тандю) в различном темпе;
- махи ногами на высоту 45° (батман тандю жете);
- полуприседание с выставлением ноги на носок (батман тандю сутеню);
- приседание на одной ноге, другая согнута (прижата) к щиколотке (батман фондю);
- нога согнута, колено в сторону, носок у щиколотки опорной ноги спереди или сзади (сюр ле ку де пье);
- резкое сгибание ноги в положение сюр ле ку де пье и разгибание на 45° (батман фраппе);
- круги ногой по полу (рон де жамб пар тер);
- подъем на полупальцы (релеве);
- махи ногами на 90° и выше в 3 и 5 позициях (гран батман жете);
- махи ногами вперед-назад (гран батман жете баланс);
- поднимание ноги вперед, в сторону, назад в 3 и 5 позициях (батман девелопе).

Элементы русского народного танца

1. Основные положения рук

- Движения рук: в одиночных плясках, девичьих хороводах, кадрили, массовые парные танцы, общие хороводы.
- Позиции рук: исходная позиция, 1-я, 2-я, 3-я позиции.
- Положения рук: «подбоченясь», скрещены на груди, с платочком, варианты комбинированных положений.
- Расположение танцующих и положения рук в парных танцах: рядом по ходу движения, ладонь в ладонь, согнутые в локтях, «свечка», парное вращение, «под крендель», «воротца», тройное.
- Расположение танцующих и положения рук в массовых танцах: варианты «ладонь в ладонь», «корзиночка», «звездочка».

2. Основные положения корпуса, плеч, головы

- положения в одиночных плясках, хороводах, в парных и массовых танцах, при исполнении «круток», парных и одиночных вращений.

3. Ходы и движения на месте

- ходы и проходки: простой бытовой шаг, переменный ход на всю ступню, с шагом на каблук, с проскальзывающим ударом по 1 позиции, «воронежский ход», шаркающий ход, «припадание».

4. Дроби и дробные ходы

- дробный ход, переменный дробный ход, дробный боковой ход, с каблука, «в три ножки».

5. Концовки

- притоп, «ключ».

6. Движения с хлопучками

– тройная с притопом, по голенищу сапога, поворот с хлопущка-ми, перескок с хлопущкой.

7. Движения на месте

– «веревочка», «двойная веревочка», «веревочка» с переступанием, «ковырялочка», «гармошка», «моталочка».

8. Присядки

– с выбрасыванием ноги в сторону и вперед перескоком с носка на каблук, с проскальзыванием на каблук в позицию 2, присядка с ударами ладонью по голенищу сапога;

– «ползунок», «волчок», «мячик».

Элементы эстрадного танца

Модерн, джаз, фанк, хип-хоп, латина, ча-ча-ча, диско, салса, рок-н-ролл.

Тема 23. Хореографическая подготовка 2

Элементы классического танца

Основные положения ног и рук в классическом танце: I, II, III, IV, V позиции ног и подготовительная, I, II, III позиции рук.

Основные элементы экзерсиса:

– полуприседание (деми плие) в 1, 2, 4, 5 позициях;

– приседание (гран плие) в 1, 2, 4, 5 позициях;

– выставление ноги на носок (батман тандю) в различном темпе;

– махи ногами на высоту 45° (батман тандю жете);

– полуприседание с выставлением ноги на носок (батман тандю сутеню);

– приседание на одной ноге, другая согнута (прижата) к щиколотке (батман фондю);

– нога согнута, колено в сторону, носок у щиколотки опорной ноги спереди или сзади (сюр ле ку де пье);

– резкое сгибание ноги в положение сюр ле ку де пье и разгибание на 45° (батман фραπε);

– круги ногой по полу (рон де жамб пар тер);

– подъем на полупальцы (релеве);

– махи ногами на 90° и выше в 3 и 5 позициях (гран батман жете);

– махи ногами вперед-назад (гран батман жете балансе);

– поднимание ноги вперед, в сторону, назад в 3 и 5 позициях (батман девелопе).

Элементы русского народного танца

1. Основные положения рук

– Движения рук: в одиночных плясках, девичьих хороводах, кадрили, массовые парные танцы, общие хороводы.

– Позиции рук: исходная позиция, 1-я, 2-я, 3-я позиции.

– Положения рук: «подбоченясь», скрещены на груди, с пла-точком, варианты комбинированных положений.

- Расположение танцующих и положения рук в парных танцах: рядом по ходу движения, ладонь в ладонь, согнутые в локтях, «свечка», парное вращение, «под крендель», «воротца», тройное.
 - Расположение танцующих и положения рук в массовых танцах: варианты «ладонь в ладонь», «корзиночка», «звездочка».
 - 2. Основные положения корпуса, плеч, головы
 - положения в одиночных плясках, хороводах, в парных и массовых танцах, при исполнении «круток», парных и одиночных вращений.
 - 3. Ходы и движения на месте
 - ходы и проходки: простой бытовой шаг, переменный ход на всю ступню, с шагом на каблук, с проскальзывающим ударом по 1 позиции, «воронежский ход», шаркающий ход, «припадание».
 - 4. Дроби и дробные ходы
 - дробный ход, переменный дробный ход, дробный боковой ход, с каблука, «в три ножки».
 - 5. Концовки
 - притоп, «ключ».
 - 6. Движения с хлопучками
 - тройная с притопом, по голенищу сапога, поворот с хлопучками, перескок с хлопучкой.
 - 7. Движения на месте
 - «веревочка», «двойная веревочка», «веревочка» с переступанием, «ковырялочка», «гармошка», «моталочка».
 - 8. Присядки
 - с выбрасыванием ноги в сторону и вперед перескоком с носка на каблук, с проскальзыванием на каблук в позицию 2, присядка с ударами ладонью по голенищу сапога;
 - «ползунок», «волчок», «мячик».
- Элементы эстрадного танца
 Модерн, джаз, фанк, хип-хоп, латина, ча-ча-ча, диско, салса, рок-н-ролл.

Тема 23. Хореографическая подготовка 3

Элементы классического танца

Основные положения ног и рук в классическом танце: I, II, III, IV, V позиции ног и подготовительная, I, II, III позиции рук.

Основные элементы экзерсиса:

- полуприседание (деми плие) в 1, 2, 4, 5 позициях;
- приседание (гран плие) в 1, 2, 4, 5 позициях;
- выставление ноги на носок (батман тандю) в различном темпе;
- махи ногами на высоту 45° (батман тандю жете);
- полуприседание с выставлением ноги на носок (батман тандю сутеню);
- приседание на одной ноге, другая согнута (прижата) к щиколотке (

батман фондю);

– нога согнута, колено в сторону, носок у щиколотки опорной ноги спереди или сзади (сюр ле ку де пье);

– резкое сгибание ноги в положение сюр ле ку де пье и разгибание на 45° (батман фραπε);

– круги ногой по полу (рон де жамб пар тер);

– подъем на полупальцы (релеве);

– махи ногами на 90° и выше в 3 и 5 позициях (гран батман жете);

– махи ногами вперед-назад (гран батман жете балансе);

– поднятие ноги вперед, в сторону, назад в 3 и 5 позициях (батман девелопе).

Элементы русского народного танца

1. Основные положения рук

– Движения рук: в одиночных плясках, девичьих хороводах, кадрили, массовые парные танцы, общие хороводы.

– Позиции рук: исходная позиция, 1-я, 2-я, 3-я позиции.

– Положения рук: «подбоченясь», скрещены на груди, с пла-точком, варианты комбинированных положений.

– Расположение танцующих и положения рук в парных тан-цах: рядом по ходу движения, ладонь в ладонь, согнутые в локтях, «свечка», парное вращение, «под крендель», «воротца», тройное.

– Расположение танцующих и положения рук в массовых тан-цах: варианты «ладонь в ладонь», «корзиночка», «звездочка».

2. Основные положения корпуса, плеч, головы

– положения в одиночных плясках, хороводах, в парных и массовых танцах, при исполнении «круток», парных и одиноч-ных вращений.

3. Ходы и движения на месте

– ходы и проходки: простой бытовой шаг, переменный ход на всю ступню, с шагом на каблук, с проскальзывающим ударом по 1 позиции, «воронежский ход», шаркающий ход, «припадание».

4. Дроби и дробные ходы

– дробный ход, переменный дробный ход, дробный боковой ход, с каблука, «в три ножки».

5. Концовки

– притоп, «ключ».

6. Движения с хлопушками

– тройная с притопом, по голенищу сапога, поворот с хлопушка-ми, перескок с хлопушкой.

7. Движения на месте

– «веревочка», «двойная веревочка», «веревочка» с пересту-панием, «ковырялочка», «гармошка», «моталочка».

8.Присядки

– с выбрасыванием ноги в сторону и вперед перескоком с но́ска на каблук, с проскальзыванием на каблук в позицию 2, при́сядка с ударами ладонью по голенищу сапога;

– «ползунок», «волчок», «мячик».

Элементы эстрадного танца

Модерн, джаз, фанк, хип-хоп, латина, ча-ча-ча, диско, сальса, рок-н-ролл.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (1 семестр)

Раздел 1. Теоретический раздел

1	Безопасность при занятиях фитнесом	0	0	0	1	1
2	Фитнес как часть физической культуры общества	0	0	0	1	1
3	Строение и функции организма человека	0	0	0	1	1
4	Основы здорового образа жизни	0	0	0	1	1
5	Аэробика как часть фитнес-программы	0	0	0	1	1
6	Фитнес-йога как система психофизического совершенствования человека	0	0	0	1	1
7	Физическая подготовка	0	0	0	1	1
8	Самоконтроль в процессе занятий физическими упражнениями	0	0	0	1	1
9	Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями	0	0	0	1	1
10	Основы музыкальной грамоты	0	0	0	1	1
11	Травмы, заболевания. Меры профилактики, первая помощь.	0	0	0	1	1

11	Травмы, заболевания. Меры профилактики, первая помощь.	0	0	0	1	1
----	--	---	---	---	---	---

Раздел 2. Общая физическая подготовка

12	Строевые упражнения 1	0	0	0	5	5
13	Общеразвивающие упражнения без предметов 1	0	0	0	6	6
14	Общеразвивающие упражнения с предметами 1	0	0	0	6	6
15	Общеразвивающие упражнения с использованием снарядов 1	0	0	0	6	6
16	Общеразвивающие упражнения из других видов физической культуры 1	0	0	0	6	6

Раздел 3. Специальная физическая подготовка

17	Упражнения для развития амплитуды и гибкости 1	0	0	0	6	6
18	Упражнения на формирование осанки, совершенствование равновесия и ориентации в пространстве 1	0	0	0	4	4
19	Упражнения для развития скоростно-силовых качеств 1	0	0	0	6	6
20	Упражнения для развития координации движений 1	0	0	0	6	6

Раздел 4. Специальная техническая подготовка

21	Обучение и совершенствование базовых шагов аэробики 1	0	0	0	5	5
22	Обучение и совершенствование разнообразных видов передвижений 1	0	0	0	6	6
23	Хореографическая подготовка 1	0	0	0	6	6
	Консультация					2

2 этап (2 семестр)

Раздел 2. Общая физическая подготовка

12	Строевые упражнения 2	0	0	0	6	6
13	Общеразвивающие упражнения без предметов 2	0	0	0	4	4
14	Общеразвивающие упражнения с предметами 2	0	0	0	5	5
15	Общеразвивающие упражнения с использованием снарядов 2	0	0	0	7	7

16	Общеразвивающие упражнения из других видов физической культуры 2	0	0	0	7	7
----	--	---	---	---	---	---

Раздел 3. Специальная физическая подготовка

17	Упражнения для развития амплитуды и гибкости 2	0	0	0	7	7
18	Упражнения на формирование осанки, совершенствование равновесия и ориентации в пространстве 2	0	0	0	4	4
19	Упражнения для развития скоростно-силовых качеств 2	0	0	0	8	8
20	Упражнения для развития координации движений 2	0	0	0	7	7

Раздел 4. Специальная техническая подготовка

21	Обучение и совершенствование базовых шагов аэробики 2	0	0	0	9	9
22	Обучение и совершенствование разнообразных видов передвижений 2	0	0	0	8	8
23	Хореографическая подготовка 2	0	0	0	8	8
	Консультация					2

3 этап (3 семестр)

Раздел 2. Общая физическая подготовка

12	Строевые упражнения 3	0	0	0	4	4
13	Общеразвивающие упражнения без предметов 3	0	0	0	7	7
14	Общеразвивающие упражнения с предметами 3	0	0	0	5	5
15	Общеразвивающие упражнения с использованием снарядов 3	0	0	0	7	7
16	Общеразвивающие упражнения из других видов физической культуры 3	0	0	0	7	7

Раздел 3. Специальная физическая подготовка

17	Упражнения для развития амплитуды и гибкости 3	0	0	0	8	8
18	Упражнения на формирование осанки, совершенствование равновесия и ориентации в пространстве 3	0	0	0	4	4

19	Упражнения для развития скоростно-силовых качеств 3	0	0	0	7	7
20	Упражнения для развития координации движений 3	0	0	0	7	7

Раздел 4. Специальная техническая подготовка

21	Обучение и совершенствование базовых шагов аэробики 3	0	0	0	8	8
22	Обучение и совершенствование разнообразных видов передвижений 3	0	0	0	8	8
23	Хореографическая подготовка 3	0	0	0	8	8
	Консультация					2

4 этап (4 семестр)

Раздел 2. Общая физическая подготовка

12	Строевые упражнения 4	0	0	0	4	4
13	Общеразвивающие упражнения без предметов 4	0	0	0	5	5
14	Общеразвивающие упражнения с предметами 4	0	0	0	6	6
15	Общеразвивающие упражнения с использованием снарядов 4	0	0	0	6	6
16	Общеразвивающие упражнения из других видов физической культуры 4	0	0	0	5	5

Раздел 3. Специальная физическая подготовка

17	Упражнения для развития амплитуды и гибкости 4	0	0	0	7	7
18	Упражнения на формирование осанки, совершенствование равновесия и ориентации в пространстве 4	0	0	0	5	5
19	Упражнения для развития скоростно-силовых качеств 4	0	0	0	6	6
20	Упражнения для развития координации движений 4	0	0	0	8	8

Раздел 4. Специальная техническая подготовка

21	Обучение и совершенствование базовых шагов аэробики 4	0	0	0	8	8
22	Обучение и совершенствование разнообразных видов передвижений 4	0	0	0	7	7

23	Хореографическая подготовка 4	0	0	0	9	9
	<i>Консультация</i>					2
	<i>Зачёт</i>					4
	Итого	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	316	322

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16206>

2. Методические рекомендации для занятий семинарского типа и самостоятельной работы студента

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ АЭРОБИКА СИЛОВОЕ ТРОЕБОРЬЕ НАСТОЛЬНЫЙ ТЕННИС ОБЩАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ

В рамках дисциплины АЭРОБИКА указанные компетенции формируются и оцениваются на четырёх этапах, соответствующих семестрам изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных

в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного			

типа			
ИТОГО			10

Этап 2. Второй семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа			
ИТОГО			10

Этап 3. Третий семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа			
ИТОГО			10

Этап 4. Четвертый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа			
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Проектная работа 1 этап: Подготовительный	12,00	20,00
Составить план-конспект урока по видам аэробики по теме "Обучение и совершенствование базовых шагов аэробики" с упражнениями для развития скоростно-силовых качеств	24,00	40,00

Этап 2. Второй семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Проектная работа 2 этап: Исполнительский этап	12,00	20,00
Составить план-конспект урока по видам аэробики по теме "Обучение и совершенствование разнообразных видов передвижений" и упражнения для развития координации движений	24,00	40,00

Этап 3. Третий семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Проектная работа 3 этап: Оформительский этап	24,00	40,00

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Составить план-конспект урока по видам аэробики по теме. Фитнес-йога как система психофизического совершенствования человека	12,00	20,00

Этап 4. Четвертый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Проектная работа этап: Заключительный этап: Подведение итога работы.	12,00	20,00
Составить план-конспект урока по видам аэробики по теме "Хореографическая подготовка. Элементы классического танца"	24,00	40,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за	Традиционная оценка на зачете

	выполнение курсовой работы)	
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;
 $\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;
 $\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;
 $\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Базовый уровень	Описывает перечисляет основные методы и средства физического воспитания. Умеет выбрать и применить необходимые методы в процессе решения задач физического воспитания. Может сдать нормативы общей физической подготовки на "удовлетворительно".	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Предлагает эффективные методы решения задач общей физической подготовки. Способен использовать физические упражнения для самостоятельных занятий. Анализирует и оценивает полученную информацию решения задач общей физической подготовки. Может сдать нормативы общей физической подготовки на "хорошо" и «отлично».	Более 70 баллов

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1

Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
--------------------	---	-------------------------

Текущий контроль успеваемости		
Проектная работа 1 этап : Подготовительный	20	ОК-8
Составить план-конспект урока по видам аэробики по теме "Обучение и совершенствование базовых шагов аэробики" с упражнениями для развития скоростно-силовых качеств	40	ОК-8

1. Проектная работа 1 этап: Подготовительный

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Проектная работа 1 этап: Подготовительный»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
<i>Знания</i>	
Основы физического развития, воспитания и укрепления здоровья.	
<i>Умения</i>	
Применять знания по физической культуре в профессиональной деятельности.	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Навыками сохранения здорового образа жизни.	

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Проектная работа 1 этап: Подготовительный», характеризующий этап формирования

1 семестр: Подготовительный этап включает в себя поиски литературы по определенной теме с использованием информационных технологий и различных библиографических источников; выбор литературы в библиотеке; определение круга справочных пособий для последующей работы по теме.

Демонстрирует методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности в процессе подготовки проекта.

В качестве отчета при подготовке проекта студент готовит презентацию материала на каждом этапе подготовки

Презентация

Презентация — это систематизированное, упорядоченное и, по возможности, яркое, образное представление чего-либо, привлекающее внимание аудитории.

Рекомендации по дизайну презентации

При оформлении и представлении на экране материалов различного вида можно учитывать следующие рекомендации.

Текстовая информация:

- размер шрифта: 24—54 пт (заголовок), 18—36 пт (обычный текст);
- цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но

не резать глаза;

- тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana). для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем;
- курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Графическая информация:

- рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;
- желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилевого оформления;
- цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда;
- иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;
- если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.

Анимация: анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории.

Звук:

- звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации;
- фоновая музыка не должна отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика.

Единое стилевое оформление:

- стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;
- не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более трех цветов и более трех типов шрифта;
- оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;
- все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле.

Содержание и расположение информационных блоков на слайде:

- информационных блоков не должно быть слишком много (3-6);
- рекомендуемый размер одного информационного блока не более 1/2 размера слайда;
- желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;
- ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;
- информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки слева направо;
- наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда;
- логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

В тексте ни в коем случае не должно содержаться орфографических ошибок.

Рекомендации к созданию презентации

1. По содержанию.

На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик.

Текст должен содержать только ключевые фразы (слова), которые докладчик развивает и

комментирует устно.

Если презентация имеет характер игры, викторины или какой-либо другой, который требует активного участия аудитории, то на каждом слайде должен быть текст только одного шага, или эти «шаги» должны появляться на экране постепенно.

2. По оформлению.

На первом слайде пишется не только название презентации, но и имена авторов (в научном случае - и руководителя проекта), и дата создания.

Каждая прямая цитата, которую комментирует или даже просто приводит докладчик (будь то эпиграф или цитаты по ходу доклада), размещается на отдельном слайде, обязательно с полной подписью автора (имя и фамилия, инициалы и фамилия, но ни в коем случае одна фамилия, исключение — псевдонимы). Допустимый вариант - две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде, но не больше.

Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.

Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны не только соответствовать содержанию, но и учитывать восприятие аудитории. Например, сложные рисованные шрифты часто трудно читаются, тогда как содержание слайда должно восприниматься все сразу одним взглядом.

На каждом слайде выставляется колонтитул, включающий фамилию автора и/или краткое название презентации и год создания. номер слайда.

В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

Правила хорошего тона требуют, чтобы последний слайд содержит выражение благодарности тем, кто прямо или косвенно помогал в работе над презентацией.

Кино и видеоматериалы оформляются титрами, в которых указываются:

1. название фильма (репортажа);
2. год и место выпуска;
3. авторы идеи и сценария;
4. руководитель проекта.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Проектная работа 1 этап:

Подготовительный»

1. Проектная работа 1 этап:

Подготовительный этап

включает в себя поиски литературы по определенной теме с использованием информационных технологий и различных библиографических источников; выбор литературы в библиотеке; определение круга справочных пособий для последующей работы по теме.

Тема проектной работы согласовывается с преподавателем

Темы проектных работ по дисциплине «Аэробика».

- 1.Оздоровительный эффект аэробных упражнений.
- 2.Музыкальное сопровождение в аэробике.
- 3.Содержание занятий аэробикой.
4. Структура построения урока аэробики.
- 5.Классификация видов оздоровительной аэробики и их характеристика.
- 6.Организационно-методические формы обучения и проведения занятий в аэробике.
- 7.Классификация основных двигательных действий аэробной части занятия.
- 8.Классификация видов аэробики.

9. Методы и методические приемы обучения упражнениям оздоровительной аэробики.
10. Содержание занятий аэробикой.
11. Методика проведения занятий аэробикой.
12. История возникновения и развития аэробики.
13. Методы разучивания хореографических комбинаций в аэробике.
14. Интенсивность и способы повышения ее в уроках базовой аэробики.
15. Профилактика травматизма на занятиях по аэробике.
16. Подготовка и проведение соревнований по аэробике.

В процессе подготовки проектной работы показывает владение методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Проектная работа 1 этап: Подготовительный»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия k выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня к от 71 до 100	Показатель базового уровня к от 60 до 70	Показатель неосвоенности к меньше 60
Произведен поиски литературы по определенной теме с использованием информационных технологий и различных библиографических источников; определен круг справочных пособий для последующей работы по теме. В процессе подготовки проектной работы раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами аэробики.	В процессе поиска литературы по определенной теме различных имеется не достаточное количество библиографических источников. В процессе подготовки проектной работы частично раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами аэробики.	Библиографические источники не соответствуют теме не определены справочные пособия для последующей работы. Не раскрывает методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами аэробики.

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Составить план-конспект урока по видам аэробики по теме "Обучение и совершенствование базовых шагов аэробики" с упражнениями для развития скоростно-силовых качеств

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Составить план-конспект урока по видам аэробики по теме "Обучение и совершенствование базовых шагов аэробики" с упражнениями для развития скоростно-силовых качеств»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Знания
Основы физического развития, воспитания и укрепления здоровья.
Умения
Применять знания по физической культуре в профессиональной деятельности.
Навыки и/или опыт деятельности
Навыками сохранения здорового образа жизни.

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Составить план-

конспект урока по видам аэробики по теме "Обучение и совершенствование базовых шагов аэробики" с упражнениями для развития скоростно-силовых качеств», характеризующий этап формирования

В процессе подготовки и защиты план-конспекта показывает способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами аэробики.

Для составления комплекса упражнений, необходимо подобрать упражнения и выстроить их в комплекс в соответствии со следующими принципами: от простого к сложному, сначала упражнения на координацию, далее на развитие силовых способностей и на развитие гибкости. Необходимо учитывать, что обучение новым упражнениям происходит в начале занятия. Выносливость в виде темповых и прыжковых упражнений ставится во второй половине занятия. Комплекс комбинаций оформляется как конспект, защита которого учитывается при сдаче зачета.

Методические рекомендации для составления плана-конспекта

При разработке содержания занятия необходимо:

1. определить средства и методы решения каждой из задач занятия;
2. уточнить необходимый инвентарь для занятия;
3. разработать методы организации деятельности занимающихся при решении каждой из задач;
4. определить критерии оценки деятельности учащихся на занятии.

Первоначально при составлении плана-конспекта определяется содержание основной части занятия, а затем в соответствии с ним материал подготовительной и заключительной частей.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Составить план-конспект урока по видам аэробики по теме "Обучение и совершенствование базовых шагов аэробики" с упражнениями для развития скоростно-силовых качеств»

2. При составлении комбинации шагов показывает способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Темы

Составить план-конспект урока по видам аэробики по теме "Обучение и совершенствование базовых шагов аэробики"

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Составить план-конспект урока по видам аэробики по теме "Обучение и совершенствование базовых шагов аэробики" с упражнениями для развития скоростно-силовых качеств»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Наличие конспекта. Конспект содержит методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	2	10,00
Наличие целей и задач урока. Не реализованы в полной мере методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	2	10,00
Соответствие содержания конспекта целям и задачам. раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	4	20,00
ИТОГО	8	40

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 2
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Проектная работа 2 этап : Исполнительский этап	20	ОК-8
Составить план-конспект урока по видам аэробики по теме " Обучение и совершенствование разнообразных видов передвижений" и упражнения для развития координации движений	40	ОК-8

1. Проектная работа 2 этап: Исполнительский этап

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Проектная работа 2 этап: Исполнительский этап»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
<i>Знания</i>	
Основы физического развития, воспитания и укрепления здоровья.	
<i>Умения</i>	
Применять знания по физической культуре в профессиональной деятельности.	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Навыками сохранения здорового образа жизни.	

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Проектная работа 2 этап: Исполнительский этап», характеризующий этап формирования

2 семестр: Исполнительский этап включает в себя чтение книг (других источников), ведение записей прочитанного. Составление выписок, планов, тезисов, конспектов. Первоначальная задача данного этапа — систематизация и переработка знаний.

Демонстрирует методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности в процессе подготовки проекта.

В качестве отчета при подготовке проекта студент готовит презентацию материала на каждом этапе подготовки

Презентация

Презентация — это систематизированное, упорядоченное и, по возможности, яркое, образное представление чего-либо, привлекающее внимание аудитории.

Рекомендации по дизайну презентации

При оформлении и представлении на экране материалов различного вида можно учитывать следующие рекомендации.

Текстовая информация:

- размер шрифта: 24—54 пт (заголовок), 18—36 пт (обычный текст);
- цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;
- тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana). для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем;
- курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Графическая информация:

- рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;
- желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилевого оформления;
- цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда;
- иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;
- если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне

должен быть хорошо читаем.

Анимация: анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории.

Звук:

- звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации;
- фоновая музыка не должна отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика.

Единое стилевое оформление:

- стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;
- не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более трех цветов и более трех типов шрифта;
- оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;
- все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле.

Содержание и расположение информационных блоков на слайде:

- информационных блоков не должно быть слишком много (3-6);
- рекомендуемый размер одного информационного блока не более 1/2 размера слайда;
- желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;
- ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;
- информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки слева направо;
- наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда;
- логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

В тексте ни в коем случае не должно содержаться орфографических ошибок.

Рекомендации к созданию презентации

1. По содержанию.

На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик.

Текст должен содержать только ключевые фразы (слова), которые докладчик развивает и комментирует устно.

Если презентация имеет характер игры, викторины или какой-либо другой, который требует активного участия аудитории, то на каждом слайде должен быть текст только одного шага, или эти «шаги» должны появляться на экране постепенно.

2. По оформлению.

На первом слайде пишется не только название презентации, но и имена авторов (в учебном случае - и руководителя проекта), и дата создания.

Каждая прямая цитата, которую комментирует или даже просто приводит докладчик (будь то эпиграф или цитаты по ходу доклада), размещается на отдельном слайде, обязательно с полной подписью автора (имя и фамилия, инициалы и фамилия, но ни в коем случае одна фамилия, исключение — псевдонимы). Допустимый вариант - две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде, но не больше.

Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.

Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны не только

соответствовать содержанию, но и учитывать восприятие аудитории. Например, сложные рисованные шрифты часто трудно читаются, тогда как содержание слайда должно восприниматься все сразу одним взглядом.

На каждом слайде выставляется колонтитул, включающий фамилию автора и/или краткое название презентации и год создания. номер слайда.

В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

Правила хорошего тона требуют, чтобы последний слайд содержит выражение благодарности тем, кто прямо или косвенно помогал в работе над презентацией.

Кино и видеоматериалы оформляются титрами, в которых указываются:

1. название фильма (репортажа);
2. год и место выпуска;
3. авторы идеи и сценария;
4. руководитель проекта.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Проектная работа 2 этап: Исполнительский этап»

1. Исполнительский этап включает в себя чтение книг (других источников), ведение записей прочитанного. Составление выписок, планов, тезисов, конспектов. Первоначальная задача данного этапа — систематизация и переработка знаний.

Тема проектной работы согласовывается с преподавателем

Темы проектных работ по дисциплине «Аэробика».

- 1.Оздоровительный эффект аэробных упражнений.
- 2.Музыкальное сопровождение в аэробике.
- 3.Содержание занятий аэробикой.
4. Структура построения урока аэробики.
- 5.Классификация видов оздоровительной аэробики и их характеристика.
- 6.Организационно-методические формы обучения и проведения занятий в аэробике.
- 7.Классификация основных двигательных действий аэробной части занятия.
- 8.Классификация видов аэробики.
- 9.Методы и методические приемы обучения упражнениям оздоровительной аэробики.
10. Содержание занятий аэробикой.
- 11.Методика проведения занятий аэробикой.
12. История возникновения и развития аэробики.
13. Методы разучивания хореографических комбинаций в аэробике.
14. Интенсивность и способы повышения ее в уроках базовой аэробики.
15. Профилактика травматизма на занятиях по аэробике.
16. Подготовка и проведение соревнований по аэробике.

В процессе подготовки проектной работы показывает владение методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Проектная работа 2 этап: Исполнительский этап»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия k выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня k от 71 до 100	Показатель базового уровня k от 60 до 70	Показатель неосвоенности k меньше 60
Предоставлен письменный материал ведения записей прочитанного. Составлены выписки, планы, тезисов, конспектов. Произведена систематизация и переработка знаний. В процессе подготовки проектной работы раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами аэробики.	Предоставлен письменный материал ведения записей прочитанного. Составленные выписки, планы, тезисы, конспекты не в полной мере отражают задачи этапа. Произведена начальная систематизация и переработка знаний. . В процессе подготовки проектной работы частично раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами аэробики	Не предоставлен письменный материал ведения записей прочитанного. Нет выписок, планов, тезисов, конспектов . Не раскрывает методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами аэробики.

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов	Базовый	Проверяемые показатели оценивания

	по всем показателям		компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Составить план-конспект урока по видам аэробики по теме "Обучение и совершенствование разнообразных видов передвижений" и упражнения для развития координации движений

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Составить план-конспект урока по видам аэробики по теме "Обучение и совершенствование разнообразных видов передвижений" и упражнения для развития координации движений»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
<i>Знания</i>	
Основы физического развития, воспитания и укрепления здоровья.	
<i>Умения</i>	
Применять знания по физической культуре в профессиональной деятельности.	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Навыками сохранения здорового образа жизни.	

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Составить план-конспект урока по видам аэробики по теме "Обучение и совершенствование разнообразных видов передвижений" и упражнения для развития координации движений», характеризующий этап формирования

В процессе подготовки и защиты план-конспекта показывает способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами аэробики.

Для составления комплекса упражнений, необходимо подобрать упражнения и выстроить их в комплекс в соответствии со следующими принципами: от простого к сложному, сначала упражнения на координацию, далее на развитие силовых способностей и на развитие гибкости. Необходимо учитывать, что обучение новым упражнениям происходит в начале занятия. Выносливость в виде темповых и прыжковых упражнений ставится во второй половине занятия. Комплекс комбинаций оформляется как конспект, защита которого учитывается при сдаче зачета.

Методические рекомендации для составления плана-конспекта

При разработке содержания занятия необходимо:

1. определить средства и методы решения каждой из задач занятия;
2. уточнить необходимый инвентарь для занятия;
3. разработать методы организации деятельности занимающихся при решении каждой из задач;
4. определить критерии оценки деятельности учащихся на занятии.

Первоначально при составлении плана-конспекта определяется содержание основной части занятия, а затем в соответствии с ним материал подготовительной и заключительной частей.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Составить план-конспект урока по видам аэробики по теме "Обучение и совершенствование разнообразных видов передвижений" и упражнения для развития координации движений»

2. При составлении комбинации шагов показывает способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Темы

Составить план-конспект урока по видам аэробики по теме "Обучение и совершенствование разнообразных видов передвижений"

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Составить план-конспект урока по видам аэробики по теме "Обучение и совершенствование разнообразных видов передвижений" и упражнения для развития координации движений»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.
 Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = \sum \text{БП}$$

где **Балл *OC*** – набранный балл за оценочное средство;
 $\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
 Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Наличие конспекта. Конспект содержит методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	2	10,00
Наличие целей и задач урока. Не реализованы в полной мере методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	2	10,00
Соответствие содержания конспекта целям и задачам. раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	4	20,00
ИТОГО	8	40

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов	Базовый	Проверяемые показатели оценивания

	по всем показателям		компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 3
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Составить план-конспект урока по видам аэробики по теме. Фитнес-йога как система психофизического совершенствования человека	20	ОК-8
Проектная работа 3 этап : Оформительский этап	40	ОК-8

1. Составить план-конспект урока по видам аэробики по теме. Фитнес-йога как система психофизического совершенствования человека

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Составить план-конспект урока по видам аэробики по теме. Фитнес-йога как система психофизического совершенствования человека»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Знания	
Основы физического развития, воспитания и укрепления здоровья.	
Умения	
Применять знания по физической культуре в профессиональной деятельности.	

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Составить план-конспект урока по видам аэробики по теме. Фитнес-йога как система психофизического совершенствования человека»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Навыками сохранения здорового образа жизни.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Составить план-конспект урока по видам аэробики по теме. Фитнес-йога как система психофизического совершенствования человека», характеризующий этап формирования

В процессе подготовки и защиты план-конспекта показывает способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами аэробики.

Для составления комплекса упражнений, необходимо подобрать упражнения и выстроить их в комплекс в соответствии со следующими принципами: от простого к сложному, сначала упражнения на координацию, далее на развитие силовых способностей и на развитие гибкости. Необходимо учитывать, что обучение новым упражнениям происходит в начале занятия. Выносливость в виде темповых и прыжковых упражнений ставится во второй половине занятия. Комплекс комбинаций оформляется как конспект, защита которого учитывается при сдаче зачета.

Методические рекомендации для составления плана-конспекта

При разработке содержания занятия необходимо:

1. определить средства и методы решения каждой из задач занятия;
2. уточнить необходимый инвентарь для занятия;
3. разработать методы организации деятельности занимающихся при решении каждой из задач;
4. определить критерии оценки деятельности учащихся на занятии.

Первоначально при составлении плана-конспекта определяется содержание основной части занятия, а затем в соответствии с ним материал подготовительной и заключительной частей.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Составить план-конспект урока по видам аэробики по теме. Фитнес-йога как система психофизического совершенствования человека»

1. При составлении комбинации шагов показывает способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Темы:

Фитнес-йога как система психофизического совершенствования человека

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Составить план-конспект урока по видам аэробики по теме. Фитнес-йога как система психофизического совершенствования человека»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;
 $\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Наличие конспекта. Конспект содержит методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	2	5,00
Наличие целей и задач урока. Не реализованы в полной мере методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	2	5,00

Соответствие содержания конспекта целям и задачам. раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	4	10,00
ИТОГО	8	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Проектная работа 3 этап: Оформительский этап

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Проектная работа 3 этап: Оформительский этап»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Знания	
Основы физического развития, воспитания и укрепления здоровья.	

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Проектная работа 3 этап: Оформительский этап»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Умения
Применять знания по физической культуре в профессиональной деятельности.
Навыки и/или опыт деятельности
Навыками сохранения здорового образа жизни.

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Проектная работа 3 этап: Оформительский этап», характеризующий этап формирования

Оформительский этап: систематизация полученного материала — оформление работы, приведение его в определенный порядок, который соответствует намеченному плану работы.

Демонстрирует методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности в процессе подготовки проекта.

В качестве отчета при подготовке проекта студент готовит презентацию материала на каждом этапе подготовки

Презентация

Презентация — это систематизированное, упорядоченное и, по возможности, яркое, образное представление чего-либо, привлекающее внимание аудитории.

Рекомендации по дизайну презентации

При оформлении и представлении на экране материалов различного вида можно учитывать следующие рекомендации.

Текстовая информация:

- размер шрифта: 24—54 пт (заголовок), 18—36 пт (обычный текст);
- цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;
- тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana). для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем;
- курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Графическая информация:

- рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;
- желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилевого оформления;
- цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда;
- иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;
- если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.

Анимация: анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях

использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории.

Звук:

- звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации;
- фоновая музыка не должна отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика.

Единое стилевое оформление:

- стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;
- не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более трех цветов и более трех типов шрифта;
- оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;
- все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле.

Содержание и расположение информационных блоков на слайде:

- информационных блоков не должно быть слишком много(3-6);
- рекомендуемый размер одного информационного блока не более 1/2 размера слайда;
- желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;
- ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;
- информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки слева направо;
- наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда;
- логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

В тексте ни в коем случае не должно содержаться орфографических ошибок.

Рекомендации к созданию презентации

1. По содержанию.

На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик.

Текст должен содержать только ключевые фразы (слова), которые докладчик развивает и комментирует устно.

Если презентация имеет характер игры, викторины или какой-либо другой, который требует активного участия аудитории, то на каждом слайде должен быть текст только одного шага, или эти «шаги» должны появляться на экране постепенно.

2. По оформлению.

На первом слайде пишется не только название презентации, но и имена авторов (в учебном случае - и руководителя проекта), и дата создания.

Каждая прямая цитата, которую комментирует или даже просто приводит докладчик (будь то эпиграф или цитаты по ходу доклада), размещается на отдельном слайде, обязательно с полной подписью автора (имя и фамилия, инициалы и фамилия, но ни в коем случае одна фамилия, исключение — псевдонимы). Допустимый вариант - две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде, но не больше.

Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.

Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны не только соответствовать содержанию, но и учитывать восприятие аудитории. Например, сложные рисованные шрифты часто трудно читаются, тогда как содержание слайда должно восприниматься все сразу одним взглядом.

На каждом слайде выставляется колонтитул, включающий фамилию автора и/или краткое название презентации и год создания. номер слайда.

В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

Правила хорошего тона требуют, чтобы последний слайд содержит выражение благодарности тем, кто прямо или косвенно помогал в работе над презентацией.

Кино и видеоматериалы оформляются титрами, в которых указываются:

1. название фильма (репортажа);
2. год и место выпуска;
3. авторы идеи и сценария;
4. руководитель проекта.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Проектная работа 3 этап: Оформительский этап»

2. Оформительский этап: систематизация полученного материала — оформление работы, приведение его в определенный порядок, который соответствует намеченному плану работы.

Тема проектной работы согласовывается с преподавателем

Темы проектных работ по дисциплине «Аэробика».

- 1.Оздоровительный эффект аэробных упражнений.
- 2.Музыкальное сопровождение в аэробике.
- 3.Содержание занятий аэробикой.
4. Структура построения урока аэробики.
- 5.Классификация видов оздоровительной аэробики и их характеристика.
- 6.Организационно-методические формы обучения и проведения занятий в аэробике.
- 7.Классификация основных двигательных действий аэробной части занятия.
- 8.Классификация видов аэробики.
- 9.Методы и методические приемы обучения упражнениям оздоровительной аэробики.
10. Содержание занятий аэробикой.
- 11.Методика проведения занятий аэробикой.
12. История возникновения и развития аэробики.
13. Методы разучивания хореографических комбинаций в аэробике.
14. Интенсивность и способы повышения ее в уроках базовой аэробики.
15. Профилактика травматизма на занятиях по аэробике.
16. Подготовка и проведение соревнований по аэробике.

В процессе подготовки проектной работы показывает владение методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Проектная работа 3 этап: Оформительский этап»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия к выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня к от 71 до 100	Показатель базового уровня к от 60 до 70	Показатель неосвоенности к меньше 60
<p>Выполнена письменная работа по систематизации полученного материала — оформление работы, приведение его в определенный порядок, который соответствует намеченному плану работы.</p> <p>В процессе подготовки проектной работы раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами аэробики.</p>	<p>Выполнена письменная работа по систематизации полученного материала — оформление работы, приведение его в определенный порядок, который соответствует намеченному плану работы с небольшими недочетами (оформление, некоторое не соответствие плану). В процессе подготовки проектной работы частично раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами аэробики.</p>	<p>Не представлены материалы по систематизации полученного материала — оформление работы, приведение его в определенный порядок, который соответствует намеченному плану работы.</p> <p>Не раскрывает методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами аэробики</p>

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

max OC – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ

			требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 4
Оценивание освоённости компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Проектная работа этап: Заключительный этап: Подведение итога работы.	20	ОК-8
Составить план-конспект урока по видам аэробики по теме "Хореографическая подготовка. Элементы классического танца"	40	ОК-8
Промежуточная аттестация		
Зачёт	40	ОК-8

1. Проектная работа этап: Заключительный этап: Подведение итога работы.

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Проектная работа этап: Заключительный этап: Подведение итога работы.»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Знания	
Основы физического развития, воспитания и укрепления здоровья.	
Умения	
Применять знания по физической культуре в профессиональной деятельности.	

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Проектная работа этап: Заключительный этап: Подведение итога работы.»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Навыками сохранения здорового образа жизни.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Проектная работа этап: Заключительный этап: Подведение итога работы.», характеризующий этап формирования

Проектная работа

Заключительный этап:

На данном этапе проходит подведение итога работы. Данный этап может включать повтор основных тезисов работы, чтобы акцентировать на них внимание читателей (слушателей), содержать общий вывод, к которому пришел автор проекта, предложения по дальнейшей разработке вопроса и т.д.

Демонстрирует методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности в процессе подготовки проекта.

Подготовка доклада и презентации.

Доклад

Доклад — это устное выступление на заданную тему. Подготовленное студентом самостоятельно публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной проблемы.

Время доклада: 5—15 мин.

Цели доклада

1. Научиться убедительно и кратко излагать свои мысли в устной форме (эффективно продавать свой интеллектуальный продукт).
2. Донести информацию до слушателя, установить контакт с аудиторией и получить обратную связь.

План и содержание доклада. Важно при подготовке доклада учитывать три его фазы: мотивацию, убеждение, побуждение.

Отправными точками для эффективного слушания и понимания читаемого доклада должны стать: риторические вопросы; актуальные местные события;

- личные происшествия;
- истории, вызывающие шок;
- цитаты, пословицы;
- возбуждение воображения;
- оптический или акустический эффект; неожиданное для слушателей начало доклада.

Презентация

Презентация — это систематизированное, упорядоченное и, по возможности, яркое, образное представление чего-либо, привлекающее внимание аудитории.

Рекомендации по дизайну презентации

При оформлении и представлении на экране материалов различного вида можно

учитывать следующие рекомендации.

Текстовая информация:

- размер шрифта: 24—54 пт (заголовок), 18—36 пт (обычный текст);
- цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;
- тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana). для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем;
- курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Графическая информация:

- рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;
- желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилового оформления;
- цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда;
- иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;
- если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.

Анимация: анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории.

Звук:

- звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации;
- фоновая музыка не должна отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика.

Единое стилевое оформление:

- стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;
- не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более трех цветов и более трех типов шрифта;
- оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;
- все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле.

Содержание и расположение информационных блоков на слайде:

- информационных блоков не должно быть слишком много(3-6);
- рекомендуемый размер одного информационного блока не более 1/2 размера слайда;
- желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;
- ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;
- информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки слева направо;
- наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда;
- логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

В тексте ни в коем случае не должно содержаться орфографических ошибок.

Рекомендации к созданию презентации

1. По содержанию.

На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик.

Текст должен содержать только ключевые фразы (слова), которые докладчик развивает и комментирует устно.

Если презентация имеет характер игры, викторины или какой-либо другой, который требует активного участия аудитории, то на каждом слайде должен быть текст только одного шага, или эти «шаги» должны появляться на экране постепенно.

2. По оформлению.

На первом слайде пишется не только название презентации, но и имена авторов (в ученическом случае - и руководителя проекта), и дата создания.

Каждая прямая цитата, которую комментирует или даже просто приводит докладчик (будь то эпиграф или цитаты по ходу доклада), размещается на отдельном слайде, обязательно с полной подписью автора (имя и фамилия, инициалы и фамилия, но ни в коем случае одна фамилия, исключение — псевдонимы). Допустимый вариант - две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде, но не больше.

Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.

Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны не только соответствовать содержанию, но и учитывать восприятие аудитории. Например, сложные рисованные шрифты часто трудно читаются, тогда как содержание слайда должно восприниматься все сразу одним взглядом.

На каждом слайде выставляется колонтитул, включающий фамилию автора и/или краткое название презентации и год создания. номер слайда.

В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

Правила хорошего тона требуют, чтобы последний слайд содержит выражение благодарности тем, кто прямо или косвенно помогал в работе над презентацией.

Кино и видеоматериалы оформляются титрами, в которых указываются:

1. название фильма (репортажа);
2. год и место выпуска;
3. авторы идеи и сценария;
4. руководитель проекта.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Проектная работа этап:

Заключительный этап: Подведение итога работы.»

1. Заключительный этап: Подведение итога работы. Оно может включать повтор основных тезисов работы, чтобы акцентировать на них внимание читателей (слушателей), содержать общий вывод, к которому пришел автор проекта, предложения по дальнейшей разработке вопроса и т.д. Подготовка доклада и презентации.

Тема проектной работы согласовывается с преподавателем

Темы проектных работ по дисциплине «Аэробика».

- 1.Оздоровительный эффект аэробных упражнений.
- 2.Музыкальное сопровождение в аэробике.
- 3.Содержание занятий аэробикой.
4. Структура построения урока аэробики.
- 5.Классификация видов оздоровительной аэробики и их характеристика.
- 6.Организационно-методические формы обучения и проведения занятий в аэробике.

- 7.Классификация основных двигательных действий аэробной части занятия.
- 8.Классификация видов аэробики.
- 9.Методы и методические приемы обучения упражнениям оздоровительной аэробики.
10. Содержание занятий аэробикой.
- 11.Методика проведения занятий аэробикой.
12. История возникновения и развития аэробики.
13. Методы разучивания хореографических комбинаций в аэробике.
14. Интенсивность и способы повышения ее в уроках базовой аэробики.
15. Профилактика травматизма на занятиях по аэробике.
16. Подготовка и проведение соревнований по аэробике.

В процессе подготовки проектной работы показывает владение методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Проектная работа этап: Заключительный этап: Подведение итога работы.»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия *k* выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня <i>k</i> от 71 до 100	Показатель базового уровня <i>k</i> от 60 до 70	Показатель неосвоенности <i>k</i> меньше 60
Подведение итога работы. Сформулированы выводы проекта. Имеются тезисы работы. Подготовлены доклад и презентация. В процессе подготовки проектной работы раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами аэробики	Подведены итоги работы. не доработаны тезисы работы, чтобы Общий вывод требует доработки. Нет доклада или презентации. В процессе подготовки проектной работы частично раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствам аэробики.	Нет выводов работы. Нет доклада или презентации. Не раскрывает методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами аэробики.

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл *OC* – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

max *OC* – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Составить план-конспект урока по видам аэробики по теме "Хореографическая подготовка. Элементы классического танца"

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Составить план-конспект урока по видам аэробики по теме "Хореографическая подготовка. Элементы классического танца"»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Знания	Основы физического развития, воспитания и укрепления здоровья.
Умения	Применять знания по физической культуре в профессиональной деятельности.
Навыки и/или опыт деятельности	Навыками сохранения здорового образа жизни.

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Составить план-конспект урока по видам аэробики по теме "Хореографическая подготовка. Элементы классического танца"», характеризующий этап формирования

В процессе подготовки и защиты план-конспекта показывает способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами аэробики.

Для составления комплекса упражнений, необходимо подобрать упражнения и выстроить их в комплекс в соответствии со следующими принципами: от простого к сложному, сначала упражнения на координацию, далее на развитие силовых способностей и на развитие гибкости. Необходимо учитывать, что обучение новым упражнениям происходит в начале занятия. Выносливость в виде темповых и прыжковых упражнений ставится во второй половине занятия. Комплекс комбинаций оформляется как конспект, защита которого учитывается при сдаче зачета.

Методические рекомендации для составления плана-конспекта

При разработке содержания занятия необходимо:

1. определить средства и методы решения каждой из задач занятия;
2. уточнить необходимый инвентарь для занятия;
3. разработать методы организации деятельности занимающихся при решении каждой из задач;
4. определить критерии оценки деятельности учащихся на занятии.

Первоначально при составлении плана-конспекта определяется содержание основной части занятия, а затем в соответствии с ним материал подготовительной и заключительной частей.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Составить план-конспект урока по видам аэробики по теме "Хореографическая подготовка. Элементы классического танца"»

2. При составлении комбинации шагов показывает способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Темы

Составить план-конспект урока по видам аэробики по теме "Хореографическая подготовка. Элементы классического танца"

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Составить план-конспект урока по видам аэробики по теме "Хореографическая подготовка. Элементы классического танца"»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Наличие конспекта. Конспект содержит методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	2	10,00
Наличие целей и задач урока. Не реализованы в полной мере методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	2	10,00
Соответствие содержания конспекта целям и задачам. раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	4	20,00
ИТОГО	8	40

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций

Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 4

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Знания
Основы физического развития, воспитания и укрепления здоровья.
Умения
Применять знания по физической культуре в профессиональной деятельности.
Навыки и/или опыт деятельности
Навыками сохранения здорового образа жизни.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

Сдача зачета, является необходимым условием для оценки сформированности компетенций использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами аэробики.

Зачет проходит в форме защиты проектной работы и сдачи зачетной комбинации.

При сдаче проектной работы обучающийся предоставляет готовый проект в виде доклада и презентации по выбранной теме. Полный ответ включает в себя ответ на вопрос и приведение примеров из жизни методики самостоятельных занятий физическими упражнениями по избранном тематике.

Сдача зачетной комбинации, выполненной в течение семестров, является необходимым условием для оценки сформированности компетенций. В течение семестров обучающийся подбирает упражнения и выстраивает их в комплекс в соответствии со следующими принципами: от простого к сложному, сначала упражнения на координацию, далее на развитие силовых способностей и на развитие гибкости. Комплекс комбинаций оформляется как конспект, защита которого осуществляется на зачете.

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из двух заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Вопрос на понимание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	12	20
Вопрос на понимание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

1. При подготовке и защите проектной работы показывает способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Темы проектных работ по дисциплине «Аэробика».

- 1.Оздоровительный эффект аэробных упражнений.
- 2.Музыкальное сопровождение в аэробике.
- 3.Содержание занятий аэробикой.
4. Структура построения урока аэробики.
- 5.Классификация видов оздоровительной аэробики и их характеристика.
- 6.Организационно-методические формы обучения и проведения занятий в аэробике.
- 7.Классификация основных двигательных действий аэробной части занятия.
- 8.Классификация видов аэробики.

9. Методы и методические приемы обучения упражнениям оздоровительной аэробики.
 10. Содержание занятий аэробикой.
 11. Методика проведения занятий аэробикой.
 12. История возникновения и развития аэробики.
 13. Методы разучивания хореографических комбинаций в аэробике.
 14. Интенсивность и способы повышения ее в уроках базовой аэробики.
 15. Профилактика травматизма на занятиях по аэробике.
 16. Подготовка и проведение соревнований по аэробике.
2. В процессе подготовки и защиты план-конспекта показывает способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами аэробики.

Темы зачетной комбинации

1. Составить план-конспект урока по видам аэробики по теме "Обучение и совершенствование базовых шагов аэробики"
2. Составить план-конспект урока по видам аэробики по теме "Обучение и совершенствование разнообразных видов передвижений"
3. Тема для составления конспекта занятия:
Фитнес-йога как система психофизического совершенствования человека
4. Составить план-конспект урока по видам аэробики по теме "Хореографическая подготовка. Элементы классического танца"

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Ответ аргументированно иллюстрирует примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы по заданию.	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен, самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается недостаточное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения не подтверждены примерами; ответ носит	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.

	<p>Может раскрыть методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами аэробики</p>	<p>преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно. Называет методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами аэробики</p>	
<p>Вопрос на понимание</p>	<p>Показывает хорошее знание и владение техникой упражнений . Умеет самостоятельно составлять и проводить комплексы упражнений. Может раскрыть методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами аэробики</p>	<p>Владеет техникой упражнений, знает названия упражнений , может выполнить упражнения комплекса,но с помощью преподавателя. Называет методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами аэробики.</p>	<p>Задание не выполнено , либо выполнено с грубыми ошибками.</p>

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное	Базовый	

	количество баллов по всем показателям		Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Михайлов, Н. Г. Методика обучения физической культуре. Аэробика [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н. Г. Михайлов, Э. И. Михайлова, Е. Б. Деревлёва. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 138 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/438432>

Дополнительная литература

1. Гимнастика. Методика преподавания [Электронный ресурс] : учебник / В. М. Миронов [и др.] ; под общ. ред. В. М. Миронова. — М. : Нов. Знание : НИЦ ИНФРА-М, 2018. — 335 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=297482>

2. Чертов, Н. В. Физическая культура [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н. В. Чертов . — Ростов-на-Дону: Изд-во ЮФУ, 2012. — 118 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=59197>

3. Сидорова, Е. Н. Специальные упражнения для обучения видам легкой атлетики [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. Н. Сидорова, О. О. Николаева. — Красноярск : СФУ, 2016. — 148 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=328578>

4. Казантинова, Г. М. Оздоровительные комплексы физических упражнений при заболеваниях органов пищеварения и мочевого выделения [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г. М. Казантинова. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2015. — 88 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=143625>

5. Руненко, С. Д. Врачебный контроль в фитнесе [Электронный ресурс] : монография / С. Д. Руненко. — 2-е изд. — М. : НИЦ ИНФРА-М, 2018. — 192 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=329178>

6. Фитнес-аэробика [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. В. Серженко [и др.]. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2015. — 76 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=244751>

Периодические издания

1. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Национальная информационная сеть «Спортивная Россия». - режим доступа www.infosport.ru%20-
2. Международный олимпийский комитет Международный паралимпийский комитет - режим доступа www.olympic.org и www.paralympic.org
3. Ежедневные новости спорта - режим доступа <http://news.sportbox.ru/>
4. Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «ГТО» - режим доступа <http://www.gto.ru>
5. Международные спортивные федерации: - режим доступа http://olympic.org/uk/organisation/if/index_uk.asp
6. Центральная отраслевая библиотека по физической культуре и спорту Российского государственного университета физической культуры и спорта. - режим доступа <http://lib.sportedu.ru/>
7. Сайт Всероссийского научно – исследовательского института физической культуры: - режим доступа <http://www.vniifk.ru/>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации для сдачи зачетной комбинации шагов и соединений

Для составления комплекса упражнений, необходимо подобрать упражнения и выстроить их в комплекс в соответствии со следующими принципами: от простого к сложному, сначала упражнения на координацию, далее на развитие силовых способностей и на развитие гибкости. Необходимо учитывать, что обучение новым упражнениям происходит в начале занятия. Выносливость в виде темповых и прыжковых упражнений ставится во второй половине занятия. При подготовке комплекса комбинации шагов рекомендуется записывать конспект.

Методические рекомендации для сдачи нормативов общей физической подготовки

1. Подтягивание на низкой перекладине из виса лёжа

Подтягивание на низкой перекладине выполняется из ИП: вис лёжа лицом вверх хватом сверху, кисти рук на ширине плеч, голова, туловище и ноги составляют прямую линию, пятки могут упираться в опору высотой до 4 см.

Для того чтобы занять ИП, участник(ца) подходит к перекладине, берётся за гриф хватом сверху, приседает под гриф и, держа голову прямо, ставит подбородок на гриф перекладины. После чего, не разгибая рук и не отрывая подбородка от перекладины, шагая вперед, выпрямляется так, чтобы голова, туловище и ноги составляли прямую линию. Помощник судьи подставляет опору под ноги участника(цы). После этого участник(ца) выпрямляет руки и занимает ИП. Из ИП участник(ца) подтягивается до пересечения подбородком грифа перекладины, затем опускается в вис и, зафиксировав на 0,5 сек. ИП, продолжает выполнение упражнения.

Засчитывается количество правильно выполненных подтягиваний, фиксируемых счётом судьи.

Ошибки:

- 1) Подтягивания с рывками или с прогибанием туловища.
- 2) Подбородок не поднялся выше грифа перекладины.

3)Отсутствие фиксации на 0,5 сек. ИП.

4)Разновременное сгибание рук.

2.Рывок гири одной рукой

Для испытания (теста) используются гири весом 16кг.

Испытание (тест) проводится на помосте или любой ровной площадке размером 2х2 м..

Рывок гири выполняется в один прием. Участник непрерывным движением поднимает гирю вверх до полного выпрямления руки и ее фиксации. Работающая рука, ноги и туловище при этом выпрямлены.

3.Сгибание-разгибание рук в упоре лёжа на полу

Сгибание-разгибание рук в упоре лёжа выполняется из ИП: упор лёжа на полу, руки на ширине плеч, кисти – вперед, локти разведены не более 45 градусов, плечи, туловище и ноги составляют прямую линию. Пальцы стоп упираются в пол без опоры.

Сгибая руки, необходимо прикоснуться грудью к полу (или платформе высотой 5 см), затем, разгибая руки, вернуться в ИП и, зафиксировав его на 0,5 сек., продолжить выполнение упражнения.

Засчитывается количество правильно выполненных сгибаний-разгибаний рук, фиксируемых счётом судьи.

Ошибки:

1)Касание пола бёдрами.

2)Нарушение прямой линии «плечи – туловище – ноги».

3)Отсутствие фиксации на 0,5 сек. ИП.

4)Разновременное разгибание рук.

4.Поднимание туловища из положения лёжа на спине

Поднимание туловища из положения лёжа выполняется из ИП: лёжа на спине на гимнастическом мате, пальцы рук «в замке» за головой, локти вперед, ноги согнуты в коленях под прямым углом, ступни прижаты партнером к полу, лопатки касаются мата. Участник выполняет максимальное количество подниманий (за 1 мин.), касаясь локтями бедер (коленей), с последующим возвратом в ИП.

Засчитывается количество правильно выполненных подниманий туловища.

Для выполнения тестирования создаются 10–12 пар, один из партнёров выполняет упражнение, другой – удерживает его ноги за ступни и голени и одновременно ведёт счёт. Время выполнения упражнения одна минута. Затем участники меняются местами.

Ошибки:

1)Отсутствие касания локтями бедер (коленей).

2)Отсутствие касания лопатками мата.

3)Пальцы разомкнуты «из замка».

4)Смещение таза.

5.Прыжок в длину с места

Прыжок в длину с места выполняется в секторе для горизонтальных прыжков, оборудованном по общим правилам, установленным для этой разновидности технических видов. Участник принимает исходное положение (ИП) – ноги на ширине плеч, ступни – параллельно, носки ног перед линией отталкивания. Одновременным толчком двух ног выполняется прыжок вперед. Мах руками разрешён.

Измерение производится по перпендикулярной прямой, от места отталкивания до ближайшего следа, оставленного любой частью тела участника.

Участнику предоставляются три попытки. В зачёт идет лучший результат.

Ошибки:

- 1) Заступ за линию отталкивания или касание её.
- 2) Выполнение отталкивания с предварительного подскока.
- 3) Отталкивание ногами разновременно.

б. Прыжок через скакалку

Разрешается прыгать через скакалку только на двух ногах. Производится подсчет количества раз за 1 минуту. Студент имеет право делать остановки, но при этом время не останавливается.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические указания по подготовке к зачету

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Зачет – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Зачет дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени. Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в

изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания

домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
Адаптивная физическая культура	http://www.afkonline.ru/index.html	Электронная версия журнала «Адаптивная физическая культура»
Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс "ГТО"	https://www.gto.ru/	Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — полноценная программная и нормативная основа физического воспитания населения страны, нацеленная на развитие массового спорта и оздоровление нации

ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Российская спортивная энциклопедия	http://sportwiki.to/	Сборник статей о физическом развитии
Центральная отраслевая библиотека по физической культуре и спорту	http://lib.sportedu.ru/	Центральная отраслевая библиотека по физической культуре и спорту современный центр информационного и библиотечного обслуживания. Главная задача – обеспечение информацией и литературой образовательной и научной деятельности, распространение оперативного доступа пользователей к максимальному широкому кругу информационных ресурсов с предоставлением разнообразного спектра сервисных услуг.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению

Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".
Энциклопедия спорта	http://uor-nsk.ru/studentam/entsiklopediya-sporta	Спортивная энциклопедия - полное собрание всех видов спорта и единоборств (sports and martial arts). Представляем Вам описание олимпийских и наиболее популярных видов спорта, спортивные термины и правила.

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
Групповые и индивидуальные консультации	
Специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/ переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
Спортивный инвентарь, тренажеры.	
СРС	
Специальное помещение, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью, доской.	

XII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Игра – ролевая имитация обучающимися реальной профессиональной деятельности с выполнением функций специалистов на различных рабочих местах.
2. Индивидуальное обучение – выстраивание обучающимися собственных образовательных траекторий на основе формирования индивидуальных учебных планов и программ с учетом интересов и предпочтений обучающихся.
3. Интерактивная форма проведения практических занятий работа в малых группах – форма работы, дающая возможность каждому участнику по-участвовать в решении проблемы, попрактиковать навыки сотрудничества и межличностного общения

4. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)

5. Проблемное обучение или технология «Обучение в сотрудничестве» – технология, формирующая умения эффективно работать сообща во временных командах и группах и добиваться качественных результатов.

6. Работа в команде – совместная деятельность обучающихся в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением ответственности и полномочий.

7. Спортивная тренировка

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
СИЛОВОЕ ТРОЕБОРЬЕ**

**Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**профиль
Технология организации ресторанного дела**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Зячук Т.В

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью занятий силового троеборья является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств силового троеборья и физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, развития силовых способностей, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

Задачи

- 1) укрепления здоровья и формирования основ индивидуального образа жизни;
- 2) формирование навыков здорового образа жизни;
- 3) совершенствование функциональных возможностей организма;
- 4) формирование практических умений в организации и проведении самостоятельных форм занятий силовым троеборьем;
- 5) развитие массы, рельефа мышц и способствовать достижению пропорциональной массы тела;
- 6) способствовать развитию в отдельности каждой мышцы, группы мышц, части тела и коррекции отстающих групп мышц.
- 7) воспитание индивидуальных психических черт и особенностей;
- 8) воспитать стремление к здоровому образу жизни.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию

производства и обслуживания на предприятиях питания;

контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
 продукция питания различного назначения;
 методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой
 продукции питания;
 технологическое оборудование;
 сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные
 специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
 центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры,
 освоившие программу бакалавриата:

- научно-исследовательская
- организационно-управленческая
- проектная
- маркетинговая
- производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся,
 установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-8	Знания	Основы физического развития, воспитания и укрепления здоровья.
	Умения	Применять знания по физической культуре в профессиональной деятельности.
	Навыки и/или опыт деятельности	Навыками сохранения здорового образа жизни.

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина СИЛОВОЕ ТРОЕБОРЬЕ имеет код Б1.Б.ДВ.01.02, относится

к основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина СИЛОВОЕ ТРОЕБОРЬЕ предусмотрена учебным планом в 1, 2, 3, 4 семестрах обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 328 часов.

Форма промежуточной аттестации: 1, 2, 3, зачёт в 4 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	2	2	2	2	8
в т.ч. консультация	2	2	2	2	8
Самостоятельная работа обучающихся	80	80	80	76	316
Промежуточная аттестация				4	4
в т. ч. зачет				4	4
ИТОГО	82	82	82	82	328

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Раздел 1. Теоретический раздел

Тема 1. Краткий обзор развития пауэрлифтинга в России и за рубежом.

Характеристика пауэрлифтинга, место и значение его в российской системе физического воспитания. Возникновение и развитие пауэрлифтинга, как вида спорта.

Силовые упражнения в дореволюционной России. Первые чемпионаты России по подниманию тяжестей. Сильнейшие атлеты дореволюционной России, их достижения, участие в международных соревнованиях, чемпионатах Мира и Европы.

Роль тяжелой атлетики, как вида спорта и его влияние на развитие пауэрлифтинга.

Первые соревнования по пауэрлифтингу за рубежом и в России. Организация федерации силового троеборья (пауэрлифтинга) в России.

Международная федерация пауэрлифтинга. Весовые категории и программа соревнований. Возрастные группы в пауэрлифтинге.

Первые достижения российских спортсменов на международных соревнованиях.

Российские спортсмены- чемпионы мира и Европы. Влияние российской школы на развитие пауэрлифтинга в мире. Сильнейшие троеборцы зарубежных стран, их достижения

Тема 2. Краткие сведения о строении и функциях организма человека . Влияние физических упражнений с отягощениями на организма занимающихся

Опорно-двигательный аппарат: кости, связки, мышцы их строение и функции.

Основные сведения о кровообращении, состав и значение крови. Сердце и сосуды. Дыхание и газообмен. Органы пищеварения и обмен веществ.

Органы выделения.

Центральная нервная система и ее роль в жизнедеятельности всего организма

Для групп спортивного совершенствования и высшего спортивного мастерства.

Влияние различных физических упражнений и упражнений с отягощениями на организм человека. Изменения, наступающие в опорно-двигательном аппарате, органах дыхания, кровообращения, в деятельности центральной нервной системы в результате занятий пауэрлифтингом.

Воздействие физических упражнений на развитие силы и других физических качеств. Режимы работы мышц: преодолевающий, уступающий, удерживающий.

Условия задержки дыхания и настуживания при подъеме штанги.

Тема 3. Гигиена, закаливание, режим и питание спортсменов

Понятие о гигиене. Личная гигиена троеборца, уход за кожей, волосами, ногтями, полостью рта. Гигиена сна. Гигиена одежды и обуви. Гигиена жилища и места занятий пауэрлифтингом. Гигиеническое значение водных процедур (умывание, душ, купание, баня)

Понятие о заразных болезнях. Меры личной и общественной профилактики (предупреждение заболевания).

Значение закаливания для юного троеборца. Гигиенические основы и принципы закаливания. Средства закаливания: солнце, воздух, вода. Занятия пауэр-лифтингом - один из методов закаливания.

Режим юного троеборца. Роль режима для спортсмена. Режим учебы, отдыха, питания, тренировки, сна. Примерный распорядок дня юного троеборца. Весовой режим троеборца. Допустимые величины регуляции веса тела у троеборцев в зависимости от возраста. Показатели веса тела в зависимости от ростовых показателей. Набор веса и переход в более тяжелую весовую категорию.

Для групп спортивного совершенствования и высшего спортивного мастерства.

Питание. Энергетическая и пластическая сущность питания. Особое значение питания для растущего организма. Понятие об основном обмене.

Величина энергетических затрат в зависимости от возраста. Суточные энергозатраты. Энергетические фазы в зависимости от содержания тренировочного занятия. Назначение белков, жиров, углеводов, минеральных солей, витаминов, микроэлементов, воды в жизни человека. Калорийность пищевых веществ. Суточные нормы питания троеборцев. Режим питания у троеборцев. Зависимость питания от периода, цели тренировки и участия в соревнованиях. Питьевой режим троеборца.

Тема 4. Врачебный контроль, самоконтроль, оказание первой помощи. Основы спортивного массажа.

Понятие о врачебном контроле и его роли для юного троеборца.

Значение данных врачебного контроля для оценки физического развития и степени тренированности спортсмена. Понятие о тренированности, утомлении и перетренированности. Показания и противопоказания для занятий пауэрлифтингом. Профилактика перетренированности и роль в этом врачебного контроля.

Самоконтроль - как важное средство, дополняющее врачебный контроль.

Дневник самоконтроля. Объективные и субъективные показатели, отражаемые в дневнике: пульс, дыхание, спирометрия, вес тела, сон, работоспособность, самочувствие и др. Методика ведения дневника самоконтроля.

Для групп спортивного совершенствования и высшего спортивного мастерства:

Основы массажа. Понятие о массаже. Спортивный массаж. Значение массажа в спортивной практике.

Влияние массажа на организм: кожу, связочно-суставной аппарат, мышцы, кровеносную и лимфатическую системы, дыхательную систему, обмен

веществ, нервную систему.

Показания и противопоказания к массажу. Помещение и инвентарь для массажа. Требования к массажисту. Смазывающие вещества.

Виды и последовательность массажных приемов. Поглаживание. Растирание. Разминание. Выжимания. Поколачивание. Похлопывание. Рубление. По-тряхивание. Встряхивание. Валяние. Вибрационный массаж.

Классификация спортивного массажа: гигиенический, тренировочный (частный и общий), предварительный (согревающий, успокаивающий, возбуждающий), восстано-вительный, массаж при травмах. Самомассаж: приемы и техника.

Оказание первой помощи. Понятие о травмах. Травматические повреждения, характерные для занятий пауэрлифтингом, меры их профилактики.

Стра-ховка и самостраховка. Первая помощь при ушибах, растяжениях, вывихах, пе-реломах, открытых ранениях. Оказание первой помощи: утопающему, засыпан-ному землей, снегом, при электротравмах, обмороке, попадании инородных тел в глаза, уши. Приемы искусственного дыхания и непрямого массажа сердца.

Тема 5. Основы техники пауэрлифтинга.

Техника выполнения упражнений в пауэрлифтинге - один из главных разделов подготовки спортсмена. Что такое техническое мастерство, от чего оно зависит. Необходимость всестороннего физического развития.

Человек, как биомеханическая система. Биомеханические звенья человеческого тела. Роль нервно-мышечного аппарата в двигательной деятельности троеборца. Сокращение мышечных групп причина вращения звеньев тела. Переме-щение звеньев тела относительно друг друга причина движения штанги.

Основные параметры движения атлета и штанги. Усилия, прикладываемые атлетом к опоре и штанге. Ускорение, скорость и вертикальное перемещение штанги. Траектория движения снаряда. Характер изменения суставных углов, мышечная координация и характер возбуждения мышц при выполнении упраж-нений в пауэрлифтинге.

Сила и скорость сокращения мышц - фактор, определяющий спортивный результат. Режимы мышечной деятельности: преодолевающий, уступающий, удерживающий. Скоростно-силовая подготовка троеборца.

Особенности техники выполнения упражнений со штангой: большой вес снаряда, ограниченность в амплитуде движений, лимит времени, ограниченная площадь опоры, сложность коррекции движения.

Влияние развития отдельных мышц и мышечных групп на технику выпол-нения упражнений. Влияние на технику анатомических и антропометрических данных атлета. Определение стартового положения в зависимости от антропо-метрических данных и развития двигательных

качеств атлета.

Характер приложения усилий к штанге в начальный момент выполнения упражнений/Взаимосвязь, прикладываемых атлетом усилий с кинематикой сус-тавных перемещений в процессе выполнения всего упражнения.

Система "атлет-штанга". Движение общего центра тяжести (ОЦТ) системы при выполнении упражнений. Перемещение звеньев тела и снаряда относительно друг друга в процессе выполнения упражнений.

Гибкость - одно из основных качеств троеборца, необходимых для успешного выполнения упражнения в пауэрлифтинге. Взаимосвязь гибкости и минимального расстояния подъема штанги, как одного из составляющих высокий спортив-ный результат.

Для групп спортивного совершенствования и высшего спортивного мастерства.

Взаимодействие атлета со штангой до момента ее отделения от помоста. Создание жесткой кинематической цепи и сохранение ее в процессе движения один из важней-ших факторов, предопределяющих успешное выполнение упражнения.

Взаимосвязь и взаимообусловленность характеристик техники. Ведущие элементы координации. Граничные позы между фазами, как исходные моменты при выполнении двигательных задач по фазам движения.

Неодновременность в изменении кинематических и динамических парамет-ров техники движения атлета и штанги. Взаимосвязь усилий, прикладываемых троеборцем к штанге с кинематикой суставных перемещений, со скоростью дви-жения штанги, временем выполнения отдельных фаз.

Характер сокращения мышц при выполнении упражнения.

Общие требования к выполнению отдельных элементов и фаз движения.

Что такое структура движения. Отличительная особенность ритмовой структуры приседаний и жима от тяги.

Траектория движения штанги, как результат приложения усилий в верти-кальной и горизонтальной плоскостях. Оптимальность приложения усилий. Рациональное использование внутренних и внешних реактивных сил при выполнении упражнения.

Основные методы оценки качества техники при выполнении упражнений в пауэрлифтинге. Оценка технического мастерства по траектории, реакции опоры атлета, по работе мышц, ускорению и скорости движения штанги, по измене-нию угла в суставах. Рациональные отношения характеристик техники.

Управление системой "троеборец-штанга". Рациональное соотношение ки-нематики суставных перемещений с траекторией движения штанги.

Экономич-ность движения.

Основные ошибки в технике упражнений. Причинно-следственные связи возникновения ошибок. Методические приемы для устранения ошибок.

Тема 6. Методика обучения

Обучение и тренировка - единый процесс. Обучение классическим и специально-вспомогательным упражнениям. Последовательность изучения упражнений в пауэрлифтинге и компонентов техники. Физическое развитие занимающихся и эффективность обучения технике. Роль волевых качеств в процессе обучения. Страхование и самостраховка при обучении. Контроль и исправление ошибок при обучении технике.

Для групп спортивного совершенствования и высшего спортивного мастерства.

Взаимосвязь обучения и воспитания в процессе тренировки. Влияние общей и специальной физической подготовки на процесс обучения технике. Использование принципов дидактики в процессе обучения. Этапы становления двигательного навыка. Содержание теоретического и практического материала в период обучения. Расчленение учебного материала в логической последовательности.

Использование технических средств в процессе обучения и контроля за усвоением материала. Приборы срочной информации. Виды срочной информации: зрительные, звуковые и тактильные. Методика исправления ошибок.

Тема 7. Методика тренировки

Спортивная тренировка - как единый педагогический процесс формирования и совершенствования навыков, физических, моральных и волевых качеств занимающихся.

Понятие о тренировочной нагрузке: объем, интенсивность (вес штанги), количество подъемов, упражнений, максимальные веса, использование специальной экипировки. Методика их определения. Понятие о тренировочных весах: малые, средние, большие, максимальные.

Понятие о тренировочных циклах: годовых, месячных, недельных. Отдельные тренировочные занятия. Урок - как основная форма занятий. Части урока. Разновидности уроков. Эмоциональность урока.

Для групп спортивного совершенствования и высшего спортивного мастерства.

Понятие о тренировке. Влияние тренировочного процесса на организм занимающихся. Физическая, техническая, тактическая, моральная, волевая и теоретическая подготовка, их взаимосвязь в процессе тренировки.

Принципы тренировки: систематичность, непрерывность, всесторонность, постепенное повышение нагрузки, сознательность, учет индивидуальных особенностей организма.

Тренировочные нагрузки. Взаимосвязь объема и интенсивности тренировоч-

вочной нагрузки в различные циклы тренировки: годовые, месячные, недельные, в отдельных тренировках.

Роль больших, средних и малых тренировочных нагрузок. Вариативность - как метод построения тренировки. Величина интервала между подходами и занятиями.

Особенности построения тренировочных занятий перед соревнованиями.

Применение специальной экипировки. Разминка на занятиях и соревнованиях. Количество подходов и величина поднимаемого веса в разминке на соревнованиях.

Планирование спортивной тренировки. Планирование и учет проделанной работы, и их значение для совершенствования тренировочного процесса.

Понятие о планировании. Цель и задачи планирования.

Понятие о тренировочной нагрузке и ее параметрах.

Групповое и индивидуальное планирование. Дневник тренировки атлета.

Форма дневника и порядок его ведения. Значение ведения дневника.

Планирование тренировки и основные требования, предъявляемые к планированию.

Виды планирования: перспективное (на несколько лет), текущее (на год), оперативное (на этап, месяц, неделю, занятие).

Задачи тренировочных циклов и их содержание. Динамика тренировочной нагрузки в циклах: объем, интенсивность, количество подъемов и упражнений, количество подъемов максимальных весов.

Формы тренировочных планов: перспективного, годового, месячного, недельного, план-конспект урока.

Документы планирования учебно-тренировочной работы: программа, учебный план, годовой график учебно-тренировочной работы, рабочий план, конспект занятия. Расписание занятий. Календарный план соревнований. Дневник спортсмена. Методика ведения спортивного дневника и отчетов о тренировке

Тема 8. Краткие сведения о физиологических основах спортивной тренировки.

Мышечная деятельность - необходимое условие физического развития, нормального функционирования организма, поддержания здоровья и работоспособности.

Спортивная тренировка, как процесс формирования двигательных навыков и расширения функциональных возможностей организма.

Понятие о физиологических основах физических качеств, необходимых троеборцу. Понятие о силовой и скоростно-силовой работе. Методы развития силы мышц.

Особенности функциональной деятельности центральной нервной системы, органов кровообращения, дыхания при занятиях пауэрлифтингом.

Продолжительность восстановления физиологических функций организма после различных по величине тренировочных нагрузок и участия в соревнованиях. Повторяемость различных по величине физических нагрузок и интервалы отдыха.

Явление задержки дыхания и натуживания. Энергозатраты троеборца.

Понятие о снижении работоспособности, утомлении и восстановлении. Увеличение работоспособности выше исходного уровня (суперкомпенсация).

Методы и средства ликвидации утомления и ускорения процессов восстановления: активный отдых, водные процедуры, массаж, питание, витамины, фармакологические средства и др.

Характеристика предстартового состояния троеборца в период подготовки и во время соревнований.

Тема 9. Психологическая подготовка

Понятие о психологической подготовке. Основные методы развития и совершенствования моральных и волевых качеств спортсменов.

Преодоление трудностей в процессе тренировки и соревнованиях, связанных с подъемом предельных весов. Преодоление отрицательных эмоций перед тренировками и соревнованиями. Индивидуальный подход к занимающимся в зависимости от типа нервной деятельности, темперамента, психологических особенностей троеборца. Психологическая подготовка до, во время и после соревнований. Участие в соревнованиях - необходимое условие проверки и совершенствования моральных и волевых качеств. Влияние коллектива и тренера на психологическую подготовку спортсмена. Средства и методы развития отдельных психологических качеств.

Тема 10. Общая и специальная физическая подготовка 2

Общая и специальная физическая подготовка юных троеборцев и ее роль в процессе тренировки.

Общая подготовка, как основа развития различных качеств, способностей, двигательных функций спортсмена и повышения спортивной работоспособности. Требования к общей физической подготовке троеборцев.

Средства общей физической подготовки и их характеристика. Общая физическая подготовка, как средство восстановления работоспособности и активно-го отдыха спортсмена. Взаимосвязь общей и специальной физической подготовки троеборца. Контрольные тесты для выявления уровня развития общей физической подготовки.

Для групп спортивного совершенствования и высшего спортивного мастерства.

Специальная физическая подготовка троеборца и краткая характеристика ее

средств. Взаимосвязь и соотношение общей и специальной физической подготовки троеборца.

Характеристика физических качеств троеборца: мышечная сила, быстрота движений, выносливость, ловкость и гибкость. Методика развития этих качеств. Краткая характеристика применения этих средств специальной физической подготовки для различных групп занимающихся. Контрольные нормативы для выявления уровня развития специальной физической подготовки.

Тема 10. Общая и специальная физическая подготовка 3

Общая и специальная физическая подготовка юных троеборцев и ее роль в процессе тренировки.

Общая подготовка, как основа развития различных качеств, способностей, двигательных функций спортсмена и повышения спортивной работоспособности. Требования к общей физической подготовке троеборцев.

Средства общей физической подготовки и их характеристика. Общая физическая подготовка, как средство восстановления работоспособности и активно-го отдыха спортсмена. Взаимосвязь общей и специальной физической подготовки троеборца. Контрольные тесты для выявления уровня развития общей физической подготовки.

Для групп спортивного совершенствования и высшего спортивного мастерства.

Специальная физическая подготовка троеборца и краткая характеристика ее средств. Взаимосвязь и соотношение общей и специальной физической подготовки троеборца.

Характеристика физических качеств троеборца: мышечная сила, быстрота движений, выносливость, ловкость и гибкость. Методика развития этих качеств. Краткая характеристика применения этих средств специальной физической подготовки для различных групп занимающихся. Контрольные нормативы для выявления уровня развития специальной физической подготовки.

Тема 10. Общая и специальная физическая подготовка 1

Общая и специальная физическая подготовка юных троеборцев и ее роль в процессе тренировки.

Общая подготовка, как основа развития различных качеств, способностей, двигательных функций спортсмена и повышения спортивной работоспособности. Требования к общей физической подготовке троеборцев.

Средства общей физической подготовки и их характеристика. Общая физическая подготовка, как средство восстановления работоспособности и

активно-го отдыха спортсмена. Взаимосвязь общей и специальной физической подготовки троеборца. Контрольные тесты для выявления уровня развития общей физической подготовки.

Для групп спортивного совершенствования и высшего спортивного мастерства.

Специальная физическая подготовка троеборца и краткая характеристика ее средств. Взаимосвязь и соотношение общей и специальной физической подготовки троеборца.

Характеристика физических качеств троеборца: мышечная сила, быстрота движений, выносливость, ловкость и гибкость. Методика развития этих качеств. Краткая характеристика применения этих средств специальной физической подготовки для различных групп занимающихся. Контрольные нормативы для выявления уровня развития специальной физической подготовки.

Тема 10. Общая и специальная физическая подготовка 4

Общая и специальная физическая подготовка юных троеборцев и ее роль в процессе тренировки.

Общая подготовка, как основа развития различных качеств, способностей, двигательных функций спортсмена и повышения спортивной работоспособности. Требования к общей физической подготовке троеборцев.

Средства общей физической подготовки и их характеристика. Общая физическая подготовка, как средство восстановления работоспособности и активно-го отдыха спортсмена. Взаимосвязь общей и специальной физической подготовки троеборца. Контрольные тесты для выявления уровня развития общей физической подготовки.

Для групп спортивного совершенствования и высшего спортивного мастерства.

Специальная физическая подготовка троеборца и краткая характеристика ее средств. Взаимосвязь и соотношение общей и специальной физической подготовки троеборца.

Характеристика физических качеств троеборца: мышечная сила, быстрота движений, выносливость, ловкость и гибкость. Методика развития этих качеств. Краткая характеристика применения этих средств специальной физической подготовки для различных групп занимающихся. Контрольные нормативы для выявления уровня развития специальной физической подготовки.

Тема 11. Правила соревнований 3

Разбор правил соревнований по пауэрлифтингу. Виды и характер соревнований. Положение о соревнованиях. Программа. Права и обязанности

участников. Требования к специальной экипировке. Представители, тренеры, капитаны команд. Весовые категории и возрастные группы. Порядок взвешивания. Правила выполнения упражнений. Вызов участников на помост. Количество подходов и надбавка веса на штангу. Определение личных и командных результатов соревнований. Условия регистрации рекордов. Помещение для соревнований. Оборудование и инвентарь. Для групп спортивного совершенствования и высшего спортивного мастерства.

Организация и проведение соревнований по пауэрлифтингу. Работа главной судейской коллегии. Работа судей и секретарей. Проверка мест соревнований, заявок, судейских документов. Распределение обязанностей между судьями. Взвешивание участников. Требования к экипировке. Процесс судейства. Управление судейской сигнализацией. Медицинское обслуживание соревнований. Работа со зрителями. Информация о ходе соревнований. Проведение торжественного открытия и закрытия соревнований. Награждение призеров соревнований. Отчет о проведенном соревновании. Итоговые протоколы и подведение итогов командной борьбы

Тема 11. Правила соревнований 1

Разбор правил соревнований по пауэрлифтингу. Виды и характер соревнований. Положение о соревнованиях. Программа. Права и обязанности участников. Требования к специальной экипировке. Представители, тренеры, капитаны команд. Весовые категории и возрастные группы. Порядок взвешивания. Правила выполнения упражнений. Вызов участников на помост. Количество подходов и надбавка веса на штангу. Определение личных и командных результатов соревнований. Условия регистрации рекордов. Помещение для соревнований. Оборудование и инвентарь. Для групп спортивного совершенствования и высшего спортивного мастерства.

Организация и проведение соревнований по пауэрлифтингу. Работа главной судейской коллегии. Работа судей и секретарей. Проверка мест соревнований, заявок, судейских документов. Распределение обязанностей между судьями. Взвешивание участников. Требования к экипировке. Процесс судейства. Управление судейской сигнализацией. Медицинское обслуживание соревнований. Работа со зрителями. Информация о ходе соревнований. Проведение торжественного открытия и закрытия соревнований. Награждение призеров соревнований. Отчет о проведенном соревновании. Итоговые протоколы и подведение итогов командной борьбы

Тема 12. Места занятий, оборудование и инвентарь. Техника безопасности.

Требования к спортивному залу для занятий пауэрлифтингом и подсобным помещением. Размеры зала. Освещение. Вентиляция. Покрытие пола, стен, помостов.

Оборудование и инвентарь зала для пауэрлифтинга. Штанги: "лифтерская", тренировочная, нестандартная. Устройство штанги. Специальная скамья для жима лежа и стойки для приседаний. Вспомогательные тренажеры. Гири, разборные гантели, подставки. Эластичные бинты, жимовые майки и комбинезоны, ремни. Специализированный помост. Видеомагнитофон. Наглядная агитация. Методический уголок. Справочные материалы. Правила технического осмотра, ремонта и хранения спортивного инвентаря. Техника безопасности и самостраховка.

Раздел 2. Общая физическая подготовка

Тема 13. Общеразвивающие упражнения 1

Для всех учебных групп.

Строевые упражнения. Понятие о строе: шеренга, фланг, фронт, ширина и глубина строя, дистанция, интервал, направляющий, замыкающий. Выполнение команд. Расчет на группы. Повороты. Движение: строевым шагом, обычным, бегом, на носках, на пятках. Изменения направления при беге и ходьбе.

Общеразвивающие упражнения без предметов:

упражнения для рук и плечевого пояса: движение руками из различных исходных положений (стоя, сидя, лежа), сгибание, разгибание, вращение, махи, отведение, приведение, рывковые движения руками одновременно и разноименно во время движения шагом и бегом;

упражнения вдвоем с сопротивлением. Отталкивание;

упражнения для шеи и туловища: наклоны, вращения и повороты головы.

Наклоны туловища вперед, назад, в стороны, круговые движения туловищем, повороты туловища, сочетание поворотов и наклонов туловища

, поднимание прямых и согнутых ног в положении лежа на спине, седы из

положения лежа на спине, упражнения для ног: поднимание на носки,

различные движения прямой и согнутой ногой, приседания на одной и

обеих ногах, выпады, перемены выпадов с дополнительными

пружинящими движениями, прыжки на месте и т. д.,

упражнения для всех частей тела: сочетания движений различными частями тела (приседания с наклоном вперед и движением и руками, выпады с наклоном и движениями руками, выпады с наклоном и движениями

туловища, вращение туловища с круговыми движениями руками и др.),

разноименные движения на координацию, упражнения на формирование

правильной осанки, упражнения на растягивание и расслабление, различные упражнения с сопротивлением партнера, имитационные упражнения (имитация техники пауэрлифтинга), Общеразвивающие упражнения с предметом:
упражнения со скакалкой, с гимнастической палкой,
с набивными мячами

Тема 13. Общеразвивающие упражнения 3

Для всех учебных групп.

Строевые упражнения. Понятие о строе: шеренга, фланг, фронт, ширина и глубина строя, дистанция, интервал, направляющий, замыкающий. Выполнение команд. Расчет на группы. Повороты. Движение: строевым шагом, обычным, бегом, на носках, на пятках. Изменения направления при беге и ходьбе.

Общеразвивающие упражнения без предметов:

упражнения для рук и плечевого пояса: движение руками из различных исходных положений (стоя, сидя, лежа), сгибание, разгибание, вращение, махи, отведение, приведение, рывковые движения руками одновременно и разноименно во время движения шагом и бегом;

упражнения вдвоем с сопротивлением. Отталкивание;

упражнения для шеи и туловища: наклоны, вращения и повороты головы.

Наклоны туловища вперед, назад, в стороны, круговые движения туловищем, повороты туловища, сочетание поворотов и наклонов туловища, поднимание прямых и согнутых ног в положении лежа на спине, седы из положения лежа на спине, упражнения для ног: поднимание на носки, различные движения прямой и согнутой ногой, приседания на одной и обеих ногах, выпады, перемены выпадов с дополнительными пружинящими движениями, прыжки на месте и т. д.,

упражнения для всех частей тела: сочетания движений различными частями тела (приседания с наклоном вперед и движением и руками, выпады с наклоном и движениями руками, выпады с наклоном и движениями туловища, вращение туловища с круговыми движениями руками и др.), разноименные движения на координацию, упражнения на формирование правильной осанки, упражнения на растягивание и расслабление, различные упражнения с сопротивлением партнера, имитационные упражнения (имитация техники пауэрлифтинга), Общеразвивающие упражнения с предметом:

упражнения со скакалкой, с гимнастической палкой,
с набивными мячами

Тема 13. Общеразвивающие упражнения 4

Для всех учебных групп.

Строевые упражнения. Понятие о строе: шеренга, фланг, фронт, ширина и глубина строя, дистанция, интервал, направляющий, замыкающий. Выполнение команд. Расчет на группы. Повороты. Движение: строевым шагом, обычным, бегом, на носках, на пятках. Изменения направления при беге и ходьбе.

Общеразвивающие упражнения без предметов:

упражнения для рук и плечевого пояса: движение руками из различных исходных положений (стоя, сидя, лежа), сгибание, разгибание, вращение, махи, отведение, приведение, рывковые движения руками одновременно и разноименно во время движения шагом и бегом;

упражнения вдвоем с сопротивлением. Отталкивание;

упражнения для шеи и туловища: наклоны, вращения и повороты головы.

Наклоны туловища вперед, назад, в стороны, круговые движения туловищем, повороты туловища, сочетание поворотов и наклонов туловища

, поднимание прямых и согнутых ног в положении лежа на спине, седы из

положения лежа на спине, упражнения для ног: поднимание на носки, различные движения прямой и согнутой ногой, приседания на одной и

обеих ногах, выпады, перемены выпадов с дополнительными

пружинящими движениями, прыжки на месте и т. д.,

упражнения для всех частей тела: сочетания движений различными частями тела (приседания с наклоном вперед и движением и руками, выпады с

наклоном и движениями руками, выпады с наклоном и движениями

туловища, вращение туловища с круговыми движениями руками и др.),

разноименные движения на координацию, упражнения на формирование правильной осанки, упражнения на растягивание и расслабление,

различные упражнения с сопротивлением партнера, имитационные

упражнения (имитация техники пауэрлифтинга),

Общеразвивающие упражнения с предметом:

упражнения со скакалкой, с гимнастической палкой,

с набивными мячами

Тема 13. общеразвивающие упражнения 2

Для всех учебных групп.

Строевые упражнения. Понятие о строе: шеренга, фланг, фронт, ширина и глубина строя, дистанция, интервал, направляющий, замыкающий. Выполнение команд. Расчет на группы. Повороты. Движение: строевым шагом, обычным, бегом, на носках, на пятках. Изменения направления при беге и ходьбе.

Общеразвивающие упражнения без предметов:

упражнения для рук и плечевого пояса: движение руками из различных исходных положений (стоя, сидя, лежа), сгибание, разгибание, вращение, махи, отведение, приведение, рывковые движения руками одновременно и

разноименно во время движения шагом и бегом;
упражнения вдвоем с сопротивлением. Отталкивание;
упражнения для шеи и туловища: наклоны, вращения и повороты головы.
Наклоны туловища вперед, назад, в стороны, круговые движения туловищем, повороты туловища, сочетание поворотов и наклонов туловища, поднимание прямых и согнутых ног в положении лежа на спине, седы из положения лежа на спине, упражнения для ног: поднимание на носки, различные движения прямой и согнутой ногой, приседания на одной и обеих ногах, выпады, перемены выпадов с дополнительными пружинящими движениями, прыжки на месте и т. д., упражнения для всех частей тела: сочетания движений различными частями тела (приседания с наклоном вперед и движением и руками, выпады с наклоном и движениями руками, выпады с наклоном и движениями туловища, вращение туловища с круговыми движениями руками и др.), разноименные движения на координацию, упражнения на формирование правильной осанки, упражнения на растягивание и расслабление, различные упражнения с сопротивлением партнера, имитационные упражнения (имитация техники пауэрлифтинга), Общеразвивающие упражнения с предметом:
упражнения со скакалкой, с гимнастической палкой, с набивными мячами

Тема 14. Упражнения из других видов спорта 4

Упражнения на гимнастических снарядах:

на гимнастической скамейке, на канате, на гимнастическом козле, на кольцах, на брусьях, на перекладине, на гимнастической стенке;

Упражнения из акробатики:

кувырки, стойки, перевороты, прыжки на мини-батуте;

Легкая атлетика:

бег на короткие дистанции (30, 60, 100 м.),

прыжки в длину с места и разбега,

прыжки в высоту с места,

метание диска, гранаты, толкание ядра, гири,

Спортивные игры:

баскетбол, волейбол, ручной мяч, бадминтон, настольный теннис, футбол, спортивные игры по упрощенным правилам,

Подвижные игры:

игры с бегом, прыжками, с метаниями, с элементами сопротивления, пере-

тягивание каната, эстафеты,

Плавание:

для не умеющих плавать - овладение техникой плавания,

плавание на дистанцию 25, 50, 100 м.,

прыжки, ныряние,

приемы спасения утопающих.

Тема 14. Упражнения из других видов спорта 2

Упражнения на гимнастических снарядах:

на гимнастической скамейке, на канате, на гимнастическом козле, на

кольцах, на брусьях, на перекладине, на гимнастической стенке;

Упражнения из акробатики:

кувырки, стойки, перевороты, прыжки на мини-батуте;

Легкая атлетика:

бег на короткие дистанции (30, 60, 100 м.),

прыжки в длину с места и разбега,

прыжки в высоту с места,

метание диска, гранаты, толкание ядра, гири,

Спортивные игры:

баскетбол, волейбол, ручной мяч, бадминтон, настольный теннис, футбол,

спортивные игры по упрощенным правилам,

Подвижные игры:

игры с бегом, прыжками, с метаниями, с элементами сопротивления, пере-

тягивание каната, эстафеты,

Плавание:

для не умеющих плавать - овладение техникой плавания,

плавание на дистанцию 25, 50, 100 м.,

прыжки, ныряние,

приемы спасения утопающих.

Тема 14. Упражнения из других видов спорта 1

Упражнения на гимнастических снарядах:

на гимнастической скамейке, на канате, на гимнастическом козле, на

кольцах, на брусьях, на перекладине, на гимнастической стенке;

Упражнения из акробатики:

кувырки, стойки, перевороты, прыжки на мини-батуте;

Легкая атлетика:

бег на короткие дистанции (30, 60, 100 м.),
прыжки в длину с места и разбега,
прыжки в высоту с места,
метание диска, гранаты, толкание ядра, гири,

Спортивные игры:

баскетбол, волейбол, ручной мяч, бадминтон, настольный теннис, футбол,
спортивные игры по упрощенным правилам,

Подвижные игры:

игры с бегом, прыжками, с метаниями, с элементами сопротивления, пере-
тягивание каната, эстафеты,

Плавание:

для не умеющих плавать - овладение техникой плавания,
плавание на дистанцию 25, 50, 100 м.,
прыжки, ныряние,
приемы спасения утопающих.

Тема 14. Упражнения из других видов спорта 3

Упражнения на гимнастических снарядах:

на гимнастической скамейке, на канате, на гимнастическом козле, на
кольцах, на брусьях, на перекладине, на гимнастической стенке;

Упражнения из акробатики:

кувырки, стойки, перевороты, прыжки на мини-батуте;

Легкая атлетика:

бег на короткие дистанции (30, 60, 100 м.),
прыжки в длину с места и разбега,
прыжки в высоту с места,
метание диска, гранаты, толкание ядра, гири,

Спортивные игры:

баскетбол, волейбол, ручной мяч, бадминтон, настольный теннис, футбол,
спортивные игры по упрощенным правилам,

Подвижные игры:

игры с бегом, прыжками, с метаниями, с элементами сопротивления, пере-
тягивание каната, эстафеты,

Плавание:

для не умеющих плавать - овладение техникой плавания,

плавание на дистанцию 25, 50, 100 м.,
прыжки, ныряние,
приемы спасения утопающих.

Раздел 3. Специальная физическая подготовка

Тема 15. Изучение и совершенствование техники пауэрлифтинга 2

Для всех учебных групп.

ПРИСЕДАНИЕ. Действия спортсмена до съема штанги со стоек. Выполнение команд судьи. Съем штанги со стоек Положение спины и расстановка ног. Действия атлета при уходе в подсед, способствующие дальнейшему подъему штанги. Способы ухода в подсед. Площадь опоры и центр тяжести системы в подседе. Зависимость высоты фиксации штанги от подвижности в голеностопных, коленных, и тазобедренных суставах. Величины углов в этих суставах.

Вставание из подседа. Биомеханические условия сохранения равновесия и вставания в разных способах подседа. Фиксация. Выполнение команд судьи. Дыхание при выполнении упражнения.

ЖИМ ЛЕЖА. Действия спортсмена до съема штанги со стоек. Расстановка ног. Ширина хвата. Положение туловища на скамье. Выполнение команд судьи. Опускание и остановка штанги на груди. Жим от груди. Фиксация. Выполнение команд судьи. Дыхание при выполнении упражнения.

ТЯГА. Стартовое положение. Расстановка ног. Способы захвата и оптимальная ширина хвата. Положение ног, головы, туловища, рук на старте, величины углов в коленных, голеностопных и тазобедренных суставах.

Разновидности старта (динамический, статический). Дыхание во время выполнения упражнения. Съем штанги с помоста. Работа мышц разгибателей ног и туловища. Фиксация штанги в верхней точке подъема. Выполнение команд судьи.

Совершенствование техники пауэрлифтинга

Для учебно-тренировочных, спортивного совершенствования и групп высшего спортивного мастерства.

ПРИСЕДАНИЕ. Совершенствование ухода в подсед. Оптимальное соотношение быстроты и глубины подседа. Техника подведения рук под гриф штанги. Максимальное использование средств специальной экипировки для достижения наивысшего результата.

Вставание из подседа. Порядок перемещения звеньев тела при вставании, не вызывающий резких смещений штанги в вертикальной и горизонтальной плоскостях. Динамика усилий, использование упругих и реактивных сил при приседаниях. Ритмовая структура приседаний. Фиксация. Техника постановки штанги стойки.

ЖИМ ЛЕЖА. Подъем штанги от груди. Положение рук, ног и туловища на

старте. Использование максимального прогиба в позвоночнике для уменьшения пути штанги. Направление, амплитуда и скорость опускания. Положение звеньев тела перед началом жима. Динамика усилий, использование упругих и реактивных сил при жиме лежа. Ритмовая структура жима лежа. Фиксация веса и техника опускания штанги на стойки. Максимальное использование средств специальной экипировки для достижения высокого результата в жиме лежа.

ТЯГА. Направление и скорость движения штанги и звеньев тела спортсмена в первой и второй фазах тяги. Кинематика суставных перемещений и усилий атлета в тяге. Наиболее рациональное расположение звеньев тела, Ритмовая структура тяги. Основные факторы, предопределяющие величину скорости и подъема штанги. Использование средств специальной экипировки для достижения наивысшего результата в тяге.

Для всех упражнений в пауэрлифтинге. Целостное и расчлененное выполнение отдельных периодов и фаз упражнения. Специально-вспомогательные упражнения. Применение пассивного растяжения мышц перед выполнением упражнения и после него. Ударный метод развития взрывной силы мышц для совершенствования элементов техники с повышением реактивной способности нервно-мышечного аппарата. Избирательная тренировка отдельных мышц или мышечных групп.

Контроль за процессом становления и совершенствования технического мастерства.

Причинно-следственные связи возникновения ошибок, их систематизация. Контроль за техникой выполнения упражнений с помощью технических средств. Критерии технического мастерства: минимальное расстояние и траектория движения штанги, вертикальная составляющая реакции опоры, скорость и ускорение движения штанги, изменения углов в суставах, порядок и характер возбуждения отдельных мышечных групп. Ритм выполнения отдельных периодов и фаз движения штанги. Временные и амплитудные соотношения характеристик техники.

Тема 15. Изучение и совершенствование техники пауэрлифтинга 3

Для всех учебных групп.

ПРИСЕДАНИЕ. Действия спортсмена до съема штанги со стоек. Выполнение команд судьи. Съем штанги со стоек Положение спины и расстановка ног. Действия атлета при уходе в подсед, способствующие дальнейшему подъему штанги. Способы ухода в подсед. Площадь опоры и центр тяжести системы в подседе. Зависимость высоты фиксации штанги от подвижности в голеностопных, коленных, и тазобедренных суставах. Величины углов в этих суставах.

Вставание из подседа. Биомеханические условия сохранения равновесия и вставания в разных способах подседа. Фиксация. Выполнение команд судьи

. Дыхание при выполнении упражнения.

ЖИМ ЛЕЖА. Действия спортсмена до съема штанги со стоек. Расстановка ног. Ширина хвата. Положение туловища на скамье. Выполнение команд судьи. Опускание и остановка штанги на груди. Жим от груди. Фиксация. Выполнение команд судьи. Дыхание при выполнении упражнения.

ТЯГА. Стартовое положение. Расстановка ног. Способы захвата и оптимальная ширина хвата. Положение ног, головы, туловища, рук на старте, величины углов в коленных, голеностопных и тазобедренных суставах. Разновидности старта (динамический, статический). Дыхание во время выполнения упражнения. Съем штанги с помоста. Работа мышц разгибателей ног и туловища. Фиксация штанги в верхней точке подъема. Выполнение команд судьи.

Совершенствование техники пауэрлифтинга

Для учебно-тренировочных, спортивного совершенствования и групп высшего спортивного мастерства.

ПРИСЕДАНИЕ. Совершенствование ухода в подсед. Оптимальное соотношение быстроты и глубины подседа. Техника подведения рук под гриф штанги. Максимальное использование средств специальной экипировки для достижения наивысшего результата.

Вставание из подседа. Порядок перемещения звеньев тела при вставании, не вызывающий резких смещений штанги в вертикальной и горизонтальной плоскостях. Динамика усилий, использование упругих и реактивных сил при приседаниях. Ритмовая структура приседаний. Фиксация. Техника постановки штанги стойки.

ЖИМ ЛЕЖА. Подъем штанги от груди. Положение рук, ног и туловища на старте. Использование максимального прогиба в позвоночнике для уменьшения пути штанги. Направление, амплитуда и скорость опускания. Положение звеньев тела перед началом жима. Динамика усилий, использование упругих и реактивных сил при жиме лежа. Ритмовая структура жима лежа. Фиксация веса и техника опускания штанги на стойки. Максимальное использование средств специальной экипировки для достижения высокого результата в жиме лежа.

ТЯГА. Направление и скорость движения штанги и звеньев тела спортсмена в первой и второй фазах тяги. Кинематика суставных перемещений и усилий атлета в тяге. Наиболее рациональное расположение звеньев тела, Ритмовая структура тяги. Основные факторы, предопределяющие величину скорости и подъема штанги. Использование средств специальной экипировки для достижения наивысшего результата в тяге.

Для всех упражнений в пауэрлифтинге. Целостное и расчлененное выполнение отдельных периодов и фаз упражнения. Специально-вспомогательные упражнения. Применение пассивного растяжения мышц перед

выполнением упражнения и после него. Ударный метод развития взрывной силы мышц для совершенствования элементов техники с повышением реактивной способности нервно-мышечного аппарата. Избирательная тренировка отдельных мышц или мышечных групп.

Контроль за процессом становления и совершенствования технического мастерства.

Причинно-следственные связи возникновения ошибок, их систематизация. Контроль за техникой выполнения упражнений с помощью технических средств. Критерии технического мастерства: минимальное расстояние и траектория движения штанги, вертикальная составляющая реакции опоры, скорость и ускорение движения штанги, изменения углов в суставах, порядок и характер возбуждения отдельных мышечных групп. Ритм выполнения отдельных периодов и фаз движения штанги. Временные и амплитудные соотношения характеристик техники.

Тема 15. Изучение и совершенствование техники пауэрлифтинга 1

Для всех учебных групп.

ПРИСЕДАНИЕ. Действия спортсмена до съема штанги со стоек. Выполнение команд судьи. Съем штанги со стоек. Положение спины и расстановка ног. Действия атлета при уходе в подсед, способствующие дальнейшему подъему штанги. Способы ухода в подсед. Площадь опоры и центр тяжести системы в подседе. Зависимость высоты фиксации штанги от подвижности в голеностопных, коленных, и тазобедренных суставах. Величины углов в этих суставах.

Вставание из подседа. Биомеханические условия сохранения равновесия и вставания в разных способах подседа. Фиксация. Выполнение команд судьи. Дыхание при выполнении упражнения.

ЖИМ ЛЕЖА. Действия спортсмена до съема штанги со стоек. Расстановка ног. Ширина хвата. Положение туловища на скамье. Выполнение команд судьи. Опускание и остановка штанги на груди. Жим от груди. Фиксация. Выполнение команд судьи. Дыхание при выполнении упражнения.

ТЯГА. Стартовое положение. Расстановка ног. Способы захвата и оптимальная ширина хвата. Положение ног, головы, туловища, рук на старте, величины углов в коленных, голеностопных и тазобедренных суставах.

Разновидности старта (динамический, статический). Дыхание во время выполнения упражнения. Съем штанги с помоста. Работа мышц разгибателей ног и туловища. Фиксация штанги в верхней точке подъема. Выполнение команд судьи.

Совершенствование техники пауэрлифтинга

Для учебно-тренировочных, спортивного совершенствования и групп высшего спортивного мастерства.

ПРИСЕДАНИЕ. Совершенствование ухода в подсед. Оптимальное соотно-

шение быстроты и глубины подседа. Техника подведения рук под гриф штанги. Максимальное использование средств специальной экипировки для достижения наивысшего результата.

Вставание из подседа. Порядок перемещения звеньев тела при вставании, не вызывающий резких смещений штанги в вертикальной и горизонтальной плоскостях. Динамика усилий, использование упругих и реактивных сил при приседаниях. Ритмовая структура приседаний. Фиксация. Техника постановки штанги стойки.

ЖИМ ЛЕЖА. Подъем штанги от груди. Положение рук, ног и туловища на старте. Использование максимального прогиба в позвоночнике для уменьшения пути штанги. Направление, амплитуда и скорость опускания. Положение звеньев тела перед началом жима. Динамика усилий, использование упругих и реактивных сил при жиме лежа. Ритмовая структура жима лежа. Фиксация веса и техника опускания штанги на стойки. Максимальное использование средств специальной экипировки для достижения высокого результата в жиме лежа.

ТЯГА. Направление и скорость движения штанги и звеньев тела спортсмена в первой и второй фазах тяги. Кинематика суставных перемещений и усилий атлета в тяге. Наиболее рациональное расположение звеньев тела, Ритмовая структура тяги. Основные факторы, определяющие величину скорости и подъема штанги. Использование средств специальной экипировки для достижения наивысшего результата в тяге.

Для всех упражнений в пауэрлифтинге. Целостное и расчлененное выполнение отдельных периодов и фаз упражнения. Специально-вспомогательные упражнения. Применение пассивного растяжения мышц перед выполнением упражнения и после него. Ударный метод развития взрывной силы мышц для совершенствования элементов техники с повышением реактивной способности нервно-мышечного аппарата. Избирательная тренировка отдельных мышц или мышечных групп.

Контроль за процессом становления и совершенствования технического мастерства.

Причинно-следственные связи возникновения ошибок, их систематизация. Контроль за техникой выполнения упражнений с помощью технических средств. Критерии технического мастерства: минимальное расстояние и траектория движения штанги, вертикальная составляющая реакции опоры, скорость и ускорение движения штанги, изменения углов в суставах, порядок и характер возбуждения отдельных мышечных групп. Ритм выполнения отдельных периодов и фаз движения штанги. Временные и амплитудные соотношения характеристик техники.

Тема 15. Изучение и совершенствование техники пауэрлифтинга 4
Для всех учебных групп.

ПРИСЕДАНИЕ. Действия спортсмена до съема штанги со стоек. Выполнение команд судьи. Съем штанги со стоек Положение спины и расстановка ног. Действия атлета при уходе в подсед, способствующие дальнейшему подъему штанги. Способы ухода в подсед. Площадь опоры и центр тяжести системы в подседе. Зависимость высоты фиксации штанги от подвижности в голеностопных, коленных, и тазобедренных суставах. Величины углов в этих суставах.

Вставание из подседа. Биомеханические условия сохранения равновесия и вставания в разных способах подседа. Фиксация. Выполнение команд судьи. Дыхание при выполнении упражнения.

ЖИМ ЛЕЖА. Действия спортсмена до съема штанги со стоек. Расстановка ног. Ширина хвата. Положение туловища на скамье. Выполнение команд судьи. Опускание и остановка штанги на груди. Жим от груди. Фиксация. Выполнение команд судьи. Дыхание при выполнении упражнения.

ТЯГА. Стартовое положение. Расстановка ног. Способы захвата и оптимальная ширина хвата. Положение ног, головы, туловища, рук на старте, величины углов в коленных, голеностопных и тазобедренных суставах. Разновидности старта (динамический, статический). Дыхание во время выполнения упражнения. Съем штанги с помоста. Работа мышц разгибателей ног и туловища. Фиксация штанги в верхней точке подъема. Выполнение команд судьи.

Совершенствование техники пауэрлифтинга

Для учебно-тренировочных, спортивного совершенствования и групп высшего спортивного мастерства.

ПРИСЕДАНИЕ. Совершенствование ухода в подсед. Оптимальное соотношение быстроты и глубины подседа. Техника подведения рук под гриф штанги. Максимальное использование средств специальной экипировки для достижения наивысшего результата.

Вставание из подседа. Порядок перемещения звеньев тела при вставании, не вызывающий резких смещений штанги в вертикальной и горизонтальной плоскостях. Динамика усилий, использование упругих и реактивных сил при приседаниях. Ритмовая структура приседаний. Фиксация. Техника постановки штанги на стойки.

ЖИМ ЛЕЖА. Подъем штанги от груди. Положение рук, ног и туловища на старте. Использование максимального прогиба в позвоночнике для уменьшения пути штанги. Направление, амплитуда и скорость опускания. Положение звеньев тела перед началом жима. Динамика усилий, использование упругих и реактивных сил при жиме лежа. Ритмовая структура жима лежа. Фиксация веса и техника опускания штанги на стойки. Максимальное использование средств специальной экипировки для достижения высокого результата в жиме лежа.

ТЯГА. Направление и скорость движения штанги и звеньев тела спортсмена в первой и второй фазах тяги. Кинематика суставных перемещений и усилий атлета в тяге. Наиболее рациональное расположение звеньев тела, Ритмовая структура тяги. Основные факторы, предопределяющие величину скорости и подъема штанги. Использование средств специальной экипировки для достижения наивысшего результата в тяге.

Для всех упражнений в пауэрлифтинге. Целостное и расчлененное выполнение отдельных периодов и фаз упражнения. Специально-вспомогательные упражнения. Применение пассивного растяжения мышц перед выполнением упражнения и после него. Ударный метод развития взрывной силы мышц для совершенствования элементов техники с повышением реактивной способности нервно-мышечного аппарата. Избирательная тренировка отдельных мышц или мышечных групп.

Контроль за процессом становления и совершенствования технического мастерства.

Причинно-следственные связи возникновения ошибок, их систематизация. Контроль за техникой выполнения упражнений с помощью технических средств. Критерии технического мастерства: минимальное расстояние и траектория движения штанги, вертикальная составляющая реакции опоры, скорость и ускорение движения штанги, изменения углов в суставах, порядок и характер возбуждения отдельных мышечных групп. Ритм выполнения отдельных периодов и фаз движения штанги. Временные и амплитудные соотношения характеристик техники.

Тема 16. Развитие специфических качеств троеборца 1

Упражнения, используемые в тренировке троеборца:

ПРИСЕДАНИЯ. Приседания в уступающем режиме с дополнительным весом, с задержкой в приседе, полуприседания с большим весом, приседания с прыжками, приседания с широкой и узкой постановкой ног, приседания со штангой на груди, жим ногами вертикально и под углом, разгибание ног сидя, сгибание ног лежа, приседания с весом на поясе, сведение и разведение ног в специальном тренажере, изометрические упражнения.

ЖИМ ЛЕЖА. Жим лежа в уступающем режиме с дополнительным весом, с задержкой на груди, жим со стоек от груди, жим под углом вверх и вниз головой, разведение гантелей на горизонтальной и наклонной скамье, подъем лежа из-за головы, отжимания от брусьев, отжимания от пола с хлопком, разгибание рук лежа и стоя, полужим, жим стоя с груди и со спины, жим гантелей, подъем гантелей через стороны, изометрические упражнения.

ТЯГА. Тяга в уступающем режиме, с задержками, с вися, с плитов, стоя на подставках, сидя, наклоны со штангой, наклоны лежа в станке, изометрические упражнения.

Тема 16. Развитие специфических качеств троеборца 3

Упражнения, используемые в тренировке троеборца:

ПРИСЕДАНИЯ. Приседания в уступающем режиме с дополнительным весом, с задержкой в приседе, полуприседания с большим весом, приседания с прыжками, приседания с широкой и узкой постановкой ног, приседания со штангой на груди, жим ногами вертикально и под углом, разгибание ног сидя, сгибание ног лежа, приседания с весом на поясе, сведение и разведение ног в специальном тренажере, изометрические упражнения.

ЖИМ ЛЕЖА. Жим лежа в уступающем режиме с дополнительным весом, с задержкой на груди, жим со стоек от груди, жим под углом вверх и вниз головой, разведение гантелей на горизонтальной и наклонной скамье, подъем лежа из-за головы, отжимания от брусьев, отжимания от пола с хлопком, разгибание рук лежа и стоя, полужим, жим стоя с груди и со спины, жим гантелей, подъем гантелей через стороны, изометрические упражнения.

ТЯГА. Тяга в уступающем режиме, с задержками, с вися, с планков, стоя на подставках, сидя, наклоны со штангой, наклоны лежа в станке, изометрические упражнения.

Тема 16. Развитие специфических качеств троеборца 4

Упражнения, используемые в тренировке троеборца:

ПРИСЕДАНИЯ. Приседания в уступающем режиме с дополнительным весом, с задержкой в приседе, полуприседания с большим весом, приседания с прыжками, приседания с широкой и узкой постановкой ног, приседания со штангой на груди, жим ногами вертикально и под углом, разгибание ног сидя, сгибание ног лежа, приседания с весом на поясе, сведение и разведение ног в специальном тренажере, изометрические упражнения.

ЖИМ ЛЕЖА. Жим лежа в уступающем режиме с дополнительным весом, с задержкой на груди, жим со стоек от груди, жим под углом вверх и вниз головой, разведение гантелей на горизонтальной и наклонной скамье, подъем лежа из-за головы, отжимания от брусьев, отжимания от пола с хлопком, разгибание рук лежа и стоя, полужим, жим стоя с груди и со спины, жим гантелей, подъем гантелей через стороны, изометрические упражнения.

ТЯГА. Тяга в уступающем режиме, с задержками, с вися, с планков, стоя на подставках, сидя, наклоны со штангой, наклоны лежа в станке, изометрические упражнения.

Тема 16. Развитие специфических качеств троеборца 2

Упражнения, используемые в тренировке троеборца:

ПРИСЕДАНИЯ. Приседания в уступающем режиме с дополнительным весом, с задержкой в приседе, полуприседания с большим весом, приседания с

прыжками, приседания с широкой и узкой расстановкой ног, приседания со штангой на груди, жиме ногами вертикально и под углом, разгибании ног сидя, сгибании ног лежа, приседания с весом на поясе, сведение и разведение ног в специальном тренажере, изометрические упражнения. **ЖИМ ЛЕЖА.** Жим лежа в уступающем режиме с дополнительным весом, с задержкой на груди, жим со стоек от груди, жим под углом вверх и вниз головой, разведение гантелей на горизонтальной и наклонной скамье, подъем лежа из-за головы, отжимания от брусьев, отжимания от пола с хлопком, разгибание рук лежа и стоя, полужим, жим стоя с груди и со спины, жим гантелей, подъем гантелей через стороны, изометрические упражнения.

ТЯГА. Тяга в уступающем режиме, с задержками, с вися, с плитов, стоя на подставках, сидя, наклоны со штангой, наклоны лежа в станке, изометрические упражнения.

Тема 17. Восстановительные мероприятия 4

Включают сауну, баню, массаж, физиотерапевтические мероприятия спортсменов, выступающих на соревнованиях

Тема 17. Восстановительные мероприятия 3

Включают сауну, баню, массаж, физиотерапевтические мероприятия спортсменов, выступающих на соревнованиях

Тема 17. Восстановительные мероприятия 2

Включают сауну, баню, массаж, физиотерапевтические мероприятия спортсменов, выступающих на соревнованиях

Тема 17. Восстановительные мероприятия 1

Включают сауну, баню, массаж, физиотерапевтические мероприятия спортсменов, выступающих на соревнованиях

Тема 18. Тренерская практика 2

Заключается в проведение разминки и отдельных частей тренировки, а также обучение спортсменов первого года тренировок.

Тема 18. Тренерская практика 3

Заключается в проведение разминки и отдельных частей тренировки, а также обучение спортсменов первого года тренировок.

Тема 18. Тренерская практика 4

Заключается в проведение разминки и отдельных частей тренировки, а также обучение спортсменов первого года тренировок.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (1 семестр)

Раздел 1. Теоретический раздел

1	Краткий обзор развития пауэрлифтинга в России и за рубежом.	0	0	0	2	2
2	Краткие сведения о строении и функциях организма человека. Влияние физических упражнений с отягощениями на организм занимающихся	0	0	0	2	2
3	Гигиена, закаливание, режим и питание спортсменов	0	0	0	2	2
4	Врачебный контроль, самоконтроль, оказание первой помощи. Основы спортивного массажа.	0	0	0	2	2
5	Основы техники пауэрлифтинга.	0	0	0	2	2
6	Методика обучения	0	0	0	2	2
7	Методика тренировки	0	0	0	2	2
8	Краткие сведения о физиологических основах спортивной тренировки.	0	0	0	2	2
9	Психологическая подготовка	0	0	0	2	2
10	Общая и специальная физическая подготовка 1	0	0	0	1	1
11	Правила соревнований 1	0	0	0	1	1
12	Места занятий, оборудование и инвентарь. Техника безопасности	0	0	0	1	1

Раздел 2. Общая физическая подготовка

13	Общеразвивающие упражнения 1	0	0	0	8	8
14	Упражнения из других видов спорта 1	0	0	0	15	15

Раздел 3. Специальная физическая подготовка

15	Изучение и совершенствование техники пауэрлифтинга 1	0	0	0	10	10
16	Развитие специфических качеств троеборца 1	0	0	0	15	15
17	Восстановительные мероприятия 1	0	0	0	11	11
	Консультация					2

2 этап (2 семестр)

Раздел 1. Теоретический раздел

10	Общая и специальная физическая подготовка 2	0	0	0	1	1
----	---	---	---	---	---	---

Раздел 2. Общая физическая подготовка

13	Общеразвивающие упражнения 2	0	0	0	5	5
14	Упражнения из других видов спорта 2	0	0	0	8	8

Раздел 3. Специальная физическая подготовка

15	Изучение и совершенствование техники пауэрлифтинга 2	0	0	0	6	6
16	Развитие специфических качеств троеборца 2	0	0	0	40	40
17	Восстановительные мероприятия 2	0	0	0	12	12
18	Тренерская практика 2	0	0	0	8	8
	Консультация					2

3 этап (3 семестр)

Раздел 1. Теоретический раздел

10	Общая и специальная физическая подготовка 3	0	0	0	1	1
11	Правила соревнований 3	0	0	0	1	1

Раздел 2. Общая физическая подготовка

13	Общеразвивающие упражнения 3	0	0	0	4	4
14	Упражнения из других видов спорта 3	0	0	0	10	10

Раздел 3. Специальная физическая подготовка

15	Изучение и совершенствование техники пауэрлифтинга 3	0	0	0	12	12
16	Развитие специфических качеств троеборца 4	0	0	0	22	22

16	Развитие специфических качеств троеборца 3	0	0	0	10	10
17	Восстановительные мероприятия 3	0	0	0	12	12
18	Тренерская практика 3	0	0	0	8	8
	Консультация					2

4 этап (4 семестр)

Раздел 1. Теоретический раздел

10	Общая и специальная физическая подготовка 4	0	0	0	1	1
----	---	---	---	---	---	---

Раздел 2. Общая физическая подготовка

13	Общеразвивающие упражнения 4	0	0	0	18	18
14	Упражнения из других видов спорта 4	0	0	0	15	15

Раздел 3. Специальная физическая подготовка

15	Изучение и совершенствование техники пауэрлифтинга 4	0	0	0	15	15
17	Восстановительные мероприятия 4	0	0	0	12	12
18	Тренерская практика 4	0	0	0	15	15
	Консультация					2
	Зачёт					4
	Итого	0	0	0	316	322

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16207>

1. Методические рекомендации для занятий семинарского типа и самостоятельной работы студента

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-8 способностью	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ АЭРОБИКА

использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	СИЛОВОЕ ТРОЕБОРЬЕ НАСТОЛЬНЫЙ ТЕННИС ОБЩАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
---	---

В рамках дисциплины СИЛОВОЕ ТРОЕБОРЬЕ указанные компетенции формируются и оцениваются на четырёх этапах, соответствующих семестрам изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60

Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа			
ИТОГО			10

Этап 2. Второй семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа			
ИТОГО			10

Этап 3. Третий семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа			
ИТОГО			10

Этап 4. Четвертый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа			

ИТОГО	10
-------	----

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Проектная работа 1 этап: Подготовительный	12,00	20,00
Составить план-конспект тренировки на освоение техники жима штанги лежа, развитие общей физической подготовки, специальные физические упражнения к освоению данного упражнения	24,00	40,00

Этап 2. Второй семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Проектная работа 2 этап: Исполнительский этап	12,00	20,00
Составить план-конспект тренировки на освоение техники становой тяги, развитие общей физической подготовки, специальные физические упражнения к освоению данного упражнения	24,00	40,00

Этап 3. Третий семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Проектная работа 3 этап: Оформительский этап	12,00	20,00
Составить план-конспект тренировки на освоение техники приседания со штангой, развитие общей физической подготовки, специальные физические упражнения к освоению данного упражнения	24,00	40,00

Этап 4. Четвертый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Проектная работа этап: Заключительный этап: Подведение итога работы.	12,00	20,00

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Составить план-конспект тренировки предсоревновательной тренировки	24,00	40,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где **Балл(К/ Дисц/ Этапизуч)** – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

\sum **Набранный балл за ОС** – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

\sum **max балл за ОС** – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где **Балл(К/ Дисц)** – общий балл за компетенцию К;

\sum **Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)** – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Базовый уровень	Описывает перечисляет основные методы и средства физического воспитания. Умеет выбрать и применить необходимые методы в процессе решения задач	От 60 до 70 баллов

		физического воспитания. Может сдать нормативы общей физической подготовки на "удовлетворительно".	
	Повышенный уровень	Предлагает эффективные методы решения задач общей физической подготовки. Способен использовать физические упражнения для самостоятельных занятий. Анализирует и оценивает полученную информацию решения задач общей физической подготовки. Может сдать нормативы общей физической подготовки на "хорошо" и «отлично».	Более 70 баллов

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Проектная работа 1 этап : Подготовительный	20	ОК-8
Составить план-конспект тренировки на освоение техники жима штанги лежа, развитие общей физической подготовки, специальные физические упражнения к освоению данного упражнения	40	ОК-8

1. Проектная работа 1 этап: Подготовительный

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Проектная работа 1 этап: Подготовительный»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Знания
Основы физического развития, воспитания и укрепления здоровья.
Умения
Применять знания по физической культуре в профессиональной деятельности.
Навыки и/или опыт деятельности
Навыками сохранения здорового образа жизни.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Проектная работа 1 этап: Подготовительный», характеризующий этап формирования

1 семестр: Подготовительный этап включает в себя поиски литературы по определенной теме с использованием информационных технологий и различных библиографических источников; выбор литературы в библиотеке; определение круга справочных пособий для последующей работы по теме.

Демонстрирует методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности в процессе подготовки проекта.

В качестве отчета при подготовке проекта студент готовит презентацию материала на каждом этапе подготовки

Презентация

Презентация — это систематизированное, упорядоченное и, по возможности, яркое, образное представление чего-либо, привлекающее внимание аудитории.

Рекомендации по дизайну презентации

При оформлении и представлении на экране материалов различного вида можно учитывать следующие рекомендации.

Текстовая информация:

- размер шрифта: 24—54 пт (заголовок), 18—36 пт (обычный текст);
- цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;
- тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana). для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем;
- курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Графическая информация:

- рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;
- желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилевого оформления;
- цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда;
- иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;
- если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне

должен быть хорошо читаем.

Анимация: анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории.

Звук:

- звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации;
- фоновая музыка не должна отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика.

Единое стилевое оформление:

- стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;
- не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более трех цветов и более трех типов шрифта;
- оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;
- все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле.

Содержание и расположение информационных блоков на слайде:

- информационных блоков не должно быть слишком много(3-6);
- рекомендуемый размер одного информационного блока не более 1/2 размера слайда;
- желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;
- ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;
- информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки слева направо;
- наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда;
- логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

В тексте ни в коем случае не должно содержаться орфографических ошибок.

Рекомендации к созданию презентации

1. По содержанию.

На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик.

Текст должен содержать только ключевые фразы (слова), которые докладчик развивает и комментирует устно.

Если презентация имеет характер игры, викторины или какой-либо другой, который требует активного участия аудитории, то на каждом слайде должен быть текст только одного шага, или эти «шаги» должны появляться на экране постепенно.

2. По оформлению.

На первом слайде пишется не только название презентации, но и имена авторов (в учебном случае - и руководителя проекта), и дата создания.

Каждая прямая цитата, которую комментирует или даже просто приводит докладчик (будь то эпиграф или цитаты по ходу доклада), размещается на отдельном слайде, обязательно с полной подписью автора (имя и фамилия, инициалы и фамилия, но ни в коем случае одна фамилия, исключение — псевдонимы). Допустимый вариант - две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде, но не больше.

Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.

Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны не только

соответствовать содержанию, но и учитывать восприятие аудитории. Например, сложные рисованные шрифты часто трудно читаются, тогда как содержание слайда должно восприниматься все сразу одним взглядом.

На каждом слайде выставляется колонтитул, включающий фамилию автора и/или краткое название презентации и год создания. номер слайда.

В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

Правила хорошего тона требуют, чтобы последний слайд содержит выражение благодарности тем, кто прямо или косвенно помогал в работе над презентацией.

Кино и видеоматериалы оформляются титрами, в которых указываются:

1. название фильма (репортажа);
2. год и место выпуска;
3. авторы идеи и сценария;
4. руководитель проекта.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Проектная работа 1 этап: Подготовительный»

1. Проектная работа 1 этап:

Подготовительный этап

включает в себя поиски литературы по определенной теме с использованием информационных технологий и различных библиографических источников; выбор литературы в библиотеке; определение круга справочных пособий для последующей работы по теме.

В каждой теме необходимо описать использование методов и средств силового троеборья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Темы проектов по предмету «силовое троеборье»

1. Физическая культура и спорт в России.
2. Краткий обзор развития силового троеборья в России и за рубежом.
3. Краткие сведения о строении и функциях организма человека. Влияние физических упражнений с отягощениями на организм занимающихся.
4. Гигиена, закаливание, режим и питание спортсмена
5. Врачебный контроль, самоконтроль, оказание первой помощи, основы спортивного массажа.
7. Методика обучения троеборцев.
8. Методика тренировки троеборцев.
9. Планирование спортивной тренировки.
10. Краткие сведения о физиологических основах спортивной тренировки
11. Психологическая подготовка.
12. Общая и специальная физическая подготовка.
13. Правила соревнований, их организация и проведение.
14. Места занятий. Оборудование и инвентарь. Экипировка троеборца. Техника безопасности.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Проектная работа 1 этап: Подготовительный»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия k выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня k от 71 до 100	Показатель базового уровня k от 60 до 70	Показатель неосвоенности k меньше 60
Произведен поиск литературы по определенной теме с использованием информационных технологий и различных библиографических источников; определен круг справочных пособий для последующей работы по теме. В процессе подготовки проектной работы раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами силового троеборья.	В процессе поиска литературы по определенной теме различных имеется не достаточное количество библиографических источников. В процессе подготовки проектной работы частично раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами силового троеборья.	Библиографические источники не соответствуют теме не определены справочные пособия для последующей работы. Не раскрывает методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами силового троеборья.

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций

			СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Составить план-конспект тренировки на освоение техники жима штанги лежа, развитие общей физической подготовки, специальные физические упражнения к освоению данного упражнения

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Составить план-конспект тренировки на освоение техники жима штанги лежа, развитие общей физической подготовки, специальные физические упражнения к освоению данного упражнения»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
<i>Знания</i>	
Основы физического развития, воспитания и укрепления здоровья.	
<i>Умения</i>	
Применять знания по физической культуре в профессиональной деятельности.	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Навыками сохранения здорового образа жизни.	

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Составить план-конспект тренировки на освоение техники жима штанги лежа, развитие общей физической подготовки, специальные физические упражнения к освоению данного упражнения», характеризующий этап формирования

Для составления комплекса упражнений, необходимо подобрать упражнения и выстроить их в комплекс в соответствии со следующими принципами: от простого к сложному, сначала упражнения на координацию, далее на развитие силовых способностей и на развитие гибкости. Необходимо учитывать, что обучение новым упражнениям происходит в начале занятия. Выносливость в виде темповых и прыжковых упражнений ставится во второй половине занятия. Комплекс комбинаций оформляется как конспект, защита которого учитывается при сдаче зачета.

В процессе подготовки и защиты план-конспекта необходимо раскрыть методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Методические рекомендации для составления плана-конспекта

При разработке содержания занятия необходимо:

1. определить средства и методы решения каждой из задач занятия;
2. уточнить необходимый инвентарь для занятия;
3. разработать методы организации деятельности занимающихся при решении каждой из задач;
4. определить критерии оценки деятельности учащихся на занятии.

Первоначально при составлении плана-конспекта определяется содержание основной части занятия, а затем в соответствии с ним материал подготовительной и заключительной частей.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Составить план-конспект тренировки на освоение техники жима штанги лежа, развитие общей физической подготовки, специальные физические упражнения к освоению данного упражнения»

1. Составить план-конспект тренировки на освоение техники жима штанги лежа, развитие общей физической подготовки, специальные физические упражнения к освоению данного упражнения использовать. Описать использование методов и средств силового троеборья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Составить план-конспект тренировки на освоение техники жима штанги лежа, развитие общей физической подготовки, специальные физические упражнения к освоению данного упражнения»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = \sum \text{БП}$$

где **Балл *OC*** – набранный балл за оценочное средство;
 $\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
 Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Наличие конспекта. Конспект содержит методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	2	10,00
Наличие целей и задач урока. Не реализованы в полной мере методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	2	10,00
Соответствие содержания конспекта целям и задачам. раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	4	20,00
ИТОГО	8	40

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ

			требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 2
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Проектная работа 2 этап : Исполнительский этап	20	ОК-8
Составить план-конспект тренировки на освоение техники становой тяги, развитие общей физической подготовки, специальные физические упражнения к освоению данного упражнения	40	ОК-8

1. Проектная работа 2 этап: Исполнительский этап

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Проектная работа 2 этап: Исполнительский этап»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Знания	
Основы физического развития, воспитания и укрепления здоровья.	
Умения	
Применять знания по физической культуре в профессиональной деятельности.	
Навыки и/или опыт деятельности	
Навыками сохранения здорового образа жизни.	

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний,

умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Проектная работа 2 этап: Исполнительский этап», характеризующий этап формирования

2 семестр: Исполнительский этап включает в себя чтение книг (других источников), ведение записей прочитанного. Составление выписок, планов, тезисов, конспектов. Первоначальная задача данного этапа — систематизация и переработка знаний. Демонстрирует методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности в процессе подготовки проекта. В качестве отчета при подготовке проекта студент готовит презентацию материала на каждом этапе подготовки

Презентация

Презентация — это систематизированное, упорядоченное и, по возможности, яркое, образное представление чего-либо, привлекающее внимание аудитории.

Рекомендации по дизайну презентации

При оформлении и представлении на экране материалов различного вида можно учитывать следующие рекомендации.

Текстовая информация:

- размер шрифта: 24—54 пт (заголовок), 18—36 пт (обычный текст);
- цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;
- тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana). для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем;
- курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Графическая информация:

- рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;
- желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилевого оформления;
- цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда;
- иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;
- если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.

Анимация: анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории.

Звук:

- звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации;
- фоновая музыка не должна отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика.

Единое стилевое оформление:

- стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;
- не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более трех цветов и более трех типов шрифта;

- оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;
 - все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле.
- Содержание и расположение информационных блоков на слайде:
- информационных блоков не должно быть слишком много(3-6);
 - рекомендуемый размер одного информационного блока не более 1/2 размера слайда;
 - желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;
 - ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;
 - информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки слева направо;
 - наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда;
 - логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.
- В тексте ни в коем случае не должно содержаться орфографических ошибок.

Рекомендации к созданию презентации

1. По содержанию.

На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик.

Текст должен содержать только ключевые фразы (слова), которые докладчик развивает и комментирует устно.

Если презентация имеет характер игры, викторины или какой-либо другой, который требует активного участия аудитории, то на каждом слайде должен быть текст только одного шага, или эти «шаги» должны появляться на экране постепенно.

2. По оформлению.

На первом слайде пишется не только название презентации, но и имена авторов (в ученическом случае - и руководителя проекта), и дата создания.

Каждая прямая цитата, которую комментирует или даже просто приводит докладчик (будь то эпиграф или цитаты по ходу доклада), размещается на отдельном слайде, обязательно с полной подписью автора (имя и фамилия, инициалы и фамилия, но ни в коем случае одна фамилия, исключение — псевдонимы). Допустимый вариант - две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде, но не больше.

Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.

Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны не только соответствовать содержанию, но и учитывать восприятие аудитории. Например, сложные рисованные шрифты часто трудно читаются, тогда как содержание слайда должно восприниматься все сразу одним взглядом.

На каждом слайде выставляется колонтитул, включающий фамилию автора и/или краткое название презентации и год создания. номер слайда.

В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

Правила хорошего тона требуют, чтобы последний слайд содержит выражение благодарности тем, кто прямо или косвенно помогал в работе над презентацией.

Кино и видеоматериалы оформляются титрами, в которых указываются:

1. название фильма (репортажа);
2. год и место выпуска;
3. авторы идеи и сценария;
4. руководитель проекта.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Проектная работа 2 этап: Исполнительский этап»

1. Исполнительский этап включает в себя чтение книг (других источников), ведение записей прочитанного. Составление выписок, планов, тезисов, конспектов. Первоначальная задача данного этапа — систематизация и переработка знаний.

В каждой теме необходимо описать использование методов и средств силового троеборья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Темы проектов по предмету «силовое троеборье»

1. Физическая культура и спорт в России.
2. Краткий обзор развития силового троеборья в России и за рубежом.
3. Краткие сведения о строении и функциях организма человека. Влияние физических упражнений с отягощениями на организм занимающихся.
4. Гигиена, закаливание, режим и питание спортсмена
5. Врачебный контроль, самоконтроль, оказание первой помощи, основы спортивного массажа.
7. Методика обучения троеборцев.
8. Методика тренировки троеборцев.
9. Планирование спортивной тренировки.
10. Краткие сведения о физиологических основах спортивной тренировки
11. Психологическая подготовка.
12. Общая и специальная физическая подготовка.
13. Правила соревнований, их организация и проведение.
14. Места занятий. Оборудование и инвентарь. Экипировка троеборца. Техника безопасности.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Проектная работа 2 этап: Исполнительский этап»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия к выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня к от 71 до 100	Показатель базового уровня к от 60 до 70	Показатель неосвоенности к меньше 60
Предоставлен письменный материал ведения записей прочитанного. Составлены выписки, планов, тезисов, конспектов. Произведена систематизация и переработка знаний. В процессе подготовки проектной работы раскрыты методы и средства	Предоставлен письменный материал ведения записей прочитанного. Составленные выписки, планы, тезисы, конспекты не в полной мере отражают задачи этапа. Произведена начальная систематизация и переработка знаний. . В процессе подготовки	Не предоставлен письменный материал ведения записей прочитанного. Нет выписок, планов, тезисов, конспектов . Не раскрывает методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности силового

физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами силового троеборья.	проектной работы частично раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности силового троеборья	троеборья.
---	--	------------

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

max OC – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Составить план-конспект тренировки на освоение техники становой тяги, развитие общей физической подготовки, специальные физические упражнения к освоению данного упражнения

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Составить план-конспект тренировки на освоение техники становой тяги, развитие общей физической подготовки, специальные физические упражнения к освоению данного упражнения»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
<i>Знания</i>	
Основы физического развития, воспитания и укрепления здоровья.	
<i>Умения</i>	
Применять знания по физической культуре в профессиональной деятельности.	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Навыками сохранения здорового образа жизни.	

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Составить план-конспект тренировки на освоение техники становой тяги, развитие общей физической подготовки, специальные физические упражнения к освоению данного упражнения», характеризующий этап формирования

При составлении плана-конспекта комплекса физических упражнений показывает способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Для составления комплекса упражнений, необходимо подобрать упражнения и выстроить их в комплекс в соответствии со следующими принципами: от простого к сложному, сначала упражнения на координацию, далее на развитие силовых способностей и на развитие гибкости. Необходимо учитывать, что обучение новым упражнениям происходит в начале занятия. Выносливость в виде темповых и прыжковых упражнений ставится во второй половине занятия. Комплекс упражнений оформляется как конспект, защита которого учитывается при сдаче зачета.

Методические рекомендации для составления плана-конспекта

При разработке содержания занятия необходимо:

1. определить средства и методы решения каждой из задач занятия;
2. уточнить необходимый инвентарь для занятия;
3. разработать методы организации деятельности занимающихся при решении каждой из задач;
4. определить критерии оценки деятельности учащихся на занятии.

Первоначально при составлении плана-конспекта определяется содержание основной части занятия, а затем в соответствии с ним материал подготовительной и заключительной частей. Описать использование методов и средств силового троеборья (по содержанию конспекта) для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Составить план-конспект тренировки на освоение техники становой тяги, развитие общей физической подготовки, специальные физические упражнения к освоению данного упражнения»

1. Составить план-конспект тренировки на освоение техники становой тяги, развитие общей физической подготовки, специальные физические упражнения к освоению данного упражнения. Описать использование методов и средств силового троеборья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Составить план-конспект тренировки на освоение техники становой тяги, развитие общей физической подготовки, специальные физические упражнения к освоению данного упражнения»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
 Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Наличие конспекта. Конспект содержит методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	2	10,00

Наличие целей и задач урока. Не реализованы в полной мере методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	2	10,00
Соответствие содержания конспекта целям и задачам. Раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	4	20,00
ИТОГО	8	40

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 3

Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Проектная работа 3 этап : Оформительский этап	20	ОК-8
Составить план-конспект тренировки на освоение техники приседания со штангой, развитие общей физической подготовки, специальные физические упражнения к освоению данного упражнения	40	ОК-8

1. Проектная работа 3 этап: Оформительский этап

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Проектная работа 3 этап: Оформительский этап»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Знания
Основы физического развития, воспитания и укрепления здоровья.
Умения
Применять знания по физической культуре в профессиональной деятельности.
Навыки и/или опыт деятельности
Навыками сохранения здорового образа жизни.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Проектная работа 3 этап: Оформительский этап», характеризующий этап формирования

Оформительский этап: систематизация полученного материала — оформление работы, приведение его в определенный порядок, который соответствует намеченному плану работы.

Демонстрирует методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности в процессе подготовки проекта.

В качестве отчета при подготовке проекта студент готовит презентацию материала на каждом этапе подготовки

Презентация

Презентация — это систематизированное, упорядоченное и, по возможности, яркое, образное представление чего-либо, привлекающее внимание аудитории.

Рекомендации по дизайну презентации

При оформлении и представлении на экране материалов различного вида можно учитывать следующие рекомендации.

Текстовая информация:

- размер шрифта: 24—54 пт (заголовок), 18—36 пт (обычный текст);
- цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;
- тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana). для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем;
- курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Графическая информация:

- рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;
- желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилевого оформления;
- цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда;
- иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;
- если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.

Анимация: анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории.

Звук:

- звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации;
- фоновая музыка не должна отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика.

Единое стилевое оформление:

- стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;
- не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более трех цветов и более трех типов шрифта;
- оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;
- все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле.

Содержание и расположение информационных блоков на слайде:

- информационных блоков не должно быть слишком много (3-6);
- рекомендуемый размер одного информационного блока не более 1/2 размера слайда;
- желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;
- ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;
- информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки слева направо;
- наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда;
- логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

В тексте ни в коем случае не должно содержаться орфографических ошибок.

Рекомендации к созданию презентации

1. По содержанию.

На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик.

Текст должен содержать только ключевые фразы (слова), которые докладчик развивает и комментирует устно.

Если презентация имеет характер игры, викторины или какой-либо другой, который требует активного участия аудитории, то на каждом слайде должен быть текст только одного шага, или эти «шаги» должны появляться на экране постепенно.

2. По оформлению.

На первом слайде пишется не только название презентации, но и имена авторов (в учебном случае - и руководителя проекта), и дата создания.

Каждая прямая цитата, которую комментирует или даже просто приводит докладчик (будь то эпиграф или цитаты по ходу доклада), размещается на отдельном слайде, обязательно с полной подписью автора (имя и фамилия, инициалы и фамилия, но ни в коем случае одна фамилия, исключение — псевдонимы). Допустимый вариант - две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде, но не больше.

Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.

Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны не только соответствовать содержанию, но и учитывать восприятие аудитории. Например, сложные рисованные шрифты часто трудно читаются, тогда как содержание слайда должно восприниматься все сразу одним взглядом.

На каждом слайде выставляется колонтитул, включающий фамилию автора и/или краткое название презентации и год создания. номер слайда.

В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

Правила хорошего тона требуют, чтобы последний слайд содержит выражение благодарности тем, кто прямо или косвенно помогал в работе над презентацией.

Кино и видеоматериалы оформляются титрами, в которых указываются:

1. название фильма (репортажа);
2. год и место выпуска;
3. авторы идеи и сценария;
4. руководитель проекта.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Проектная работа 3 этап:

Оформительский этап»

2. Оформительский этап: систематизация полученного материала — оформление работы, приведение его в определенный порядок, который соответствует намеченному плану работы.

В каждой теме необходимо описать использование методов и средств силового троеборья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Тема проектной работы согласовывается с преподавателем

Темы проектов по предмету «силовое троеборье»

1. Физическая культура и спорт в России.

- 2.Краткий обзор развития силового троеборья в России и за рубежом.
- 3.Краткие сведения о строении и функциях организма человека. Влияние физических упражнений с отягощениями на организм занимающихся.
- 4.Гигиена, закаливание, режим и питание спортсмена
- 5.Врачебный контроль, самоконтроль, оказание первой помощи, основы спортивного массажа.
- 7.Методика обучения троеборцев.
8. Методика тренировки троеборцев.
- 9.Планирование спортивной тренировки.
10. Краткие сведения о физиологических основах спортивной тренировки
- 11.Психологическая подготовка.
- 12.Общая и специальная физическая подготовка.
- 13.Правила соревнований, их организация и проведение.
14. Места занятий. Оборудование и инвентарь. Экипировка троеборца. Техника безопасности.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Проектная работа 3 этап: Оформительский этап»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия к выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня к от 71 до 100	Показатель базового уровня к от 60 до 70	Показатель неосвоенности к меньше 60
<p>Выполнена письменная работа по систематизации полученного материала — оформление работы, приведение его в определенный порядок, который соответствует намеченному плану работы. В процессе подготовки проектной работы раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами силового троеборья.</p>	<p>Выполнена письменная работа по систематизации полученного материала — оформление работы, приведение его в определенный порядок, который соответствует намеченному плану работы с небольшими недочетами (оформление, некоторое не соответствие плану). В процессе подготовки проектной работы частично раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами силового троеборья.</p>	<p>Не представлены материалы по систематизации полученного материала — оформление работы, приведение его в определенный порядок, который соответствует намеченному плану работы. Не раскрывает методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами силового троеборья.</p>

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } ОС = k \cdot \max ОС / 100$$

где Балл ОС – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;
 $\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.
 Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Составить план-конспект тренировки на освоение техники приседания со штангой, развитие общей физической подготовки, специальные физические упражнения к освоению данного упражнения

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Составить план-конспект тренировки на освоение техники приседания со штангой, развитие общей физической подготовки, специальные физические упражнения к освоению данного упражнения»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Знания
Основы физического развития, воспитания и укрепления здоровья.
Умения
Применять знания по физической культуре в профессиональной деятельности.

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Составить план-конспект тренировки на освоение техники приседания со штангой, развитие общей физической подготовки, специальные физические упражнения к освоению данного упражнения»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Навыками сохранения здорового образа жизни.	

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Составить план-конспект тренировки на освоение техники приседания со штангой, развитие общей физической подготовки, специальные физические упражнения к освоению данного упражнения», характеризующий этап формирования

При составлении плана-конспекта комплекса физических упражнений показывает способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Для составления комплекса упражнений, необходимо подобрать упражнения и выстроить их в комплекс в соответствии со следующими принципами: от простого к сложному, сначала упражнения на координацию, далее на развитие силовых способностей и на развитие гибкости. Необходимо учитывать, что обучение новым упражнениям происходит в начале занятия. Выносливость в виде темповых и прыжковых упражнений ставится во второй половине занятия. Комплекс упражнений оформляется как конспект, защита которого учитывается при сдаче зачета.

Методические рекомендации для составления плана-конспекта

При разработке содержания занятия необходимо:

1. определить средства и методы решения каждой из задач занятия;
2. уточнить необходимый инвентарь для занятия;
3. разработать методы организации деятельности занимающихся при решении каждой из задач;
4. определить критерии оценки деятельности учащихся на занятии.

Первоначально при составлении плана-конспекта определяется содержание основной части занятия, а затем в соответствии с ним материал подготовительной и заключительной частей. Описать использование методов и средств силового троеборья (по содержанию конспекта) для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Составить план-конспект тренировки на освоение техники приседания со штангой, развитие общей физической подготовки, специальные физические упражнения к освоению данного упражнения»

1. Составить план-конспект тренировки на освоение техники приседания со штангой, развитие общей физической подготовки, специальные физические упражнения к освоению данного упражнения. Описать использование методов и средств силового троеборья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Составить план-

конспект тренировки на освоение техники приседания со штангой, развитие общей физической подготовки, специальные физические упражнения к освоению данного упражнения»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Наличие конспекта. Конспект содержит методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	2	10,00
Наличие целей и задач урока. Не реализованы в полной мере методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	2	10,00

Соответствие содержания конспекта целям и задачам. Раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	4	20,00
ИТОГО	8	40

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 4

Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
--------------------	---	-------------------------

Текущий контроль успеваемости		
Проектная работа этап: Заключительный этап: Подведение итога работы.	20	ОК-8
Составить план-конспект тренировки предсоревновательной тренировки	40	ОК-8
Промежуточная аттестация		
Зачёт	40	ОК-8

1. Проектная работа этап: Заключительный этап: Подведение итога работы.

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Проектная работа этап: Заключительный этап: Подведение итога работы.»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Знания	
Основы физического развития, воспитания и укрепления здоровья.	
Умения	
Применять знания по физической культуре в профессиональной деятельности.	
Навыки и/или опыт деятельности	
Навыками сохранения здорового образа жизни.	

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Проектная работа этап: Заключительный этап: Подведение итога работы.», характеризующий этап формирования

Проектная работа

Заключительный этап:

На данном этапе проходит подведение итога работы. Данный этап может включать повтор основных тезисов работы, чтобы акцентировать на них внимание читателей (слушателей), содержать общий вывод, к которому пришел автор проекта, предложения по дальнейшей разработке вопроса и т.д. Демонстрирует методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности в процессе подготовки проекта.

Подготовка доклада и презентации.

Доклад

Доклад — это устное выступление на заданную тему. Подготовленное студентом самостоятельно публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательском или научной проблемы.

Время доклада: 5—15 мин.

Цели доклада

1. Научиться убедительно и кратко излагать свои мысли в устной форме (эффективно продавать свой интеллектуальный продукт).

2. Донести информацию до слушателя, установить контакт с аудиторией и получить обратную связь.

План и содержание доклада. Важно при подготовке доклада учитывать три его фазы: мотивацию, убеждение, побуждение.

Отправными точками для эффективного слушания и понимания читаемого доклада должны стать: риторические вопросы; актуальные местные события;

- личные происшествия;
- истории, вызывающие шок;
- цитаты, пословицы;
- возбуждение воображения;
- оптический или акустический эффект; неожиданное для слушателей начало доклада.

Презентация

Презентация — это систематизированное, упорядоченное и, по возможности, яркое, образное представление чего-либо, привлекающее внимание аудитории.

Рекомендации по дизайну презентации

При оформлении и представлении на экране материалов различного вида можно учитывать следующие рекомендации.

Текстовая информация:

- размер шрифта: 24—54 пт (заголовок), 18—36 пт (обычный текст);
- цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;
- тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana). для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем;
- курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Графическая информация:

- рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;
- желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилевого оформления;
- цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда;
- иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;
- если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.

Анимация: анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории.

Звук:

- звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации;
- фоновая музыка не должна отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика.

Единое стилевое оформление:

- стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый

рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;

- не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более трех цветов и более трех типов шрифта;
- оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;
- все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле.

Содержание и расположение информационных блоков на слайде:

- информационных блоков не должно быть слишком много(3-6);
- рекомендуемый размер одного информационного блока не более 1/2 размера слайда;
- желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;
- ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;
- информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки слева направо;
- наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда;
- логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

В тексте ни в коем случае не должно содержаться орфографических ошибок.

Рекомендации к созданию презентации

1. По содержанию.

На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик.

Текст должен содержать только ключевые фразы (слова), которые докладчик развивает и комментирует устно.

Если презентация имеет характер игры, викторины или какой-либо другой, который требует активного участия аудитории, то на каждом слайде должен быть текст только одного шага, или эти «шаги» должны появляться на экране постепенно.

2. По оформлению.

На первом слайде пишется не только название презентации, но и имена авторов (в учебном случае - и руководителя проекта), и дата создания.

Каждая прямая цитата, которую комментирует или даже просто приводит докладчик (будь то эпиграф или цитаты по ходу доклада), размещается на отдельном слайде, обязательно с полной подписью автора (имя и фамилия, инициалы и фамилия, но ни в коем случае одна фамилия, исключение — псевдонимы). Допустимый вариант - две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде, но не больше.

Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.

Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны не только соответствовать содержанию, но и учитывать восприятие аудитории. Например, сложные рисованные шрифты часто трудно читаются, тогда как содержание слайда должно восприниматься все сразу одним взглядом.

На каждом слайде выставляется колонтитул, включающий фамилию автора и/или краткое название презентации и год создания. номер слайда.

В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

Правила хорошего тона требуют, чтобы последний слайд содержал выражение благодарности тем, кто прямо или косвенно помогал в работе над презентацией.

Кино и видеоматериалы оформляются титрами, в которых указываются:

1. название фильма (репортажа);
2. год и место выпуска;

3. авторы идеи и сценария;
4. руководитель проекта.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Проектная работа этап: Заключительный этап: Подведение итога работы.»

1. Заключительный этап: Подведение итога работы. Оно может включать повтор основных тезисов работы, чтобы акцентировать на них внимание читателей (слушателей), содержать общий вывод, к которому пришел автор проекта, предложения по дальнейшей разработке вопроса и т.д. Подготовка доклада и презентации.

В каждой теме необходимо описать использование методов и средств силового троеборья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Тема проектной работы согласовывается с преподавателем
Темы проектов по предмету «силовое троеборье»

- 1.Физическая культура и спорт в России.
- 2.Краткий обзор развития силового троеборья в России и за рубежом.
- 3.Краткие сведения о строении и функциях организма человека. Влияние физических упражнений с отягощениями на организм занимающихся.
- 4.Гигиена, закаливание, режим и питание спортсмена
- 5.Врачебный контроль, самоконтроль, оказание первой помощи, основы спортивного массажа.
- 7.Методика обучения троеборцев.
8. Методика тренировки троеборцев.
- 9.Планирование спортивной тренировки.
10. Краткие сведения о физиологических основах спортивной тренировки
- 11.Психологическая подготовка.
- 12.Общая и специальная физическая подготовка.
- 13.Правила соревнований, их организация и проведение.
14. Места занятий. Оборудование и инвентарь. Экипировка троеборца. Техника безопасности.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Проектная работа этап: Заключительный этап: Подведение итога работы.»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия к выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня к от 71 до 100	Показатель базового уровня к от 60 до 70	Показатель неосвоенности к меньше 60
Подведение итога работы . Сформулированы выводы проекта. Имеются тезисы работы. Подготовлены доклад и презентация. В процессе подготовки	Подведены итоги работы. не доработаны тезисы работы, чтобы Общий вывод требует доработки. Нет доклада или презентации. В процессе подготовки	Нет выводов работы. Нет доклада или презентации. Не раскрывает методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и

проектной работы раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами силового троеборья.	проектной работы частично раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствам силового троеборья.	профессиональной деятельности средствами силового троеборья.
---	---	--

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

max OC – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Составить план-конспект тренировки предсоревновательной тренировки

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Составить план-конспект тренировки предсоревновательной тренировки»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Знания	Основы физического развития, воспитания и укрепления здоровья.
Умения	Применять знания по физической культуре в профессиональной деятельности.
Навыки и/или опыт деятельности	Навыками сохранения здорового образа жизни.

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Составить план-конспект тренировки предсоревновательной тренировки», характеризующий этап формирования

Для составления комплекса упражнений, необходимо подобрать упражнения и выстроить их в комплекс в соответствии со следующими принципами: от простого к сложному, сначала упражнения на координацию, далее на развитие силовых способностей и на развитие гибкости. Необходимо учитывать, что обучение новым упражнениям происходит в начале занятия. Выносливость в виде темповых и прыжковых упражнений ставится во второй половине занятия. Комплекс комбинаций оформляется как конспект, защита которого учитывается при сдаче зачета.

В процессе подготовки и защиты план-конспекта необходимо раскрыть методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Методические рекомендации для составления плана-конспекта

При разработке содержания занятия необходимо:

1. определить средства и методы решения каждой из задач занятия;
2. уточнить необходимый инвентарь для занятия;
3. разработать методы организации деятельности занимающихся при решении каждой из задач;
4. определить критерии оценки деятельности учащихся на занятии.

Первоначально при составлении плана-конспекта определяется содержание основной части занятия, а затем в соответствии с ним материал подготовительной и заключительной частей.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Составить план-конспект тренировки предсоревновательной тренировки»

1. Составить план-конспект тренировки предсоревновательной тренировки. Описать использование методов и средств силового троеборья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Составить план-

конспект тренировки предсоревновательной тренировки»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Наличие конспекта. Конспект содержит методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	2	10,00
Наличие целей и задач урока. Не реализованы в полной мере методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	2	10,00

Соответствие содержания конспекта целям и задачам. Раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	4	20,00
ИТОГО	8	40

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 4

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Знания
Основы физического развития, воспитания и укрепления здоровья.
Умения
Применять знания по физической культуре в профессиональной деятельности.
Навыки и/или опыт деятельности
Навыками сохранения здорового образа жизни.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

Сдача зачета, является необходимым условием для оценки сформированности компетенций.

Зачет проходит в форме:

1. Защиты проектной работы

При сдаче проектной работы обучающийся предоставляет готовый проект в виде доклада и презентации по выбранной теме. Полный ответ включает в себя ответ на вопрос и приведение примеров из жизни методики самостоятельных занятий физическими упражнениями по избранной тематике. В каждой теме необходимо описать использование методов и средств силового троеборья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

2 Ответ на теоретический вопрос

На зачете студент должен дать последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания (вопросов), иметь собственную обоснованную точку зрения на проблему и причины ее возникновения, а также умение выявлять причинно-следственные связи и строить на их основе обоснованные выводы. Зачет считается выполненной, если набрано минимальное количество баллов.

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из двух заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Вопрос на понимание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	12	20
Вопрос на понимание	12	20

ИТОГО	24	40
-------	----	----

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

1. Защита проектной работы

В каждой теме необходимо описать использование методов и средств силового троеборья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Темы проектов по предмету «силовое троеборье»

1. Физическая культура и спорт в России.
 2. Краткий обзор развития силового троеборья в России и за рубежом.
 3. Краткие сведения о строении и функциях организма человека. Влияние физических упражнений с отягощениями на организм занимающихся.
 4. Гигиена, закаливание, режим и питание спортсмена
 5. Врачебный контроль, самоконтроль, оказание первой помощи, основы спортивного массажа.
 7. Методика обучения троеборцев.
 8. Методика тренировки троеборцев.
 9. Планирование спортивной тренировки.
 10. Краткие сведения о физиологических основах спортивной тренировки
 11. Психологическая подготовка.
 12. Общая и специальная физическая подготовка.
 13. Правила соревнований, их организация и проведение.
 14. Места занятий. Оборудование и инвентарь. Экипировка троеборца. Техника безопасности.
2. В ответе на вопросы необходимо описать использование методов и средств силового троеборья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. Перечень вопросов к зачету «Силовое троеборье»
1. Основатель кружка силовых видов спорта и начало существования кружка.
 2. Правила соревнований по гиревому спорту.
 3. Правила соревнований по тяжелой атлетике.
 4. Правила соревнований по пауэрлифтингу.
 5. История развития пауэрлифтинга в России.
 6. Выдающиеся тяжелоатлеты.
 7. Виды силы, присущие тяжелой атлетике, гиревому спорту, пауэрлифтингу.
 8. Оборудование и инвентарь для занятий силовой подготовкой
 9. Техника безопасности на занятиях по силовой подготовке.
 10. Отличие технических характеристик штанги в тяжелой атлетике и пауэрлифтинге.
 11. Техника рывка и толчка в тяжелой атлетике.
 12. Технические характеристики штанги в тяжелой атлетике.
 13. Техника выполнения упражнений в пауэрлифтинге.

14. Техника выполнения упражнений в гирях.
15. Технология и организация проведения занятий.
16. Влияние занятий по силовым видам спорта на повышение уровня физической подготовленности.
17. Оздоровительное влияние занятий.
18. Пауэрлифтинг как вид троеборья.
19. Подготовка мест соревнований.
20. Организация и проведение соревнований.
21. Работа судейской коллегии.
22. Классификация и планирование соревнований.
23. Положение о соревнованиях.
24. Основные средства подготовки в силовых видах.
25. Основные методы подготовки.
26. Методы развития силы.
27. Техника выполнения упражнений на базовые группы мышц.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Ответ аргументированно иллюстрирует примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы по заданию. Приведены примеры из собственной жизни. Описывает использование методов и средств силового троеборья для обеспечения	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен, самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается недостаточное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Перечисляет методы и средства силового троеборья для обеспечения полноценной	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.

	<p>полноценной социальной и профессиональной деятельности. Презентация соответствует требованиям.</p>	<p>социальной и профессиональной деятельности. Научная терминология используется недостаточно. Есть презентация</p>	
<p>Вопрос на понимание</p>	<p>Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Ответ аргументированно иллюстрирует примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы по заданию. Приведены примеры из собственной жизни . Описывает использование методов и средств силового троеборья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>	<p>Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе . Ответ недостаточно логически выстроен, самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается недостаточное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Перечисляет методы и средства силового троеборья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. Научная терминология используется недостаточно.</p>	<p>Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.</p>

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Дворкин, Л. С. Тяжелая атлетика в 2 т. Т. 1 [Электронный ресурс] : учебник / Л. С. Дворкин. — 2-е изд., испр. и доп. — М : Издательство Юрайт, 2019. — 380 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/438544>

2. Дворкин, Л. С. Тяжелая атлетика в 2 т. Т. 2 [Электронный ресурс] : учебник / Л. С. Дворкин. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 496 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/438575>

Дополнительная литература

1. Современные аспекты атлетической гимнастики [Электронный ресурс] / А.М. Вышедко, Л.Т. Сабинин, А.В. Морозов ; под ред.Е.Н. Даниловой. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2018. - 212 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=342078>

3. Чертов, Н. В. Физическая культура [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н. В. Чертов . – Ростов-на-Дону: Изд-во ЮФУ, 2012. – 118 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=59197>

4. Полиевский, С. А. Комплекс практических занятий по гигиене, БЖД и экологии физической культуры, спорта и туризма [Электронный ресурс] / С. А. Полиевский, А. А. Иванов, О. В. Григорьева. – М. : НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 227 с. – Режим доступа : <https://>

new.znaniy.com/read?id=232045

5. Стриханов, М. Н. Физическая культура и спорт в вузах [Электронный ресурс] : учеб. пособие / М. Н. Стриханов, В. И. Савинков. – 2-е изд. – М. : Изд-во Юрайт, 2019. – 160 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/430716>

6. Письменский, И. А. Физическая культура [Электронный ресурс] : учебник / И. А. Письменский, Ю. Н. Аллянов. – М. : Изд-во Юрайт, 2019. – 493 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/431427>

7. Физическая культура [Электронный ресурс] : учебник и практикум / А. Б. Муллер [и др.]. – М. : Изд-во Юрайт, 2019. – 424 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/431985>

Периодические издания

1. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Национальная информационная сеть «Спортивная Россия». - режим доступа www.infosport.ru

2. Международный олимпийский комитет Международный паралимпийский комитет - режим доступа www.olympic.org и www.paralympic.org

3. Ежедневные новости спорта - режим доступа <http://news.sportbox.ru/>

4. Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «ГТО» - режим доступа <http://www.gto.ru>

5. Международные спортивные федерации: - режим доступа http://olympic.org/uk/organisation/if/index_uk.asp

6. Центральная отраслевая библиотека по физической культуре и спорту Российского государственного университета физической культуры и спорта. - режим доступа <http://lib.sportedu.ru/>

7. Сайт Всероссийского научно – исследовательского института физической культуры: - режим доступа <http://www.vniifk.ru/>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации для сдачи упражнений силового троеборья

Приседание

1. Атлет принимает вертикальное положение так, чтобы гриф располагался не ниже чем на 3 см от верха передних пучков дельтовидных мышц. Гриф должен лежать горизонтально на плечах, пальцы рук обхватывают гриф, ступни полностью упираются в помост, ноги в коленях выпрямлены.

2. После снятия штанги со стоек атлет передвигается назад, становится в исходное положение. Ноги на ширине или несколько шире плеч.

3. Получив сигнал, атлет сгибает ноги в коленях, опустив туловище так, чтобы верхняя часть поверхности у тазобедренных суставов была ниже, чем верхушка коленей.

Лучшие троеборцы в целом имеют тенденцию к использованию относительно прямого положения торса, с тем чтобы опереться на силу ног в большей степени и тем самым

уменьшить нагрузку на более слабую спину. Это особенно рекомендуется делать спортсменам с длинной спиной.

Жим штанги лежа

1. Скамья должна быть строго в горизонтальном положении.

2. Атлет лежит на спине, плечами и ягодицами соприкасаясь с поверхностью скамьи. Руки должны крепко держаться за гриф, при этом большие пальцы расположены «в замке» вокруг грифа. Такое сплетение пальцев вокруг грифа обеспечивает его безопасное удержание в ладонях рук. Обувь атлета всей поверхностью подошвы соприкасается с поверхностью помоста (пола). Это положение сохраняется до полного завершения выполнения упражнения.

3. После снятия штанги со стоек атлет опускает ее на грудь, выдержав в неподвижном положении на груди с определенной и видимой паузой, а затем выжимает вверх с равномерным выпрямлением обеих рук на их полную длину.

Становая тяга

1. Гриф штанги должен быть расположен на середине стопы.

2. Спина должна быть прямая в течение всего выполнения подъема штанги.

3. Траектория грифа штанги должна быть относительно прямой, тело при этом располагается вплотную к грифу

4. Следует приподнимать лопатки (через трапецию) с тем, чтобы дать возможность плечам развернуться назад.

5. Нет необходимости откидывать туловище назад при завершении тяги (некоторые атлеты делают это, чтобы «подчеркнуть» для судей, что они завершили движение. Однако, это делать не рекомендуется потому, что это опасно для поясницы, и к тому же тяга может быть не засчитана ввиду «подталкивания» грифа).

6. Первыми в работу всегда вступают ноги, а не спина.

Методические рекомендации для сдачи нормативов общей физической подготовки

1. Подтягивание на низкой перекладине из виса лёжа

Подтягивание на низкой перекладине выполняется из ИП: вис лёжа лицом вверх хватом сверху, кисти рук на ширине плеч, голова, туловище и ноги составляют прямую линию, пятки могут упираться в опору высотой до 4 см.

Для того чтобы занять ИП, участник(ца) подходит к перекладине, берётся за гриф хватом сверху, приседает под гриф и, держа голову прямо, ставит подбородок на гриф перекладины. После чего, не разгибая рук и не отрывая подбородка от перекладины, шагая вперед, выпрямляется так, чтобы голова, туловище и ноги составляли прямую линию. Помощник судьи подставляет опору под ноги участника(цы). После этого участник(ца) выпрямляет руки и занимает ИП. Из ИП участник(ца) подтягивается до пересечения подбородком грифа перекладины, затем опускается в вис и, зафиксировав на 0,5 сек. ИП, продолжает выполнение упражнения.

Засчитывается количество правильно выполненных подтягиваний, фиксируемых счётом судьи.

Ошибки:

1) Подтягивания с рывками или с прогибанием туловища.

2) Подбородок не поднялся выше грифа перекладины.

3) Отсутствие фиксации на 0,5 сек. ИП.

4) Разновременное сгибание рук.

2. Рывок гири одной рукой

Для испытания (теста) используются гири весом 16кг.

Испытание (тест) проводится на помосте или любой ровной площадке размером 2х2 м..

Рывок гири выполняется в один прием. Участник непрерывным движением поднимает гирю вверх до полного выпрямления руки и ее фиксации. Работающая рука, ноги и туловище при этом выпрямлены.

3.Сгибание-разгибание рук в упоре лёжа на полу

Сгибание-разгибание рук в упоре лёжа выполняется из ИП: упор лёжа на полу, руки на ширине плеч, кисти – вперед, локти разведены не более 45 градусов, плечи, туловище и ноги составляют прямую линию. Пальцы стоп упираются в пол без опоры.

Сгибая руки, необходимо прикоснуться грудью к полу (или платформе высотой 5 см), затем, разгибая руки, вернуться в ИП и, зафиксировав его на 0,5 сек., продолжить выполнение упражнения.

Засчитывается количество правильно выполненных сгибаний-разгибаний рук, фиксируемых счётом судьи.

Ошибки:

- 1)Касание пола бёдрами.
- 2)Нарушение прямой линии «плечи – туловище – ноги».
- 3)Отсутствие фиксации на 0,5 сек. ИП.
- 4)Разновременное разгибание рук.

4.Поднимание туловища из положения лёжа на спине

Поднимание туловища из положения лёжа выполняется из ИП: лёжа на спине на гимнастическом мате, пальцы рук «в замке» за головой, локти вперед, ноги согнуты в коленях под прямым углом, ступни прижаты партнером к полу, лопатки касаются мата. Участник выполняет максимальное количество подниманий (за 1 мин.), касаясь локтями бедер (коленей), с последующим возвратом в ИП.

Засчитывается количество правильно выполненных подниманий туловища.

Для выполнения тестирования создаются 10–12 пар, один из партнёров выполняет упражнение, другой – удерживает его ноги за ступни и голени и одновременно ведёт счёт. Время выполнения упражнения одна минута. Затем участники меняются местами.

Ошибки:

- 1)Отсутствие касания локтями бёдер (коленей).
- 2)Отсутствие касания лопатками мата.
- 3)Пальцы разомкнуты «из замка».
- 4)Смещение таза.

5.Прыжок в длину с места

Прыжок в длину с места выполняется в секторе для горизонтальных прыжков, оборудованном по общим правилам, установленным для этой разновидности технических видов. Участник принимает исходное положение (ИП) – ноги на ширине плеч, ступни – параллельно, носки ног перед линией отталкивания. Одновременным толчком двух ног выполняется прыжок вперед. Мах руками разрешён.

Измерение производится по перпендикулярной прямой, от места отталкивания до ближайшего следа, оставленного любой частью тела участника.

Участнику предоставляются три попытки. В зачёт идет лучший результат.

Ошибки:

- 1)Заступ за линию отталкивания или касание её.
- 2)Выполнение отталкивания с предварительного подскока.
- 3)Отталкивание ногами разновременно.

б.Прыжок через скакалку

Разрешается прыгать через скакалку только на двух ногах. Производится подсчет количества раз за 1 минуту. Студент имеет право делать остановки, но при этом время не останавливаться.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном. Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и

разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта. Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать

правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания по подготовке и выполнению проектной работы для заочной формы обучения

Подготовка и защита проектной работы проходит по следующим этапам:

Подготовительный этап включает в себя поиски литературы по определенной теме с использованием информационных технологий и различных библиографических источников; выбор литературы в библиотеке; определение круга справочных пособий для последующей работы по теме.

В качестве отчета при подготовке проекта студент готовит презентацию материала на каждом этапе подготовки

Исполнительский этап включает в себя чтение книг (других источников), ведение записей прочитанного. Составление выписок, планов, тезисов, конспектов. Первоначальная задача данного этапа — систематизация и переработка знаний.

В качестве отчета при подготовке проекта студент готовит презентацию материала на каждом этапе подготовки

Оформительский этап: систематизация полученного материала — оформление работы, приведение его в определенный порядок, который соответствует намеченному плану работы.

В качестве отчета при подготовке проекта студент готовит презентацию материала на каждом этапе подготовки

Заключительный этап:

На данном этапе проходит подведение итога работы. Данный этап может включать повтор основных тезисов работы, чтобы акцентировать на них внимание читателей (слушателей), содержать общий вывод, к которому пришел автор проекта, предложения по дальнейшей разработке вопроса и т. д.

Подготовка доклада и презентации.

Защита проектной работы проходит на зачете.

Презентация

Презентация — это систематизированное, упорядоченное и, по возможности, яркое, образное представление чего-либо, привлекающее внимание аудитории.

Рекомендации по дизайну презентации

При оформлении и представлении на экране материалов различного вида можно учитывать следующие рекомендации.

Текстовая информация:

- размер шрифта: 24—54 пт (заголовки), 18—36 пт (обычный текст);

- цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;
- тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana). для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем;
- курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Графическая информация:

- рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;
- желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилового оформления;
- цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда;
- иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;
- если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.

Анимация: анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории.

Звук:

- звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации;
- фоновая музыка не должна отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика.

Единое стилевое оформление:

- стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;
- не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более трех цветов и более трех типов шрифта;
- оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;
- все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле.

Содержание и расположение информационных блоков на слайде:

- информационных блоков не должно быть слишком много(3-6);
- рекомендуемый размер одного информационного блока не более 1/2 размера слайда;
- желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;
- ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;
- информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки слева направо;
- наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда;
- логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

В тексте ни в коем случае не должно содержаться орфографических ошибок.

Рекомендации к созданию презентации

1. По содержанию.

На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик.

Текст должен содержать только ключевые фразы (слова), которые докладчик развивает и комментирует устно.

Если презентация имеет характер игры, викторины или какой-либо другой, который требует активного участия аудитории, то на каждом слайде должен быть текст только одного шага, или эти «шаги» должны появляться на экране постепенно.

2. По оформлению.

На первом слайде пишется не только название презентации, но и имена авторов (в учебном случае - и руководителя проекта), и дата создания.

Каждая прямая цитата, которую комментирует или даже просто приводит докладчик (будь то эпиграф или цитаты по ходу доклада), размещается на отдельном слайде, обязательно с полной подписью автора (имя и фамилия, инициалы и фамилия, но ни в коем случае одна фамилия, исключение — псевдонимы). Допустимый вариант - две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде, но не больше.

Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.

Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны не только соответствовать содержанию, но и учитывать восприятие аудитории. Например, сложные рисованные шрифты часто трудно читаются, тогда как содержание слайда должно восприниматься все сразу одним взглядом.

На каждом слайде выставляется колонтитул, включающий фамилию автора и/или краткое название презентации и год создания. номер слайда.

В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

Правила хорошего тона требуют, чтобы последний слайд содержит выражение благодарности тем, кто прямо или косвенно помогал в работе над презентацией.

Кино и видеоматериалы оформляются титрами, в которых указываются:

1. название фильма (репортажа);
2. год и место выпуска;
3. авторы идеи и сценария;
4. руководитель проекта.

Методические указания по подготовке к зачету

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Зачет – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Зачет дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций

и практических занятий. На зачете студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения

участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
Адаптивная физическая культура	http://www.afkonline.ru/index.html	Электронная версия журнала «Адаптивная физическая культура»
Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс "ГТО"	https://www.gto.ru/	Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — полноценная программная и нормативная основа физического воспитания населения страны, нацеленная на развитие массового спорта и оздоровление нации
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Российская спортивная энциклопедия	http://sportwiki.to/	Сборник статей о физическом развитии

Центральная отраслевая библиотека по физической культуре и спорту	http://lib.sportedu.ru/	Центральная отраслевая библиотека по физической культуре и спорту современный центр информационного и библиотечного обслуживания. Главная задача – обеспечение информацией и литературой образовательной и научной деятельности, распространение оперативного доступа пользователей к максимальному широкому кругу информационных ресурсов с предоставлением разнообразного спектра сервисных услуг.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".
Энциклопедия спорта	http://uor-nsk.ru/studentam/entsiklopediya-sporta	Спортивная энциклопедия - полное собрание всех видов спорта и единоборств (sports and martial arts). Представляем Вам описание олимпийских и наиболее популярных видов спорта, спортивные термины и правила.

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>	
Специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
Спортивный инвентарь, тренажеры.	

СРС

Специальное помещение, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью, доской.

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Игра – ролевая имитация обучающимися реальной профессиональной деятельности с выполнением функций специалистов на различных рабочих местах.
2. Индивидуальное обучение – выстраивание обучающимися собственных образовательных траекторий на основе формирования индивидуальных учебных планов и программ с учетом интересов и предпочтений обучающихся.
3. Информационные технологии – обучение в электронной образовательной среде с целью расширения доступа к образовательным ресурсам, увеличения контактного взаимодействия с преподавателем, построения индивидуальных траекторий подготовки и объективного контроля и мониторинга знаний обучающихся
4. Работа в команде – совместная деятельность обучающихся в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением ответственности и полномочий.
5. Сдача нормативов, круговая тренировка, занятия на тренажере с гантелями и штангой
6. Учебные тренинги, под которыми понимается интенсивная кратковременная (2 часа) форма обучения в составе группы (10-12 чел.), направленная на усвоение теоретического материала и его закрепление, а также формирование умений профессиональной деятельности с использованием системы ролевых игр, упражнений, творческих заданий, диалогов, анализа ситуации, «мозговых штурмов» и т. д.

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль
Технология организации ресторанного дела

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Зячук Т.В

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью общей физической подготовки является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств общей физической подготовки и физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

Задачи

- 1) укрепление здоровья, закаливание и повышение устойчивости организма к воздействию неблагоприятных факторов;
- 2) гармоничное развитие мускулатуры тела;
- 3) воспитание дисциплинированности, коллективизма;
- 4) воспитание психической устойчивости, уверенности в своих силах, целеустремленности, смелости и решительности, инициативности, настойчивости и упорства, выдержки и самообладания;
- 5) развитие и постоянное совершенствование основных двигательных качеств – выносливости, силы, быстроты, ловкости;
- 5) овладение жизненно важными навыками.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию

производства и обслуживания на предприятиях питания;

контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

продукция питания различного назначения;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой

продукции питания;
 технологическое оборудование;
 сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
 центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

- научно-исследовательская
- организационно-управленческая
- проектная
- маркетинговая
- производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-8	Знания	знает основы организации дня, профилактики утомления в течение рабочего дня
	Умения	умеет самостоятельно составлять и выполнять комплексы упражнений физкультурных минуток, пауз, утренней гимнастики
	Навыки и/или опыт деятельности	владеет методиками самостоятельных занятий физическими упражнениями и в избранном виде спорта или двигательной активности

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина ОБЩАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА имеет код Б1.Б.ДВ.01.03, относится к основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,

профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина ОБЩАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА предусмотрена учебным планом в 1, 2, 3, 4 семестрах обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 328 часов.

Форма промежуточной аттестации: 1, 2, 3, зачёт в 4 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	2	2	2	2	8
в т.ч. консультация	2	2	2	2	8
Самостоятельная работа обучающихся	80	80	80	76	316
Промежуточная аттестация				4	4
в т.ч. зачет				4	4
ИТОГО	82	82	82	82	328

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Раздел 1. Теоретический раздел

Тема 1. Основы физической подготовки 1

Система физического воспитания в РФ: задачи, принципы, направления, формы, средства. Общая и специальная физическая подготовка, спортивная подготовка, профессионально-прикладная физическая подготовка. Общее представление о комплексе средств физического воспитания: физические упражнения; использование оздоровительных сил природы; использование

гигиенических факторов; использование специально изготовленного инвентаря, технических средств и тренажерных устройств; идеомоторные, психогенные и аутогенные средства. Классификация физических упражнений и методов их выполнения. Основы обучения движениям: двигательное действие, двигательное умение, двигательный навык, этапы обучения.

Тема 1. Основы физической подготовки 3

Система физического воспитания в РФ: задачи, принципы, направления, формы, средства. Общая и специальная физическая подготовка, спортивная подготовка, профессионально-прикладная физическая подготовка. Общее представление о комплексе средств физического воспитания: физические упражнения; использование оздоровительных сил природы; использование гигиенических факторов; использование специально изготовленного инвентаря, технических средств и тренажерных устройств; идеомоторные, психогенные и аутогенные средства. Классификация физических упражнений и методов их выполнения. Основы обучения движениям: двигательное действие, двигательное умение, двигательный навык, этапы обучения.

Тема 1. Основы физической подготовки 4

Система физического воспитания в РФ: задачи, принципы, направления, формы, средства. Общая и специальная физическая подготовка, спортивная подготовка, профессионально-прикладная физическая подготовка. Общее представление о комплексе средств физического воспитания: физические упражнения; использование оздоровительных сил природы; использование гигиенических факторов; использование специально изготовленного инвентаря, технических средств и тренажерных устройств; идеомоторные, психогенные и аутогенные средства. Классификация физических упражнений и методов их выполнения. Основы обучения движениям: двигательное действие, двигательное умение, двигательный навык, этапы обучения.

Тема 1. Основы физической подготовки 2

Система физического воспитания в РФ: задачи, принципы, направления, формы, средства. Общая и специальная физическая подготовка, спортивная подготовка, профессионально-прикладная физическая подготовка. Общее представление о комплексе средств физического воспитания: физические упражнения; использование оздоровительных сил природы; использование гигиенических факторов; использование специально изготовленного инвентаря, технических средств и тренажерных устройств; идеомоторные, психогенные и аутогенные средства. Классификация физических упражнений и методов их выполнения. Основы обучения движениям:

двигательное действие, двигательное умение, двигательный навык, этапы обучения.

Тема 2. Способы формирования профессионально значимых физических качеств, двигательных умений и навыков 1

Профессионально-прикладная физическая подготовка: цели и задачи. Средства и методы направленного формирования профессионально значимых двигательных навыков, устойчивости к профессиональным заболеваниям, профессионально значимых физических и психических качеств. Формы и виды производственной физической культуры. Специальность (профессия): требования, средства, рекомендуемые виды спорта

Тема 2. Способы формирования профессионально значимых физических качеств, двигательных умений и навыков 2

Профессионально-прикладная физическая подготовка: цели и задачи. Средства и методы направленного формирования профессионально значимых двигательных навыков, устойчивости к профессиональным заболеваниям, профессионально значимых физических и психических качеств. Формы и виды производственной физической культуры. Специальность (профессия): требования, средства, рекомендуемые виды спорта

Тема 2. Способы формирования профессионально значимых физических качеств, двигательных умений и навыков 3

Профессионально-прикладная физическая подготовка: цели и задачи. Средства и методы направленного формирования профессионально значимых двигательных навыков, устойчивости к профессиональным заболеваниям, профессионально значимых физических и психических качеств. Формы и виды производственной физической культуры. Специальность (профессия): требования, средства, рекомендуемые виды спорта

Тема 2. Способы формирования профессионально значимых физических качеств, двигательных умений и навыков 4

Профессионально-прикладная физическая подготовка: цели и задачи. Средства и методы направленного формирования профессионально значимых двигательных навыков, устойчивости к профессиональным заболеваниям, профессионально значимых физических и психических качеств. Формы и виды производственной физической культуры. Специальность (профессия): требования, средства, рекомендуемые виды спорта

Тема 3. Влияние физических упражнений на организм человека 1

Общие понятия о костной, мышечной, сердечно-сосудистой, дыхательной системах человека. Особенности возрастного развития детей и подростков. Изменение состояния организма человека под воздействием физических нагрузок.

Понятие об утомлении и восстановлении. Методика применения простейших средств восстановления (водные процедуры, контрастный душ, ванна, суховоздушная баня).

Тема 3. Влияние физических упражнений на организм человека 2

Общие понятия о костной, мышечной, сердечно-сосудистой, дыхательной системах человека. Особенности возрастного развития детей и подростков. Изменение состояния организма человека под воздействием физических нагрузок.

Понятие об утомлении и восстановлении. Методика применения простейших средств восстановления (водные процедуры, контрастный душ, ванна, суховоздушная баня).

Тема 3. Влияние физических упражнений на организм человека 3

Общие понятия о костной, мышечной, сердечно-сосудистой, дыхательной системах человека. Особенности возрастного развития детей и подростков. Изменение состояния организма человека под воздействием физических нагрузок.

Понятие об утомлении и восстановлении. Методика применения простейших средств восстановления (водные процедуры, контрастный душ, ванна, суховоздушная баня).

Тема 3. Влияние физических упражнений на организм человека 4

Общие понятия о костной, мышечной, сердечно-сосудистой, дыхательной системах человека. Особенности возрастного развития детей и подростков. Изменение состояния организма человека под воздействием физических нагрузок.

Понятие об утомлении и восстановлении. Методика применения простейших средств восстановления (водные процедуры, контрастный душ, ванна, суховоздушная баня).

Тема 4. Развитие двигательных качеств средствами «Легкой атлетики» 1

Развитие физических качеств как единый процесс. Взаимосвязь и взаимозависимость между физическими качествами при их комплексном развитии. Возможная степень развития каждого из них. Развитие и совершенствование физических качеств, необходимых как для активной двигательной деятельности, так и для прохождения воинской службы. Силовые способности и методика их совершенствования. Виды силовых

способностей и их развитие. Средства, методы, методики воспитания силовых способностей. Способы оценки силовых способностей.

Скоростные способности и методика их совершенствования. Виды скоростных способностей. Факторы, определяющие уровень развития и проявления скоростных способностей. Влияние силовой подготовки на развитие скоростных способностей. Средства, методы, методики воспитания скоростных способностей. Контроль за развитием скоростных способностей.

Выносливость и методика её развития. Виды выносливости и их характеристика. Особенности проявления выносливости в двигательной деятельности. Выносливость общая и специальная. Средства и методы развития выносливости. Контрольные упражнения для определения показателей, характеризующих выносливость.

Гибкость и методика её совершенствования. Виды гибкости. Влияние внешних условий на развитие гибкости. Средства, методы и методики развития гибкости. Контрольные упражнения для определения показателей, характеризующих гибкость.

Координационные способности и пути их совершенствования. Ловкость как комплексное проявление координационных способностей.

Координационные способности и их классификация. Средства, методы и методики развития координационных способностей. Контрольные упражнения для определения показателей, характеризующих координационные способности.

Дневник спортсмена. Запись тренировочных нагрузок, результатов контрольных испытаний и соревнований, основных показателей самоконтроля (вес, пульс, самочувствие, сон, аппетит, настроение и т.п.). Причины возникновения травм и их предупреждение во время занятий на суше и в воде. Первая помощь при ушибах, растяжениях, порезах, солнечном и тепловом ударе, обморожении. Оказание первой помощи на воде. Меры обеспечения безопасности при занятиях плаванием

Тема 4. Развитие двигательных качеств средствами «Легкой атлетики» 4

Развитие физических качеств как единый процесс. Взаимосвязь и взаимозависимость между физическими качествами при их комплексном развитии. Возможная степень развития каждого из них. Развитие и совершенствование физических качеств, необходимых как для активной двигательной деятельности, так и для прохождения воинской службы.

Силовые способности и методика их совершенствования. Виды силовых способностей и их развитие. Средства, методы, методики воспитания силовых способностей. Способы оценки силовых способностей.

Скоростные способности и методика их совершенствования. Виды

скоростных способностей. Факторы, определяющие уровень развития и проявления скоростных способностей. Влияние силовой подготовки на развитие скоростных способностей. Средства, методы, методики воспитания скоростных способностей. Контроль за развитием скоростных способностей.

Выносливость и методика её развития. Виды выносливости и их характеристика. Особенности проявления выносливости в двигательной деятельности. Выносливость общая и специальная. Средства и методы развития выносливости. Контрольные упражнения для определения показателей, характеризующих выносливость.

Гибкость и методика её совершенствования. Виды гибкости. Влияние внешних условий на развитие гибкости. Средства, методы и методики развития гибкости. Контрольные упражнения для определения показателей, характеризующих гибкость.

Координационные способности и пути их совершенствования. Ловкость как комплексное проявление координационных способностей.

Координационные способности и их классификация. Средства, методы и методики развития координационных способностей. Контрольные упражнения для определения показателей, характеризующих координационные способности.

Дневник спортсмена. Запись тренировочных нагрузок, результатов контрольных испытаний и соревнований, основных показателей самоконтроля (вес, пульс, самочувствие, сон, аппетит, настроение и т.п.). Причины возникновения травм и их предупреждение во время занятий на суше и в воде. Первая помощь при ушибах, растяжениях, порезах, солнечном и тепловом ударе, обморожении. Оказание первой помощи на воде. Меры обеспечения безопасности при занятиях плаванием

Тема 4. Развитие двигательных качеств средствами «Легкой атлетики» 3

Развитие физических качеств как единый процесс. Взаимосвязь и взаимозависимость между физическими качествами при их комплексном развитии. Возможная степень развития каждого из них. Развитие и совершенствование физических качеств, необходимых как для активной двигательной деятельности, так и для прохождения воинской службы.

Силовые способности и методика их совершенствования. Виды силовых способностей и их развитие. Средства, методы, методики воспитания силовых способностей. Способы оценки силовых способностей.

Скоростные способности и методика их совершенствования. Виды скоростных способностей. Факторы, определяющие уровень развития и проявления скоростных способностей. Влияние силовой подготовки на развитие скоростных способностей. Средства, методы, методики воспитания

скоростных способностей. Контроль за развитием скоростных способностей.

Выносливость и методика её развития. Виды выносливости и их характеристика. Особенности проявления выносливости в двигательной деятельности. Выносливость общая и специальная. Средства и методы развития выносливости. Контрольные упражнения для определения показателей, характеризующих выносливость.

Гибкость и методика её совершенствования. Виды гибкости. Влияние внешних условий на развитие гибкости. Средства, методы и методики развития гибкости. Контрольные упражнения для определения показателей, характеризующих гибкость.

Координационные способности и пути их совершенствования. Ловкость как комплексное проявление координационных способностей.

Координационные способности и их классификация. Средства, методы и методики развития координационных способностей. Контрольные упражнения для определения показателей, характеризующих координационные способности.

Дневник спортсмена. Запись тренировочных нагрузок, результатов контрольных испытаний и соревнований, основных показателей самоконтроля (вес, пульс, самочувствие, сон, аппетит, настроение и т.п.). Причины возникновения травм и их предупреждение во время занятий на суше и в воде. Первая помощь при ушибах, растяжениях, порезах, солнечном и тепловом ударе, обморожении. Оказание первой помощи на воде. Меры обеспечения безопасности при занятиях плаванием

Тема 4. Развитие двигательных качеств средствами «Легкой атлетики» 2

Развитие физических качеств как единый процесс. Взаимосвязь и взаимозависимость между физическими качествами при их комплексном развитии. Возможная степень развития каждого из них. Развитие и совершенствование физических качеств, необходимых как для активной двигательной деятельности, так и для прохождения воинской службы.

Силовые способности и методика их совершенствования. Виды силовых способностей и их развитие. Средства, методы, методики воспитания силовых способностей. Способы оценки силовых способностей.

Скоростные способности и методика их совершенствования. Виды скоростных способностей. Факторы, определяющие уровень развития и проявления скоростных способностей. Влияние силовой подготовки на развитие скоростных способностей. Средства, методы, методики воспитания скоростных способностей. Контроль за развитием скоростных способностей.

Выносливость и методика её развития. Виды выносливости и их

характеристика. Особенности проявления выносливости в двигательной деятельности. Выносливость общая и специальная. Средства и методы развития выносливости. Контрольные упражнения для определения показателей, характеризующих выносливость.

Гибкость и методика её совершенствования. Виды гибкости. Влияние внешних условий на развитие гибкости. Средства, методы и методики развития гибкости. Контрольные упражнения для определения показателей, характеризующих гибкость.

Координационные способности и пути их совершенствования. Ловкость как комплексное проявление координационных способностей.

Координационные способности и их классификация. Средства, методы и методики развития координационных способностей. Контрольные упражнения для определения показателей, характеризующих координационные способности.

Дневник спортсмена. Запись тренировочных нагрузок, результатов контрольных испытаний и соревнований, основных показателей самоконтроля (вес, пульс, самочувствие, сон, аппетит, настроение и т.п.). Причины возникновения травм и их предупреждение во время занятий на суше и в воде. Первая помощь при ушибах, растяжениях, порезах, солнечном и тепловом ударе, обморожении. Оказание первой помощи на воде. Меры обеспечения безопасности при занятиях плаванием

Тема 5. раздел развитие двигательных качеств средствами "Игровые виды спорта" 1

Координационные способности и пути их совершенствования. Ловкость как комплексное проявление координационных способностей.

Координационные способности и их классификация. Средства, методы и методики развития координационных способностей. Контрольные упражнения для определения показателей, характеризующих координационные способности.

Развитие и совершенствование физических качеств с помощью спортивных игр. Техника и тактика игр: развитие ловкости, гибкости, быстроты реакции, скоростной выносливости, координации движений. Основные методы тренировки: непрерывный, интервальный, круговой, контрольный. Методика проведения соревнований и подготовки к ним. Ролевые игры

Тема 5. раздел развитие двигательных качеств средствами "Игровые виды спорта" 4

Координационные способности и пути их совершенствования. Ловкость как комплексное проявление координационных способностей.

Координационные способности и их классификация. Средства, методы и методики развития координационных способностей. Контрольные

упражнения для определения показателей, характеризующих координационные способности.

Развитие и совершенствование физических качеств с помощью спортивных игр. Техника и тактика игр: развитие ловкости, гибкости, быстроты реакции, скоростной выносливости, координации движений. Основные методы тренировки: непрерывный, интервальный, круговой, контрольный.

Методика проведения соревнований и подготовки к ним. Ролевые игры

Тема 5. раздел развитие двигательных качеств средствами "Игровые виды спорта" 3

Координационные способности и пути их совершенствования. Ловкость как комплексное проявление координационных способностей.

Координационные способности и их классификация. Средства, методы и методики развития координационных способностей. Контрольные упражнения для определения показателей, характеризующих координационные способности.

Развитие и совершенствование физических качеств с помощью спортивных игр. Техника и тактика игр: развитие ловкости, гибкости, быстроты реакции, скоростной выносливости, координации движений. Основные методы тренировки: непрерывный, интервальный, круговой, контрольный.

Методика проведения соревнований и подготовки к ним. Ролевые игры

Тема 5. раздел развитие двигательных качеств средствами "Игровые виды спорта" 2

Координационные способности и пути их совершенствования. Ловкость как комплексное проявление координационных способностей.

Координационные способности и их классификация. Средства, методы и методики развития координационных способностей. Контрольные упражнения для определения показателей, характеризующих координационные способности.

Развитие и совершенствование физических качеств с помощью спортивных игр. Техника и тактика игр: развитие ловкости, гибкости, быстроты реакции, скоростной выносливости, координации движений. Основные методы тренировки: непрерывный, интервальный, круговой, контрольный.

Методика проведения соревнований и подготовки к ним. Ролевые игры

Раздел 2. Практический раздел

Тема 9. Практический раздел развитие двигательных качеств средствами «Легкой атлетики» 1

Развитие силы мышц. Совершенствование выполнения комплекса упражнений с применением отягощений (предельного, не предельного веса, динамического характера). Упражнения с преодолением веса собственного тела: гимнастические упражнения (отжимание в упоре лежа, отжимание на

бруснях, подтягивание ног к перекладине, подтягивание в висе, сгибание и разгибание рук в упоре и т.п.). Легкоатлетические прыжковые упражнения с дополнительным отягощением (напрыгивание и спрыгивание, прыжки через скакалку, многоскоки, прыжки через препятствия). Упражнения с внешним сопротивлением: с отягощениями (гантелями, набивными мячами, штангой), с сопротивлением партнера, с сопротивлением внешней среды (бег в гору, бег по песку или снегу), с сопротивлением упругих предметов (прыжки на батуте, эспандер). Передвижения в висе и упоре на руках. Лазанье (по канату, по гимнастической стенке с отягощением). Выполнение упражнений на развитие силы основных мышечных групп на силовых тренажерах. Подвижные игры с силовой направленностью. Проведение студентами фрагментов занятия с использованием самостоятельно подготовленных комплексов упражнений по развитию силы мышц

Тема 9. Практический раздел развитие двигательных качеств средствами «Легкой атлетики» 2

Развитие быстроты.

Бег на месте в максимальном темпе (в упоре о гимнастическую стенку и без упора). Челночный бег 10 x 10. Бег по разметкам с максимальным темпом. Бег с низкого и среднего старта, стартовый разгон с увеличением расстояния бега. Бег с ускорением на отрезках до 50 м. Повторный бег на отрезках от 40 до 50 м максимальной интенсивности. Эстафетный бег. Бег с низкого старта с использованием различных вариантов стартового положения (с поворотом на 90 и 180° и др.). Метание малых мячей по движущимся мишеням (катящейся, раскачивающейся, летящей). Ловля мяча после отскока от пола, стены (правой и левой рукой). Прыжки в длину с места, через скакалку на месте и в движении с максимальной частотой прыжков. Преодоление полосы препятствий, включающей в себя: прыжки на разную высоту и длину, по разметкам; бег с максимальной скоростью в разных направлениях и с преодолением опор различной высоты и ширины, повороты, обегание различных предметов (легкоатлетических стоек, мячей, лежащих на полу или подвешенных на высоте). Подвижные игры со скоростной направленностью. Совершенствование легкоатлетической подготовки

Тема 9. Практический раздел развитие двигательных качеств средствами «Легкой атлетики» 4

Развитие гибкости. Комплексы общеразвивающих упражнений (активных и пассивных), выполняемых с большой амплитудой движений. Упражнения на растяжение и расслабление мышц. Специальные упражнения для развития подвижности суставов (полушпагат, шпагат, выкруты гимнастической палки). Упражнения в равновесии. Упражнения,

направленные на развитие гибкости с использованием разнообразных движений: сгибания-разгибания, наклонов и поворотов, вращений и махов. Упражнения, направленные на развитие гибкости с использованием отягощений и тренажёров, предметов

Тема 9. Практический раздел развитие двигательных качеств средствами «Легкой атлетики» 3

Развитие выносливости. Бег различной интенсивности с постепенным увеличением его продолжительности до 30–40 мин. Бег от 1000 до 5000 м (повторный и интервальный). Специальные беговые упражнения. Бег и быстрая ходьба по пересеченной местности. Чередование ходьбы, бега и прыжков. Кроссовая подготовка. Соревнования. Круговая тренировка; многократное выполнение упражнений циклического характера; комбинаций упражнений ритмической гимнастики. Аэробной и смешанный режимы нагрузки. Спортивные и подвижные игры. Передвижение на лыжах в режимах: умеренной и большой интенсивности; максимальной и субмаксимальной интенсивности.

Тема 10. Практический раздел развитие двигательных качеств средствами "Игровые виды спорта" 2

Баскетбол или стрит-баскетбол. Совершенствование технической подготовки: техники нападения (техники передвижения, техники владения мячом, техники бросков мяча в корзину), техники защиты (техника передвижения, техника овладения мячом) и тактической подготовки: тактики нападения (индивидуальные, групповые, командные действия), тактики защиты (индивидуальные, групповые, командные действия). Приемы игры в нападении и защите. Правила игры и судейства. Выполнение основных технических и тактических приемов игры: ловля и передача мяча двумя руками и одной рукой, ведение мяча правой и левой рукой, бросок мяча с места и в движении, умение вести двустороннюю игру с соблюдением правил. Нормативы по технике игры. Контрольные игры и соревнования.

Тема 10. Практический раздел развитие двигательных качеств средствами "Игровые виды спорта" 4

Футбол (Футзал) или игра по упрощенным правилам на площадках разных размеров. Совершенствование технической подготовки: техники ударов по мячу, остановки мяча, ведения мяча, отбора и перехвата мяча, вбрасывания мяча, отработка техники ложных движений (финтов), техники защиты, техники игры вратаря и тактической подготовки: тактики игры в нападении, тактики игры в защите, тактики игры вратаря, различных тактических действий. Приемы игры в нападении и защите. Правила игры и судейства. Выполнение основных технических и тактических приемов игры: удар по

воротам на точность, жонглирование мячом, остановка мяча ногой, ведение мяча, обводка и удар по воротам. Контрольные игры и соревнования.

Тема 10. Практический раздел развитие двигательных качеств средствами "Игровые виды спорта" 3

Волейбол. Совершенствование технической подготовки: техники нападения (действия без мяча, действия с мячом), техники защиты (действия без мяча, действия с мячом, блокирование) и тактической подготовки: тактики нападения (индивидуальные, групповые командные действия), тактики защиты (индивидуальные, групповые командные действия). Интегральная подготовка. Приемы игры в нападении и защите. Правила игры и судейства. Выполнение основных технических и тактических приемов игры: передача мяча двумя руками сверху, прием снизу, прямой нападающий удар, подача нижняя и верхняя прямая, умение вести двустороннюю игру с соблюдением правил. Нормативы по технике игры. Контрольные игры и соревнования

Тема 10. Практический раздел развитие двигательных качеств средствами "Игровые виды спорта" 1

Развитие координации движений. Жонглирование большими (волейбольными) и малыми мячами. Жонглирование гимнастической палкой. Метание малых и больших мячей в мишень (неподвижную и двигающуюся). Передвижения по возвышенной и наклонной, ограниченной по ширине опоре (без предмета и с предметом на голове). Упражнения в статическом равновесии. Упражнения в воспроизведении пространственной точности движений руками, ногами, туловищем. Проведение фрагментов занятий.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (1 семестр)

Раздел 1. Теоретический раздел

1	Основы физической подготовки	0	0	0	3	3
---	------------------------------	---	---	---	---	---

2	Способы формирования профессионально значимых физических качеств, двигательных умений и навыков 1	0	0	0	4	4
3	Влияние физических упражнений на организм человека 1	0	0	0	5	5
4	Развитие двигательных качеств средствами «Легкой атлетики» 1	0	0	0	3	3
5	раздел развитие двигательных качеств средствами "Игровые виды спорта" 1	0	0	0	5	5

Раздел 2. Практический раздел

9	Практический раздел развитие двигательных качеств средствами «Легкой атлетики» 1	0	0	0	30	30
10	Практический раздел развитие двигательных качеств средствами "Игровые виды спорта" 1	0	0	0	30	30
	Консультация					2

2 этап (2 семестр)

Раздел 1. Теоретический раздел

1	Основы физической подготовки 2	0	0	0	3	3
2	Способы формирования профессионально значимых физических качеств, двигательных умений и навыков 2	0	0	0	4	4
3	Влияние физических упражнений на организм человека 2	0	0	0	5	5
4	Развитие двигательных качеств средствами «Легкой атлетики» 2	0	0	0	3	3
5	раздел развитие двигательных качеств средствами "Игровые виды спорта" 2	0	0	0	5	5

Раздел 2. Практический раздел

9	Практический раздел развитие двигательных качеств средствами «Легкой атлетики» 2	0	0	0	30	30
10	Практический раздел развитие двигательных качеств средствами "Игровые виды спорта" 2	0	0	0	30	30
	Консультация					2

3 этап (3 семестр)

Раздел 1. Теоретический раздел

1	Основы физической подготовки 3	0	0	0	3	3
2	Способы формирования профессионально значимых физических качеств, двигательных умений и навыков 3	0	0	0	4	4
3	Влияние физических упражнений на организм человека 3	0	0	0	5	5
4	Развитие двигательных качеств средствами «Легкой атлетики» 3	0	0	0	3	3
5	раздел развитие двигательных качеств средствами "Игровые виды спорта" 3	0	0	0	5	5

Раздел 2. Практический раздел

9	Практический раздел развитие двигательных качеств средствами «Легкой атлетики» 3	0	0	0	30	30
10	Практический раздел развитие двигательных качеств средствами "Игровые виды спорта" 3	0	0	0	30	30
	Консультация					2

4 этап (4 семестр)

Раздел 1. Теоретический раздел

1	Основы физической подготовки 4	0	0	0	3	3
---	--------------------------------	---	---	---	---	---

2	Способы формирования профессионально значимых физических качеств, двигательных умений и навыков 4	0	0	0	4	4
3	Влияние физических упражнений на организм человека 4	0	0	0	5	5
4	Развитие двигательных качеств средствами «Легкой атлетики» 4	0	0	0	3	3
5	раздел развитие двигательных качеств средствами "Игровые виды спорта" 4	0	0	0	5	5

Раздел 2. Практический раздел

9	Практический раздел развитие двигательных качеств средствами «Легкой атлетики» 4	0	0	0	30	30
10	Практический раздел развитие двигательных качеств средствами "Игровые виды спорта" 4	0	0	0	26	26
	Консультация					2
	Зачёт					4
	Итого	0	0	0	316	322

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16208>

2. Методические рекомендации для занятий семинарского типа и самостоятельной работы студента

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-8 способностью использовать методы и средства	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ АЭРОБИКА СИЛОВОЕ ТРОЕБОРЬЕ НАСТОЛЬНЫЙ ТЕННИС

физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ОБЩАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
--	---

В рамках дисциплины ОБЩАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА указанные компетенции формируются и оцениваются на четырёх этапах, соответствующих семестрам изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	

Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа			
ИТОГО			10

Этап 2. Второй семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа			
ИТОГО			10

Этап 3. Третий семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа			
ИТОГО			10

Этап 4. Четвертый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа			
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Проектная работа 1 этап: Подготовительный	12,00	20,00
Составить план-конспект тренировки с использованием избранного вида спорта (легкой атлетике, игровые виды спорта) на развитие двигательных качеств с описанием средств, методов, способов оценки	24,00	40,00

Этап 2. Второй семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Проектная работа 2 этап: Исполнительский этап	12,00	20,00
Составить план-конспект тренировки с использованием избранного вида спорта (легкой атлетике, игровые виды спорта) на развитие двигательных качеств с описанием средств, методов, способов оценки	24,00	40,00

Этап 3. Третий семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Проектная работа 3 этап: Оформительский этап	12,00	20,00
Составить план-конспект тренировки с использованием избранного вида спорта (легкой атлетике, игровые виды спорта) на развитие двигательных качеств с описанием средств, методов, способов оценки	24,00	40,00

Этап 4. Четвертый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Проектная работа этап: Заключительный этап: Подведение итога работы.	12,00	20,00
Составить план-конспект тренировки с использованием избранного вида спорта (легкой атлетике, игровые виды спорта) на развитие двигательных качеств с описанием средств, методов, способов оценки	24,00	40,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения,

используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоения компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где **Балл(К/ Дисц/ Этапизуч)** – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

\sum **Набранный балл за ОС** – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

\sum **max балл за ОС** – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где **Балл(К/ Дисц)** – общий балл за компетенцию К;

\sum **Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)** – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-8 способностью использовать методы и	Базовый уровень	Воспроизводит основные понятия и методы в	От 60 до 70 баллов

средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности		области физической культуры, описывает способы выбора и построения самостоятельных занятий физическими упражнениями для повышения физической и умственной работоспособности, Может сдать нормативы общей физической подготовки на "удовлетворительно".	
	Повышенный уровень	Способен эффективно применить методы количественного и качественного анализа для оценки уровня развития физических качеств и самоконтроля. Уметь составить комплекс физкультурной минутки, систематически заниматься физической культурой, спортом. Может сдать нормативы общей физической подготовки на "хорошо" и «отлично».	Более 70 баллов

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоения компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Проектная работа 1 этап : Подготовительный	20	ОК-8

Составить план-конспект тренировки с использованием избранного вида спорта (легкой атлетике, игровые виды спорта) на развитие двигательных качеств с описанием средств, методов, способов оценки	40	ОК-8
--	----	------

1. Проектная работа 1 этап: Подготовительный

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Проектная работа 1 этап: Подготовительный»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
<i>Знания</i>	
знает основы организации дня, профилактики утомления в течение рабочего дня	
<i>Умения</i>	
умеет самостоятельно составлять и выполнять комплексы упражнений физкультурных минуток, пауз, утренней гимнастики	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
владеет методиками самостоятельных занятий физическими упражнениями и в избранном виде спорта или двигательной активности	

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Проектная работа 1 этап: Подготовительный», характеризующий этап формирования

1 семестр: Подготовительный этап включает в себя поиски литературы по определенной теме с использованием информационных технологий и различных библиографических источников; выбор литературы в библиотеке; определение круга справочных пособий для последующей работы по теме.

Демонстрирует методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности в процессе подготовки проекта.

В качества отчета при подготовке проекта студент готовит презентацию материала на каждом этапе подготовки

Презентация

Презентация — это систематизированное, упорядоченное и, по возможности, яркое, образное представление чего-либо, привлекающее внимание аудитории.

Рекомендации по дизайну презентации

При оформлении и представлении на экране материалов различного вида можно учитывать следующие рекомендации.

Текстовая информация:

- размер шрифта: 24—54 пт (заголовок), 18—36 пт (обычный текст);

- цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;
- тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana). для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем;
- курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Графическая информация:

- рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;
- желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилового оформления;
- цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда;
- иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;
- если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.

Анимация: анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории.

Звук:

- звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации;
- фоновая музыка не должна отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика.

Единое стилевое оформление:

- стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;
- не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более трех цветов и более трех типов шрифта;
- оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;
- все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле.

Содержание и расположение информационных блоков на слайде:

- информационных блоков не должно быть слишком много(3-6);
- рекомендуемый размер одного информационного блока не более 1/2 размера слайда;
- желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;
- ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;
- информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки слева направо;
- наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда;
- логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

В тексте ни в коем случае не должно содержаться орфографических ошибок.

Рекомендации к созданию презентации

1. По содержанию.

На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик.

Текст должен содержать только ключевые фразы (слова), которые докладчик развивает и комментирует устно.

Если презентация имеет характер игры, викторины или какой-либо другой, который требует активного участия аудитории, то на каждом слайде должен быть текст только одного шага, или эти «шаги» должны появляться на экране постепенно.

2. По оформлению.

На первом слайде пишется не только название презентации, но и имена авторов (в ученическом случае - и руководителя проекта), и дата создания.

Каждая прямая цитата, которую комментирует или даже просто приводит докладчик (будь то эпиграф или цитаты по ходу доклада), размещается на отдельном слайде, обязательно с полной подписью автора (имя и фамилия, инициалы и фамилия, но ни в коем случае одна фамилия, исключение — псевдонимы). Допустимый вариант - две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде, но не больше.

Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.

Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны не только соответствовать содержанию, но и учитывать восприятие аудитории. Например, сложные рисованные шрифты часто трудно читаются, тогда как содержание слайда должно восприниматься все сразу одним взглядом.

На каждом слайде выставляется колонтитул, включающий фамилию автора и/или краткое название презентации и год создания. номер слайда.

В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

Правила хорошего тона требуют, чтобы последний слайд содержит выражение благодарности тем, кто прямо или косвенно помогал в работе над презентацией.

Кино и видеоматериалы оформляются титрами, в которых указываются:

1. название фильма (репортажа);
2. год и место выпуска;
3. авторы идеи и сценария;
4. руководитель проекта.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Проектная работа 1 этап: Подготовительный»

1. Проектная работа 1 этап:

В процессе подготовки и выполнения проектной работы показывает владение методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Подготовительный этап включает в себя поиски литературы по определенной теме с использованием информационных технологий и различных библиографических источников; выбор литературы в библиотеке; определение круга справочных пособий для последующей работы по теме.

Темы проектной работы

6. Мышечная сила человека и основы методики ее воспитания средствами избранного вида спорта
7. Скоростные способности и основы методики их воспитания средствами избранного вида спорта
8. Гибкость и основы методики ее воспитания средствами избранного вида спорта

9. Выносливость и методика ее воспитания средствами избранного вида спорта
 10. Двигательно-координационные способности и основы их воспитания средствами избранного вида спорта

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Проектная работа 1 этап: Подготовительный»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия k выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня k от 71 до 100	Показатель базового уровня k от 60 до 70	Показатель неосвоенности k меньше 60
Произведены поиски литературы по определенной теме с использованием информационных технологий и различных библиографических источников; определен круг справочных пособий для последующей работы по теме. В процессе подготовки проектной работы раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	В процессе поиска литературы по определенной теме различных имеется не достаточное количество библиографических источников. В процессе подготовки проектной работы частично раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	Библиографические источники не соответствуют теме не определены справочные пособия для последующей работы. Не раскрывает методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям,

			предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Составить план-конспект тренировки с использованием избранного вида спорта (легкой атлетике, игровые виды спорта) на развитие двигательных качеств с описанием средств, методов, способов оценки

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Составить план-конспект тренировки с использованием избранного вида спорта (легкой атлетике, игровые виды спорта) на развитие двигательных качеств с описанием средств, методов, способов оценки»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
<i>Знания</i>	
знает основы организации дня, профилактики утомления в течение рабочего дня	
<i>Умения</i>	
умеет самостоятельно составлять и выполнять комплексы упражнений физкультурных минуток, пауз, утренней гимнастики	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
владеет методиками самостоятельных занятий физическими упражнениями и в избранном виде спорта или двигательной активности	

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Составить план-конспект тренировки с использованием избранного вида спорта (легкой атлетике, игровые виды спорта) на развитие двигательных качеств с описанием средств, методов, способов оценки», характеризующий этап формирования

Для составления комплекса упражнений, необходимо подобрать упражнения и выстроить их в комплекс в соответствии со следующими принципами: от простого к сложному, сначала упражнения на координацию, далее на развитие силовых способностей и на развитие гибкости. Необходимо учитывать, что обучение новым упражнениям происходит в начале занятия. Выносливость в виде темповых и прыжковых упражнений

ставится во второй половине занятия. Комплекс комбинаций оформляется как конспект, защита которого учитывается при сдаче зачета.

В процессе подготовки и защиты план-конспекта необходимо раскрыть методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Методические рекомендации для составления плана-конспекта

При разработке содержания занятия необходимо:

1. определить средства и методы решения каждой из задач занятия;
2. уточнить необходимый инвентарь для занятия;
3. разработать методы организации деятельности занимающихся при решении каждой из задач;
4. определить критерии оценки деятельности учащихся на занятии.

Первоначально при составлении плана-конспекта определяется содержание основной части занятия, а затем в соответствии с ним материал подготовительной и заключительной частей.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Составить план-конспект тренировки с использованием избранного вида спорта (легкой атлетике, игровые виды спорта) на развитие двигательных качеств с описанием средств, методов, способов оценки»

1. Составить план-конспект тренировки с использованием избранного вида спорта (легкой атлетике, игровые виды спорта) на развитие силовые способности и методика их совершенствования. Виды силовых способностей и их развитие. Средства, методы, методики воспитания силовых способностей. Способы оценки силовых способностей.

В процессе подготовки и защиты план-конспекта показывает способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Составить план-конспект тренировки с использованием избранного вида спорта (легкой атлетике, игровые виды спорта) на развитие двигательных качеств с описанием средств, методов, способов оценки»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$БП = k \cdot \max БП$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max БП$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = \sum БП$$

где $\text{Балл } OC$ – набранный балл за оценочное средство;

$\sum БП$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Наличие конспекта. Конспект содержит методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	2	10,00
Наличие целей и задач урока. Не реализованы в полной мере методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	2	10,00
Соответствие содержания конспекта целям и задачам. Раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	4	20,00
ИТОГО	8	40

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания

			компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 2

Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Проектная работа 2 этап : Исполнительский этап	20	ОК-8
Составить план- конспект тренировки с использованием избранного вида спорта (легкой атлетике, игровые виды спорта) на развитие двигательных качеств с описанием средств, методов, способов оценки	40	ОК-8

1. Проектная работа 2 этап: Исполнительский этап

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Проектная работа 2 этап: Исполнительский этап»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Знания
знает основы организации дня, профилактики утомления в течение рабочего дня
Умения
умеет самостоятельно составлять и выполнять комплексы упражнений физкультурных минуток, пауз, утренней гимнастики
Навыки и/или опыт деятельности
владеет методиками самостоятельных занятий физическими упражнениями и в избранном виде спорта или двигательной активности

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Проектная работа 2 этап: Исполнительский этап», характеризующий этап формирования

2 семестр: Исполнительский этап включает в себя чтение книг (других источников), ведение записей прочитанного. Составление выписок, планов, тезисов, конспектов. Первоначальная задача данного этапа — систематизация и переработка знаний. Демонстрирует методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности в процессе подготовки проекта. В качестве отчета при подготовке проекта студент готовит презентацию материала на каждом этапе подготовки

Презентация

Презентация — это систематизированное, упорядоченное и, по возможности, яркое, образное представление чего-либо, привлекающее внимание аудитории.

Рекомендации по дизайну презентации

При оформлении и представлении на экране материалов различного вида можно учитывать следующие рекомендации.

Текстовая информация:

- размер шрифта: 24—54 пт (заголовок), 18—36 пт (обычный текст);
- цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;
- тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana). для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читается;
- курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Графическая информация:

- рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;
- желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилевого оформления;
- цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда;
- иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;

- если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.

Анимация: анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории.

Звук:

- звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации;

- фоновая музыка не должна отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика.

Единое стилевое оформление:

- стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;

- не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более трех цветов и более трех типов шрифта;

- оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;

- все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле.

Содержание и расположение информационных блоков на слайде:

- информационных блоков не должно быть слишком много (3-6);

- рекомендуемый размер одного информационного блока не более 1/2 размера слайда;

- желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;

- ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;

- информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки слева направо;

- наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда;

- логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

В тексте ни в коем случае не должно содержаться орфографических ошибок.

Рекомендации к созданию презентации

1. По содержанию.

На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик.

Текст должен содержать только ключевые фразы (слова), которые докладчик развивает и комментирует устно.

Если презентация имеет характер игры, викторины или какой-либо другой, который требует активного участия аудитории, то на каждом слайде должен быть текст только одного шага, или эти «шаги» должны появляться на экране постепенно.

2. По оформлению.

На первом слайде пишется не только название презентации, но и имена авторов (в учебном случае - и руководителя проекта), и дата создания.

Каждая прямая цитата, которую комментирует или даже просто приводит докладчик (будь то эпиграф или цитаты по ходу доклада), размещается на отдельном слайде, обязательно с полной подписью автора (имя и фамилия, инициалы и фамилия, но ни в коем случае одна фамилия, исключение — псевдонимы). Допустимый вариант - две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде, но не больше.

Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.

Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны не только соответствовать содержанию, но и учитывать восприятие аудитории. Например, сложные рисованные шрифты часто трудно читаются, тогда как содержание слайда должно восприниматься все сразу одним взглядом.

На каждом слайде выставляется колонтитул, включающий фамилию автора и/или краткое название презентации и год создания. номер слайда.

В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

Правила хорошего тона требуют, чтобы последний слайд содержит выражение благодарности тем, кто прямо или косвенно помогал в работе над презентацией.

Кино и видеоматериалы оформляются титрами, в которых указываются:

1. название фильма (репортажа);
2. год и место выпуска;
3. авторы идеи и сценария;
4. руководитель проекта.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Проектная работа 2 этап: Исполнительский этап»

1. Исполнительский этап включает в себя чтение книг (других источников), ведение записей прочитанного. Составление выписок, планов, тезисов, конспектов. Первоначальная задача данного этапа — систематизация и переработка знаний.

В процессе подготовки проектной работы показывает владение методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Тема проектной работы согласовывается с преподавателем

Темы проектной работы

6. Мышечная сила человека и основы методики ее воспитания средствами избранного вида спорта
7. Скоростные способности и основы методики их воспитания средствами избранного вида спорта
8. Гибкость и основы методики ее воспитания средствами избранного вида спорта
9. Выносливость и методика ее воспитания средствами избранного вида спорта
10. Двигательно-координационные способности и основы их воспитания средствами избранного вида спорта

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Проектная работа 2 этап: Исполнительский этап»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия k выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня k от 71 до 100	Показатель базового уровня k от 60 до 70	Показатель неосвоенности k меньше 60
Предоставлен письменный материал	Предоставлен письменный материал	Не предоставлен письменный материал

ведения записей прочитанного. Составлены выписки, планов, тезисов, конспектов. Произведена систематизация и переработка знаний. В процессе подготовки проектной работы раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	ведения записей прочитанного. Составленные выписки, планы, тезисы, конспекты не в полной мере отражают задачи этапа. Произведена начальная систематизация и переработка знаний. В процессе подготовки проектной работы частично раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	ведения записей прочитанного. Нет выписок, планов, тезисов, конспектов. Не раскрывает методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.
---	--	---

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

max OC – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заклучение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ

			требованиям, предъявляемым к оценочному средству
--	--	--	--

2. Составить план-конспект тренировки с использованием избранного вида спорта (легкой атлетике, игровые виды спорта) на развитие двигательных качеств с описанием средств, методов, способов оценки

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Составить план-конспект тренировки с использованием избранного вида спорта (легкой атлетике, игровые виды спорта) на развитие двигательных качеств с описанием средств, методов, способов оценки»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
<i>Знания</i>	
знает основы организации дня, профилактики утомления в течение рабочего дня	
<i>Умения</i>	
умеет самостоятельно составлять и выполнять комплексы упражнений физкультурных минуток, пауз, утренней гимнастики	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
владеет методиками самостоятельных занятий физическими упражнениями и в избранном виде спорта или двигательной активности	

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Составить план-конспект тренировки с использованием избранного вида спорта (легкой атлетике, игровые виды спорта) на развитие двигательных качеств с описанием средств, методов, способов оценки», характеризующий этап формирования

Для составления комплекса упражнений, необходимо подобрать упражнения и выстроить их в комплекс в соответствии со следующими принципами: от простого к сложному, сначала упражнения на координацию, далее на развитие силовых способностей и на развитие гибкости. Необходимо учитывать, что обучение новым упражнениям происходит в начале занятия. Выносливость в виде темповых и прыжковых упражнений ставится во второй половине занятия. Комплекс комбинаций оформляется как конспект, защита которого учитывается при сдаче зачета.

В процессе подготовки и защиты план-конспекта необходимо раскрыть методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Методические рекомендации для составления плана-конспекта

При разработке содержания занятия необходимо:

1. определить средства и методы решения каждой из задач занятия;
2. уточнить необходимый инвентарь для занятия;
3. разработать методы организации деятельности занимающихся при решении каждой из задач;

4. определить критерии оценки деятельности учащихся на занятии.

Первоначально при составлении плана-конспекта определяется содержание основной части занятия, а затем в соответствии с ним материал подготовительной и заключительной частей.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Составить план-конспект тренировки с использованием избранного вида спорта (легкой атлетике, игровые виды спорта) на развитие двигательных качеств с описанием средств, методов, способов оценки»

1. Составить план-конспект тренировки с использованием избранного вида спорта (легкой атлетике, игровые виды спорта) на развитие двигательных качеств с описанием средств, методов, способов оценки:

1. Скоростные способности
2. Гибкость

В процессе подготовки и защиты план-конспекта показывает способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Составить план-конспект тренировки с использованием избранного вида спорта (легкой атлетике, игровые виды спорта) на развитие двигательных качеств с описанием средств, методов, способов оценки»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

\sum *БП* – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Наличие конспекта. Конспект содержит методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	2	10,00
Наличие целей и задач урока. Не реализованы в полной мере методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	2	10,00
Соответствие содержания конспекта целям и задачам. Раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	4	20,00
ИТОГО	8	40

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
-----------------	---	------------	---

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 3
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Составить план-конспект тренировки с использованием избранного вида спорта (легкой атлетике, игровые виды спорта) на развитие двигательных качеств с описанием средств, методов, способов оценки	40	ОК-8
Проектная работа 3 этап : Оформительский этап	20	ОК-8

1. Составить план-конспект тренировки с использованием избранного вида спорта (легкой атлетике, игровые виды спорта) на развитие двигательных качеств с описанием средств, методов, способов оценки

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Составить план-конспект тренировки с использованием избранного вида спорта (легкой атлетике, игровые виды спорта) на развитие двигательных качеств с описанием средств, методов, способов оценки»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Знания
знает основы организации дня, профилактики утомления в течение рабочего дня
Умения
умеет самостоятельно составлять и выполнять комплексы упражнений физкультурных минуток, пауз, утренней гимнастики

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Составить план-конспект тренировки с использованием избранного вида спорта (легкой атлетике, игровые виды спорта) на развитие двигательных качеств с описанием средств, методов, способов оценки»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
владеет методиками самостоятельных занятий физическими упражнениями и в избранном виде спорта или двигательной активности	

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Составить план-конспект тренировки с использованием избранного вида спорта (легкой атлетике, игровые виды спорта) на развитие двигательных качеств с описанием средств, методов, способов оценки», характеризующий этап формирования

Для составления комплекса упражнений, необходимо подобрать упражнения и выстроить их в комплекс в соответствии со следующими принципами: от простого к сложному, сначала упражнения на координацию, далее на развитие силовых способностей и на развитие гибкости. Необходимо учитывать, что обучение новым упражнениям происходит в начале занятия. Выносливость в виде темповых и прыжковых упражнений ставится во второй половине занятия. Комплекс комбинаций оформляется как конспект, защита которого учитывается при сдаче зачета.

В процессе подготовки и защиты план-конспекта необходимо раскрыть методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Методические рекомендации для составления плана-конспекта

При разработке содержания занятия необходимо:

1. определить средства и методы решения каждой из задач занятия;
2. уточнить необходимый инвентарь для занятия;
3. разработать методы организации деятельности занимающихся при решении каждой из задач;
4. определить критерии оценки деятельности учащихся на занятии.

Первоначально при составлении плана-конспекта определяется содержание основной части занятия, а затем в соответствии с ним материал подготовительной и заключительной частей.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Составить план-конспект тренировки с использованием избранного вида спорта (легкой атлетике, игровые виды спорта) на развитие двигательных качеств с описанием средств, методов, способов оценки»

1. Составить план-конспект тренировки с использованием избранного вида спорта (легкой атлетике, игровые виды спорта) на развитие двигательных качеств с описанием средств, методов, способов оценки:

1. Выносливость

В процессе подготовки и защиты план-конспекта показывает способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Составить план-конспект тренировки с использованием избранного вида спорта (легкой атлетике, игровые виды спорта) на развитие двигательных качеств с описанием средств, методов, способов оценки»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;
 $\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
 Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Наличие конспекта. Конспект содержит методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	2	10,00

Наличие целей и задач урока. Не реализованы в полной мере методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	2	10,00
Соответствие содержания конспекта целям и задачам. Раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	4	20,00
ИТОГО	8	40

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Проектная работа 3 этап: Оформительский этап

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Проектная работа 3 этап: Оформительский этап»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Знания
знает основы организации дня, профилактики утомления в течение рабочего дня
Умения
умеет самостоятельно составлять и выполнять комплексы упражнений физкультурных минуток, пауз, утренней гимнастики
Навыки и/или опыт деятельности
владеет методиками самостоятельных занятий физическими упражнениями и в избранном виде спорта или двигательной активности

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Проектная работа 3 этап: Оформительский этап», характеризующий этап формирования

Оформительский этап: систематизация полученного материала — оформление работы, приведение его в определенный порядок, который соответствует намеченному плану работы.

Демонстрирует методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности в процессе подготовки проекта.

В качестве отчета при подготовке проекта студент готовит презентацию материала на каждом этапе подготовки

Презентация

Презентация — это систематизированное, упорядоченное и, по возможности, яркое, образное представление чего-либо, привлекающее внимание аудитории.

Рекомендации по дизайну презентации

При оформлении и представлении на экране материалов различного вида можно учитывать следующие рекомендации.

Текстовая информация:

- размер шрифта: 24—54 пт (заголовок), 18—36 пт (обычный текст);
- цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;
- тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana). для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем;
- курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Графическая информация:

- рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;
- желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилевого оформления;
- цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда;

- иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;
- если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.

Анимация: анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории.

Звук:

- звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации;
- фоновая музыка не должна отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика.

Единое стилевое оформление:

- стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;
- не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более трех цветов и более трех типов шрифта;
- оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;

- все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле.

Содержание и расположение информационных блоков на слайде:

- информационных блоков не должно быть слишком много (3-6);
- рекомендуемый размер одного информационного блока не более 1/2 размера слайда;
- желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;
- ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;
- информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки слева направо;
- наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда;
- логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

В тексте ни в коем случае не должно содержаться орфографических ошибок.

Рекомендации к созданию презентации

1. По содержанию.

На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик.

Текст должен содержать только ключевые фразы (слова), которые докладчик развивает и комментирует устно.

Если презентация имеет характер игры, викторины или какой-либо другой, который требует активного участия аудитории, то на каждом слайде должен быть текст только одного шага, или эти «шаги» должны появляться на экране постепенно.

2. По оформлению.

На первом слайде пишется не только название презентации, но и имена авторов (в учебном случае - и руководителя проекта), и дата создания.

Каждая прямая цитата, которую комментирует или даже просто приводит докладчик (будь то эпиграф или цитаты по ходу доклада), размещается на отдельном слайде, обязательно с полной подписью автора (имя и фамилия, инициалы и фамилия, но ни в коем случае одна фамилия, исключение — псевдонимы). Допустимый вариант - две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде, но не больше.

Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание. Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны не только соответствовать содержанию, но и учитывать восприятие аудитории. Например, сложные рисованные шрифты часто трудно читаются, тогда как содержание слайда должно восприниматься все сразу одним взглядом.

На каждом слайде выставляется колонтитул, включающий фамилию автора и/или краткое название презентации и год создания. номер слайда.

В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

Правила хорошего тона требуют, чтобы последний слайд содержит выражение благодарности тем, кто прямо или косвенно помогал в работе над презентацией.

Кино и видеоматериалы оформляются титрами, в которых указываются:

1. название фильма (репортажа);
2. год и место выпуска;
3. авторы идеи и сценария;
4. руководитель проекта.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Проектная работа 3 этап: Оформительский этап»

2. Оформительский этап: систематизация полученного материала — оформление работы, приведение его в определенный порядок, который соответствует намеченному плану работы.

В процессе подготовки проектной работы показывает владение методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Тема проектной работы согласовывается с преподавателем

Темы проектной работы

6. Мышечная сила человека и основы методики ее воспитания средствами избранного вида спорта
7. Скоростные способности и основы методики их воспитания средствами избранного вида спорта
8. Гибкость и основы методики ее воспитания средствами избранного вида спорта
9. Выносливость и методика ее воспитания средствами избранного вида спорта
10. Двигательно-координационные способности и основы их воспитания средствами избранного вида спорта

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Проектная работа 3 этап: Оформительский этап»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия к выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня к от 71 до 100	Показатель базового уровня к от 60 до 70	Показатель неосвоенности к меньше 60
Выполнена письменная работа по систематизации	Выполнена систематизация полученного	Не представлены материалы по

<p>полученного материала — оформление работы, приведение его в определенный порядок, который соответствует намеченному плану работы. В процессе подготовки проектной работы раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>	<p>материала — оформление работы, приведение его в определенный порядок, который соответствует намеченному плану работы с небольшими недочетами (оформление, некоторое не соответствие плану). В процессе подготовки проектной работы частично раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>	<p>систематизации полученного материала — оформление работы, приведение его в определенный порядок, который соответствует намеченному плану работы. Не раскрывает методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>
--	--	---

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

max OC – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ

			требованиям, предъявляемым к оценочному средству
--	--	--	--

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 4
Оценивание освоения компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Проектная работа этап: Заключительный этап: Подведение итога работы.	20	ОК-8
Составить план-конспект тренировки с использованием избранного вида спорта (легкой атлетике, игровые виды спорта) на развитие двигательных качеств с описанием средств, методов, способов оценки	40	ОК-8
Промежуточная аттестация		
Зачёт	40	ОК-8

1. Проектная работа этап: Заключительный этап: Подведение итога работы.

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Проектная работа этап: Заключительный этап: Подведение итога работы.»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
<i>Знания</i>
знает основы организации дня, профилактики утомления в течение рабочего дня
<i>Умения</i>
умеет самостоятельно составлять и выполнять комплексы упражнений физкультурных минуток, пауз, утренней гимнастики
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
владеет методиками самостоятельных занятий физическими упражнениями и в избранном виде спорта или двигательной активности

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний,

умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Проектная работа этап: Заключительный этап: Подведение итога работы.», характеризующий этап формирования

Проектная работа

Заключительный этап:

На данном этапе проходит подведение итога работы. Данный этап может включать повтор основных тезисов работы, чтобы акцентировать на них внимание читателей (слушателей), содержать общий вывод, к которому пришел автор проекта, предложения по дальнейшей разработке вопроса и т.д. Подготовка доклада и презентации.

Демонстрирует методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности в процессе подготовки проекта.

Доклад

Доклад — это устное выступление на заданную тему. Подготовленное студентом самостоятельно публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной проблемы.

Время доклада: 5—15 мин.

Цели доклада

1. Научиться убедительно и кратко излагать свои мысли в устной форме (эффективно продавать свой интеллектуальный продукт).
2. Донести информацию до слушателя, установить контакт с аудиторией и получить обратную связь.

План и содержание доклада. Важно при подготовке доклада учитывать три его фазы: мотивацию, убеждение, побуждение.

Отправными точками для эффективного слушания и понимания читаемого доклада должны стать: риторические вопросы; актуальные местные события;

- личные происшествия;
- истории, вызывающие шок;
- цитаты, пословицы;
- возбуждение воображения;
- оптический или акустический эффект; неожиданное для слушателей начало доклада.

Презентация

Презентация — это систематизированное, упорядоченное и, по возможности, яркое, образное представление чего-либо, привлекающее внимание аудитории.

Рекомендации по дизайну презентации

При оформлении и представлении на экране материалов различного вида можно учитывать следующие рекомендации.

Текстовая информация:

- размер шрифта: 24—54 пт (заголовок), 18—36 пт (обычный текст);
- цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;
- тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana). для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем;
- курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Графическая информация:

- рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;
- желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилового оформления;
- цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда;
- иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;
- если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.

Анимация: анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории.

Звук:

- звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации;
- фоновая музыка не должна отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика.

Единое стилевое оформление:

- стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;
- не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более трех цветов и более трех типов шрифта;
- оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;
- все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле.

Содержание и расположение информационных блоков на слайде:

- информационных блоков не должно быть слишком много (3-6);
- рекомендуемый размер одного информационного блока не более 1/2 размера слайда;
- желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;
- ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;
- информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки слева направо;
- наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда;
- логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

В тексте ни в коем случае не должно содержаться орфографических ошибок.

Рекомендации к созданию презентации

1. По содержанию.

На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик.

Текст должен содержать только ключевые фразы (слова), которые докладчик развивает и комментирует устно.

Если презентация имеет характер игры, викторины или какой-либо другой, который требует активного участия аудитории, то на каждом слайде должен быть текст только одного шага, или эти «шаги» должны появляться на экране постепенно.

2. По оформлению.

На первом слайде пишется не только название презентации, но и имена авторов (в

ученическом случае - и руководителя проекта), и дата создания.

Каждая прямая цитата, которую комментирует или даже просто приводит докладчик (будь то эпиграф или цитаты по ходу доклада), размещается на отдельном слайде, обязательно с полной подписью автора (имя и фамилия, инициалы и фамилия, но ни в коем случае одна фамилия, исключение — псевдонимы). Допустимый вариант - две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде, но не больше.

Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.

Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны не только соответствовать содержанию, но и учитывать восприятие аудитории. Например, сложные рисованные шрифты часто трудно читаются, тогда как содержание слайда должно восприниматься все сразу одним взглядом.

На каждом слайде выставляется колонтитул, включающий фамилию автора и/или краткое название презентации и год создания. номер слайда.

В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

Правила хорошего тона требуют, чтобы последний слайд содержит выражение благодарности тем, кто прямо или косвенно помогал в работе над презентацией.

Кино и видеоматериалы оформляются титрами, в которых указываются:

1. название фильма (репортажа);
2. год и место выпуска;
3. авторы идеи и сценария;
4. руководитель проекта.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Проектная работа этап:

Заключительный этап: Подведение итога работы.»

1. Заключительный этап: Подведение итога работы. Оно может включать повтор основных тезисов работы, чтобы акцентировать на них внимание читателей (слушателей), содержать общий вывод, к которому пришел автор проекта, предложения по дальнейшей разработке вопроса и т.д. Подготовка доклада и презентации.

В процессе подготовки проектной работы показывает владение методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Тема проектной работы согласовывается с преподавателем

Темы проектной работы

6. Мышечная сила человека и основы методики ее воспитания средствами избранного вида спорта
7. Скоростные способности и основы методики их воспитания средствами избранного вида спорта
8. Гибкость и основы методики ее воспитания средствами избранного вида спорта
9. Выносливость и методика ее воспитания средствами избранного вида спорта
10. Двигательно-координационные способности и основы их воспитания средствами избранного вида спорта

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Проектная работа этап: Заключительный этап: Подведение итога работы.»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия k выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня k от 71 до 100	Показатель базового уровня k от 60 до 70	Показатель неосвоенности k меньше 60
Подведение итога работы. Сформулированы выводы проекта. Имеются тезисы работы. Подготовлены доклад и презентация. В процессе подготовки проектной работы раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	Подведены итоги работы. не доработаны тезисы работы, чтобы Общий вывод требует доработки. Нет доклада или презентации. В процессе подготовки проектной работы частично раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	Нет выводов работы. Нет доклада или презентации. Не раскрывает методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное	Повышенный	

	количество баллов по всем показателям		Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
--	---------------------------------------	--	---

2. Составить план-конспект тренировки с использованием избранного вида спорта (легкой атлетике, игровые виды спорта) на развитие двигательных качеств с описанием средств, методов, способов оценки

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Составить план-конспект тренировки с использованием избранного вида спорта (легкой атлетике, игровые виды спорта) на развитие двигательных качеств с описанием средств, методов, способов оценки»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
<i>Знания</i>	
знает основы организации дня, профилактики утомления в течение рабочего дня	
<i>Умения</i>	
умеет самостоятельно составлять и выполнять комплексы упражнений физкультурных минуток, пауз, утренней гимнастики	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
владеет методиками самостоятельных занятий физическими упражнениями и в избранном виде спорта или двигательной активности	

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Составить план-конспект тренировки с использованием избранного вида спорта (легкой атлетике, игровые виды спорта) на развитие двигательных качеств с описанием средств, методов, способов оценки», характеризующий этап формирования

Для составления комплекса упражнений, необходимо подобрать упражнения и выстроить их в комплекс в соответствии со следующими принципами: от простого к сложному, сначала упражнения на координацию, далее на развитие силовых способностей и на развитие гибкости. Необходимо учитывать, что обучение новым упражнениям происходит в начале занятия. Выносливость в виде темповых и прыжковых упражнений ставится во второй половине занятия. Комплекс комбинаций оформляется как конспект, защита которого учитывается при сдаче зачета.

В процессе подготовки и защиты план-конспекта необходимо раскрыть методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Методические рекомендации для составления плана-конспекта

При разработке содержания занятия необходимо:

1. определить средства и методы решения каждой из задач занятия;
 2. уточнить необходимый инвентарь для занятия;
 3. разработать методы организации деятельности занимающихся при решении каждой из задач;
 4. определить критерии оценки деятельности учащихся на занятии.
- Первоначально при составлении плана-конспекта определяется содержание основной части занятия, а затем в соответствии с ним материал подготовительной и заключительной частей.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Составить план-конспект тренировки с использованием избранного вида спорта (легкой атлетике, игровые виды спорта) на развитие двигательных качеств с описанием средств, методов, способов оценки»

1. Составить план-конспект тренировки предсоревновательной тренировки

В процессе подготовки и защиты план-конспекта показывает способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Составить план-конспект тренировки с использованием избранного вида спорта (легкой атлетике, игровые виды спорта) на развитие двигательных качеств с описанием средств, методов, способов оценки»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

Σ *БП* – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Наличие конспекта. Конспект содержит методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	2	10,00
Наличие целей и задач урока. Не реализованы в полной мере методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	2	10,00
Соответствие содержания конспекта целям и задачам. Раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	4	20,00
ИТОГО	8	40

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
-----------------	---	------------	---

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 4

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Знания
знает основы организации дня, профилактики утомления в течение рабочего дня
Умения
умеет самостоятельно составлять и выполнять комплексы упражнений физкультурных минуток, пауз, утренней гимнастики
Навыки и/или опыт деятельности
владеет методиками самостоятельных занятий физическими упражнениями и в избранном виде спорта или двигательной активности

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

Сдача зачета, является необходимым условием для оценки сформированности компетенции использования методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Зачет проходит в форме:

1. Защиты проектной работы

При сдаче проектной работы обучающийся предоставляет готовый проект в виде доклада и презентации по выбранной теме. Полный ответ включает в себя ответ на вопрос и приведение примеров из жизни методики самостоятельных занятий физическими упражнениями по избранном тематике.

2 Ответ на теоретический вопрос

На зачете студент должен дать последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания (вопросов), иметь собственную обоснованную точку зрения на проблему и причины ее возникновения, а также умение выявлять причинно-следственные связи и строить на их основе обоснованные выводы.

Дифференцированный зачет считается выполненной, если набрано минимальное количество баллов.

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из двух заданий:

1. Вопрос на понимание
2. Теоретический вопрос

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Вопрос на понимание	12	20
Теоретический вопрос	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

1. При подготовке и защите проектной работы показывает способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Защита проектной работы

Темы проектов

1. Мышечная сила человека и основы методики ее воспитания средствами избранного вида спорта
 2. Скоростные способности и основы методики их воспитания средствами избранного вида спорта
 3. Гибкость и основы методики ее воспитания средствами избранного вида спорта
 4. Выносливость и методика ее воспитания средствами избранного вида спорта
 5. Двигательно-координационные способности и основы их воспитания средствами избранного вида спорта
2. В ответах на теоретические вопросы студент демонстрирует знания методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Вопросы к зачету

1. Какие факторы оказывают влияние на проявление силовых способностей?
2. При каком режиме работы мышц длина мышцы увеличивается?
3. Какие тесты применяются для оценки силы и силовой выносливости?
4. Какой режим работы мышц более эффективен для силовой подготовки?
5. Каковы параметры нагрузки при выполнении силовых упражнений по методу

максимальных усилий?

6. Каковы оптимальные параметры нагрузки при выполнении силовых упражнений с целью увеличения мышечной массы?

7. Какое количество занятий силовыми упражнениями дает наибольший эффект для начинающих?

8. Следует ли применять допинги в спортивной тренировке?

9. Что понимают под скоростными способностями человека?

10. От чего зависит быстрота двигательного действия?

11. Какие физические упражнения применяются для развития быстроты?

12. Какое количество занятий скоростными упражнениями дает наибольший эффект для начинающих?

13. Охарактеризуйте методы развития скоростных способностей

14. Что понимают под гибкостью человека, и от каких факторов зависит ее проявление?

15. Зависит ли гибкость от возраста человека?

16. От чего зависит активная гибкость и как она может быть измерена?

17. Какие упражнения более эффективны для тренировки на гибкость?

18. Какую последовательность упражнений необходимо соблюдать во время занятий на гибкость?

19. Как часто нужно тренироваться для развития гибкости?

20. Как быстро с возрастом теряется гибкость?

21. Что понимают под выносливостью человека?

22. Что относится к основным показателям общей выносливости организма?

23. Какой метод физических упражнений наиболее эффективен для развития силовой выносливости?

24. Какие упражнения служат для развития общей выносливости?

25. С какой частотой сердечных сокращений необходимо выполнять упражнения для повышения уровня аэробных возможностей организма?

26. Какой дистанции достаточно студентам, чтобы проконтролировать свой уровень выносливости применительно к беговым упражнениям?

27. Что является естественным побудителем процессов восстановления работоспособности?

28. Что понимается под координационными способностями человека?

29. Какие факторы определяют развитие ловкости?

30. Какие задачи решаются при развитии координационных способностей в профессионально-прикладной физической подготовке?

31. Какие средства физического воспитания наиболее эффективны для развития координационных способностей человека?

32. Какие упражнения позволяют оценить уровень координационных способностей студентов?

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Вопрос на понимание	Показывает глубокое знание вопроса, свободно	Показывает знание основного материала, но допускает	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много

	<p>ориентируется в материале. Ответ аргументированно иллюстрирует примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы по заданию. Демонстрирует методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>погрешности в ответе . Ответ недостаточно логически выстроен, самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается недостаточное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно. Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Ответ аргументированно иллюстрирует примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы по заданию. Демонстрирует методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной</p>	<p>грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.</p>
--	--	---	--

		социальной и профессиональной деятельности	
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Ответ аргументированно иллюстрирует примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы по заданию. Демонстрирует знания методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе . Ответ недостаточно логически выстроен, самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается недостаточное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно. Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Ответ аргументированно иллюстрирует примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.

		вопросы по заданию. Демонстрирует знания методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
--	--	--	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Туревский, И. М. Физическая подготовка: сдача нормативов комплекса ГТО [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И. М. Туревский, В. Н. Бородаенко, Л. В. Тарасенко. — 2-е изд. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 146 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/444505>

2. Общая физическая подготовка в рамках самостоятельных занятий студентов [

Электронный ресурс] : учеб. пособие / М. С. Эммерт [и др.] — 2-е изд. — М. : Издательство Юрайт, 2019 ; Омск : Изд-во ОмГТУ. — 110 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/446107>

3. Физическая культура [Электронный ресурс] : учебник и практикум / А. Б. Муллер [и др.]. — М. : Изд-во Юрайт, 2019. — 424 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/431985>

Дополнительная литература

1. Письменский, И. А. Физическая культура [Электронный ресурс] : учебник / И. А. Письменский, Ю. Н. Аллянов. — М. : Изд-во Юрайт, 2019. — 493 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/431427>

2. Стриханов, М. Н. Физическая культура и спорт в вузах [Электронный ресурс] : учеб. пособие / М. Н. Стриханов, В. И. Савинков. — 2-е изд. — М. : Изд-во Юрайт, 2019. — 160 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/430716>

3. Плавание [Электронный ресурс] : учебник / Н.Ж. Булгакова [и др.] ; под общ. ред . проф. Н.Ж. Булгаковой. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 290 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=339879>

4. Гимнастика. Методика преподавания [Электронный ресурс] : учебник / В. М. Миронов [и др.] ; под общ. ред. В. М. Миронова. — М. : Нов. Знание : НИЦ ИНФРА-М, 2018. — 335 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=297482>.

5. Жданкина, Е. Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. Ф. Жданкина, И. М. Добрынин ; под науч. ред. С. В. Новаковского. — М. : Изд-во Юрайт, 2019. — 125 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/429446>

6. Полиевский, С. А. Комплекс практических занятий по гигиене, БЖД и экологии физической культуры, спорта и туризма [Электронный ресурс] / С. А. Полиевский, А. А. Иванов, О. В. Григорьева. — М. : НИЦ ИНФРА-М, 2015. — 227 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=232045>

Периодические издания

1. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Национальная информационная сеть «Спортивная Россия». - режим доступа www.infosport.ru

2. Международный олимпийский комитет Международный паралимпийский комитет - режим доступа www.olympic.org и www.paralympic.org

3. Ежедневные новости спорта - режим доступа <http://news.sportbox.ru/>

4. Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «ГТО» - режим доступа <http://www.gto.ru>

5. Международные спортивные федерации: - режим доступа http://olympic.org/uk/organisation/if/index_uk.asp

6. Центральная отраслевая библиотека по физической культуре и спорту Российского государственного университета физической культуры и спорта. - режим доступа <http://lib.sportedu.ru/>

7. Сайт Всероссийского научно – исследовательского института физической культуры: - режим доступа <http://www.vniifk.ru/>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации для сдачи нормативов общей физической подготовки

1. Подтягивание на низкой перекладине из виса лёжа

Подтягивание на низкой перекладине выполняется из ИП: вис лёжа лицом вверх хватом сверху, кисти рук на ширине плеч, голова, туловище и ноги составляют прямую линию, пятки могут упираться в опору высотой до 4 см.

Для того чтобы занять ИП, участник(ца) подходит к перекладине, берётся за гриф хватом сверху, приседает под гриф и, держа голову прямо, ставит подбородок на гриф перекладины. После чего, не разгибая рук и не отрывая подбородка от перекладины, шагая вперед, выпрямляется так, чтобы голова, туловище и ноги составляли прямую линию. Помощник судьи подставляет опору под ноги участника(цы). После этого участник(ца) выпрямляет руки и занимает ИП. Из ИП участник(ца) подтягивается до пересечения подбородком грифа перекладины, затем опускается в вис и, зафиксировав на 0,5 сек. ИП, продолжает выполнение упражнения.

Засчитывается количество правильно выполненных подтягиваний, фиксируемых счётом судьи.

Ошибки:

- 1) Подтягивания с рывками или с прогибанием туловища.
- 2) Подбородок не поднялся выше грифа перекладины.
- 3) Отсутствие фиксации на 0,5 сек. ИП.
- 4) Разновременное сгибание рук.

2. Рывок гири одной рукой

Для испытания (теста) используются гири весом 16кг.

Испытание (тест) проводится на помосте или любой ровной площадке размером 2х2 м..

Рывок гири выполняется в один прием. Участник непрерывным движением поднимает гирю вверх до полного выпрямления руки и ее фиксации. Работающая рука, ноги и туловище при этом выпрямлены.

3. Сгибание-разгибание рук в упоре лёжа на полу

Сгибание-разгибание рук в упоре лёжа выполняется из ИП: упор лёжа на полу, руки на ширине плеч, кисти – вперед, локти разведены не более 45 градусов, плечи, туловище и ноги составляют прямую линию. Пальцы стоп упираются в пол без опоры.

Сгибая руки, необходимо прикоснуться грудью к полу (или платформе высотой 5 см), затем, разгибая руки, вернуться в ИП и, зафиксировав его на 0,5 сек., продолжить выполнение упражнения.

Засчитывается количество правильно выполненных сгибаний-разгибаний рук, фиксируемых счётом судьи.

Ошибки:

- 1) Касание пола бёдрами.
- 2) Нарушение прямой линии «плечи – туловище – ноги».
- 3) Отсутствие фиксации на 0,5 сек. ИП.
- 4) Разновременное разгибание рук.

4. Поднимание туловища из положения лёжа на спине

Поднимание туловища из положения лёжа выполняется из ИП: лёжа на спине на гимнастическом мате, пальцы рук «в замке» за головой, локти вперед, ноги согнуты в коленях под прямым углом, ступни прижаты партнером к полу, лопатки касаются мата.

Участник выполняет максимальное количество подниманий (за 1 мин.), касаясь локтями бедер (коленей), с последующим возвратом в ИП.

Засчитывается количество правильно выполненных подниманий туловища.

Для выполнения тестирования создаются 10–12 пар, один из партнёров выполняет упражнение, другой – удерживает его ноги за ступни и голени и одновременно ведёт счёт. Время выполнения упражнения одна минута. Затем участники меняются местами.

Ошибки:

- 1) Отсутствие касания локтями бёдер (коленей).
- 2) Отсутствие касания лопатками мата.
- 3) Пальцы разомкнуты «из замка».
- 4) Смещение таза.
5. Прыжок в длину с места

Прыжок в длину с места выполняется в секторе для горизонтальных прыжков, оборудованном по общим правилам, установленным для этой разновидности технических видов. Участник принимает исходное положение (ИП) – ноги на ширине плеч, ступни – параллельно, носки ног перед линией отталкивания. Одновременным толчком двух ног выполняется прыжок вперед. Мах руками разрешён.

Измерение производится по перпендикулярной прямой, от места отталкивания до ближайшего следа, оставленного любой частью тела участника.

Участнику предоставляются три попытки. В зачёт идет лучший результат.

Ошибки:

- 1) Заступ за линию отталкивания или касание её.
- 2) Выполнение отталкивания с предварительного подскока.
- 3) Отталкивание ногами разновременно.
6. Прыжок через скакалку

Разрешается прыгать через скакалку только на двух ногах. Производится подсчет количества раз за 1 минуту. Студент имеет право делать остановки, но при этом время не останавливается.

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы

базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном. Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на

содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить

студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта. Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания по подготовке и выполнению проектной работы для заочной формы обучения

Подготовка и защита проектной работы проходит по следующим этапам:

Подготовительный этап включает в себя поиски литературы по определенной теме с использованием информационных технологий и различных библиографических источников; выбор литературы в библиотеке; определение круга справочных пособий для последующей работы по теме.

В качестве отчета при подготовке проекта студент готовит презентацию материала на каждом этапе подготовки

Исполнительский этап включает в себя чтение книг (других источников), ведение записей прочитанного. Составление выписок, планов, тезисов, конспектов. Первоначальная задача данного этапа — систематизация и переработка знаний.

В качестве отчета при подготовке проекта студент готовит презентацию материала на каждом этапе подготовки

Оформительский этап: систематизация полученного материала — оформление работы, приведение его в определенный порядок, который соответствует намеченному плану работы.

В качестве отчета при подготовке проекта студент готовит презентацию материала на каждом этапе подготовки

Заключительный этап:

На данном этапе проходит подведение итога работы. Данный этап может включать повтор основных тезисов работы, чтобы акцентировать на них внимание читателей (слушателей), содержать общий вывод, к которому пришел автор проекта, предложения по дальнейшей разработке вопроса и т. д.

Подготовка доклада и презентации.

Защита проектной работы проходит на зачете.

Презентация

Презентация — это систематизированное, упорядоченное и, по возможности, яркое, образное представление чего-либо, привлекающее внимание аудитории.

Рекомендации по дизайну презентации

При оформлении и представлении на экране материалов различного вида можно учитывать следующие рекомендации.

Текстовая информация:

- размер шрифта: 24—54 пт (заголовок), 18—36 пт (обычный текст);
- цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;
- тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana). для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читается;
- курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Графическая информация:

- рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;
- желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилового оформления;
- цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда;
- иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;
- если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.

Анимация: анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории.

Звук:

- звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации;
- фоновая музыка не должна отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика.

Единое стилевое оформление:

- стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;
- не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более трех цветов и более трех типов шрифта;
- оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;
- все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле.

Содержание и расположение информационных блоков на слайде:

- информационных блоков не должно быть слишком много (3-6);
- рекомендуемый размер одного информационного блока не более 1/2 размера слайда;
- желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;

- ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;
- информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки слева направо;
- наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда;
- логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

В тексте ни в коем случае не должно содержаться орфографических ошибок.

Рекомендации к созданию презентации

1. По содержанию.

На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик.

Текст должен содержать только ключевые фразы (слова), которые докладчик развивает и комментирует устно.

Если презентация имеет характер игры, викторины или какой-либо другой, который требует активного участия аудитории, то на каждом слайде должен быть текст только одного шага, или эти «шаги» должны появляться на экране постепенно.

2. По оформлению.

На первом слайде пишется не только название презентации, но и имена авторов (в ученическом случае - и руководителя проекта), и дата создания.

Каждая прямая цитата, которую комментирует или даже просто приводит докладчик (будь то эпиграф или цитаты по ходу доклада), размещается на отдельном слайде, обязательно с полной подписью автора (имя и фамилия, инициалы и фамилия, но ни в коем случае одна фамилия, исключение — псевдонимы). Допустимый вариант - две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде, но не больше.

Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.

Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны не только соответствовать содержанию, но и учитывать восприятие аудитории. Например, сложные рисованные шрифты часто трудно читаются, тогда как содержание слайда должно восприниматься все сразу одним взглядом.

На каждом слайде выставляется колонтитул, включающий фамилию автора и/или краткое название презентации и год создания. номер слайда.

В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

Правила хорошего тона требуют, чтобы последний слайд содержит выражение благодарности тем, кто прямо или косвенно помогал в работе над презентацией.

Кино и видеоматериалы оформляются титрами, в которых указываются:

1. название фильма (репортажа);
2. год и место выпуска;
3. авторы идеи и сценария;
4. руководитель проекта.

Методические указания по подготовке к занятию семинарского типа

Для расширения и углубления знаний обучающихся по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Целью занятий семинарского типа является:

- проверка уровня понимания обучающимися вопросов, рассмотренных на лекциях и в учебной литературе, степени и качества усвоения обучающимися программного материала;

- формирование и развитие умений, навыков применения теоретических знаний в реальной практике, анализа профессионально-прикладных ситуаций;
- восполнение пробелов в пройденной теоретической части курса и оказания помощи в его освоении.

Обучающийся должен изучить основную литературу по теме занятия семинарского типа и источники из списка дополнительной литературы, используемые для расширения объема знаний по теме, интернет-ресурсы.

Методические указания по подготовке к зачету

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Зачет – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Зачет дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени. Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий. На зачете студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания по составлению плана-конспекта

Для составления комплекса упражнений, необходимо подобрать упражнения и выстроить их в комплекс в соответствии со следующими принципами: от простого к сложному, сначала упражнения на координацию, далее на развитие силовых способностей и на развитие гибкости. Необходимо учитывать, что обучение новым упражнениям происходит в начале занятия. Выносливость в виде темповых и прыжковых упражнений ставится во второй половине занятия. Комплекс комбинаций оформляется как конспект, защита которого учитывается при сдаче зачета.

Методические рекомендации для составления плана-конспекта

При разработке содержания занятия необходимо:

1. определить средства и методы решения каждой из задач занятия;
2. уточнить необходимый инвентарь для занятия;

3. разработать методы организации деятельности занимающихся при решении каждой из задач;

4. определить критерии оценки деятельности учащихся на занятии.

Первоначально при составлении плана-конспекта определяется содержание основной части занятия, а затем в соответствии с ним материал подготовительной и заключительной частей.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется

вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов

edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
Адаптивная физическая культура	http://www.afkonline.ru/index.html	Электронная версия журнала «Адаптивная физическая культура»
Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс "ГТО"	https://www.gto.ru/	Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — полноценная программная и нормативная основа физического воспитания населения страны, нацеленная на развитие массового спорта и оздоровление нации
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Российская спортивная энциклопедия	http://sportwiki.to/	Сборник статей о физическом развитии

Центральная отраслевая библиотека по физической культуре и спорту	http://lib.sportedu.ru/	Центральная отраслевая библиотека по физической культуре и спорту современный центр информационного и библиотечного обслуживания. Главная задача – обеспечение информацией и литературой образовательной и научной деятельности, распространение оперативного доступа пользователей к максимальному широкому кругу информационных ресурсов с предоставлением разнообразного спектра сервисных услуг.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".
Энциклопедия спорта	http://uor-nsk.ru/studentam/entsiklopediya-sporta	Спортивная энциклопедия - полное собрание всех видов спорта и единоборств (sports and martial arts). Представляем Вам описание олимпийских и наиболее популярных видов спорта, спортивные термины и правила.

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>	
Специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/ переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
Спортивный инвентарь, тренажеры.	

СРС

Специальное помещение, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью, доской.

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Игра – ролевая имитация обучающимися реальной профессиональной деятельности с выполнением функций специалистов на различных рабочих местах.
2. Индивидуальное обучение – выстраивание обучающимися собственных образовательных траекторий на основе формирования индивидуальных учебных планов и программ с учетом интересов и предпочтений обучающихся.
3. Интерактивная форма проведения практических занятий работа в малых группах – форма работы, дающая возможность каждому участнику по-участвовать в решении проблемы, попрактиковать навыки сотрудничества и межличностного общения
4. Круговая форма тренировок, сдача нормативов
5. Работа в команде – совместная деятельность обучающихся в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением ответственности и полномочий.

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
НАСТОЛЬНЫЙ ТЕННИС**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль
Технология организации ресторанного дела

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Зячук Т.В

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью занятий настольным теннисом является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств настольного тенниса и физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

Задачи

- 1) Сформировать систему теоретических знаний о здоровье человека, физической культуре, спорте, теннисе.
- 2) Выработать необходимые физические умения и навыки для здорового полноценного физического развития.
- 3) Дать базовые знания, умения и навыки игры в теннис.
- 4) Научить совместному разбору игр, выработать навыки судейства теннисной игры.
- 5) Выработать навыки самостоятельных занятий теннисом, умение организовать собственную тренировку.
- 6) Воспитать устойчивый интерес и любовь к занятиям теннисом, физической культурой и спортом.
- 7) Воспитать культуру здорового образа жизни, волевые и нравственные качества личности

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
 продукция питания различного назначения;
 методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой
 продукции питания;
 технологическое оборудование;
 сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные
 специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
 центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры,
 освоившие программу бакалавриата:

- научно-исследовательская
- организационно-управленческая
- проектная
- маркетинговая
- производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся,
 установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-8	Знания	Основы физического развития, воспитания и укрепления здоровья.
	Умения	Применять знания по физической культуре в профессиональной деятельности.
	Навыки и/или опыт деятельности	Навыками сохранения здорового образа жизни.

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина **НАСТОЛЬНЫЙ ТЕННИС** имеет код Б1.Б.ДВ.01.04,

относится к основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина НАСТОЛЬНЫЙ ТЕННИС предусмотрена учебным планом в 1, 2, 3, 4 семестрах обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 328 часов.

Форма промежуточной аттестации: 1, 2, 3, зачёт в 4 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	2	2	2	2	8
в т.ч. консультация	2	2	2	2	8
Самостоятельная работа обучающихся	80	80	80	76	316
Промежуточная аттестация				4	4
в т. ч. зачет				4	4
ИТОГО	82	82	82	82	328

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Раздел 1. Теоретический раздел

Тема 1. Настольный теннис как вид спорта и эффективное средство физического воспитания.

Настольный теннис – индивидуальная спортивная игра. Встреча. Партия. Игровая площадка. Сетка. Мяч. Сто. Ракетка. Способ держания ракетки. Одежда.

Тема 2. Содержание игры.

Описание игры. Правила игры. Начисление очков. Важные дополнения. Парная игр.

Тема 3. История развития игры.

В 1901 году благодаря Джону Джаквесу у настольного тенниса появилось еще одно сохранившееся до нашего времени название игры - «пинг-понг». В 1926 году появляется Международная Федерация Настольного Тенниса, регламентирующая правила игры и основные события в мире настольного тенниса. В 1988 году настольный теннис становится Олимпийским видом спорта.

Тема 4. Техника и тактика игры.

Тактическая подготовка. Индивидуальный стиль деятельности. Тип нервной системы, степени развития психических функций: внимания, памяти, мышления и т. д., знать особенности своей эмоциональной сферы и многое другое.

Тема 5. Методика обучения.

Многочисленное повторение ударов, комбинаций и отработка различных игровых ситуаций. Тренировка передвижения, вращения, силы и точности удара. Концентрация на технике и скорости выполнения.

Раздел 2. Практический раздел

Тема 6. Техника игры 3.

Передвижения теннисистов в игре (одношажный способ передвижений, переступания, скрестные шаги, приставные шаги).

Тема 6. Техника игры 4.

Передвижения теннисистов в игре (одношажный способ передвижений, переступания, скрестные шаги, приставные шаги).

Тема 6. Техника игры 1.

Передвижения теннисистов в игре (одношажный способ передвижений, переступания, скрестные шаги, приставные шаги).

Тема 6. Техника игры 2.

Передвижения теннисистов в игре (одношажный способ передвижений, переступания, скрестные шаги, приставные шаги).

Тема 7. Основные технические приемы при выполнении ударов 1.

(«Накат», «Накат» справа горизонтальный и вертикальный, «Накат» слева горизонтальный и вертикальный).

Тема 7. Основные технические приемы при выполнении ударов 3.

(«Накат», «Накат» справа горизонтальный и вертикальный, «Накат» слева

горизонтальный и вертикальный).

Тема 7. Основные технические приемы при выполнении ударов 4.
(«Накат», «Накат» справа горизонтальный и вертикальный, «Накат» слева горизонтальный и вертикальный).

Тема 7. Основные технические приемы при выполнении ударов 2.
(«Накат», «Накат» справа горизонтальный и вертикальный, «Накат» слева горизонтальный и вертикальный).

Тема 8. Основные технические приемы при выполнении подач 3.
(прямая, маятник, челнок, веер, бумеранг)

Тема 8. Основные технические приемы при выполнении подач 2.
(прямая, маятник, челнок, веер, бумеранг)

Тема 8. Основные технические приемы при выполнении подач 4.
(прямая, маятник, челнок, веер, бумеранг)

Тема 8. Основные технические приемы при выполнении подач 1.
(прямая, маятник, челнок, веер, бумеранг)

Тема 9. Тактика одиноких игр 1.

Тактика одиноких игр:

- а) тактика атакующего против атакующего;
- б) тактика игры атакующего против защитника;
- в) тактика игры защитника против атакующего;
- г) тактика игры защитника против защитника.

Тема 9. Тактика одиноких игр 4.

Тактика одиноких игр:

- а) тактика атакующего против атакующего;
- б) тактика игры атакующего против защитника;
- в) тактика игры защитника против атакующего;
- г) тактика игры защитника против защитника.

Тема 9. Тактика одиноких игр 3.

Тактика одиноких игр:

- а) тактика атакующего против атакующего;
- б) тактика игры атакующего против защитника;
- в) тактика игры защитника против атакующего;
- г) тактика игры защитника против защитника.

Тема 9. Тактика одиноких игр 2.

Тактика одиноких игр:

- а) тактика атакующего против атакующего;
- б) тактика игры атакующего против защитника;

- в) тактика игры защитника против атакующего;
- г) тактика игры защитника против защитника.

Тема 10. Тактика парных игр 4.

Тактика парных игр:

- а) тактика пары теннисистов атакующего стиля;
- б) тактика игры теннисистов комбинированного стиля;
- в) тактика защитного стиля;
- г) смешанных пар.

Тема 10. Тактика парных игр 1.

Тактика парных игр:

- а) тактика пары теннисистов атакующего стиля;
- б) тактика игры теннисистов комбинированного стиля;
- в) тактика защитного стиля;
- г) смешанных пар.

Тема 10. Тактика парных игр 3.

Тактика парных игр:

- а) тактика пары теннисистов атакующего стиля;
- б) тактика игры теннисистов комбинированного стиля;
- в) тактика защитного стиля;
- г) смешанных пар.

Тема 10. Тактика парных игр 2.

Тактика парных игр:

- а) тактика пары теннисистов атакующего стиля;
- б) тактика игры теннисистов комбинированного стиля;
- в) тактика защитного стиля;
- г) смешанных пар.

Тема 11. Тренировочные занятия 4

специальная физическая подготовка

- упражнения для укрепления мышц спины и плечевого пояса;
- упражнения для укрепления мышц ног (различные виды приседаний и прыжки);
- упражнения для укрепления мышц кисти и предплечья (гантельная гимнастика);
- координационные упражнения (в равновесии, вращения и повороты, разноименные движения руками, упражнения с шариком и ракеткой);
- упражнения для укрепления мышц спины и плечевого пояса;
- упражнения для укрепления мышц ног (различные виды приседаний и прыжки);
- упражнения для укрепления мышц кисти и предплечья (гантельная

гимнастика);

-координационные упражнения (в равновесии, вращения и повороты, разноименные движения руками, упражнения с шариком и ракеткой);

-игра после физической и вестибулярной нагрузки;

-гимнастика для глаз.

Тема 11. Тренировочные занятия 2

специальная физическая подготовка

- упражнения для укрепления мышц спины и плечевого пояса;

-упражнения для укрепления мышц ног (различные виды приседаний и прыжки);

-упражнения для укрепления мышц кисти и предплечья (гантельная гимнастика);

-координационные упражнения (в равновесии, вращения и повороты, разноименные движения руками, упражнения с шариком и ракеткой);

-упражнения для укрепления мышц спины и плечевого пояса;

-упражнения для укрепления мышц ног (различные виды приседаний и прыжки);

-упражнения для укрепления мышц кисти и предплечья (гантельная гимнастика);

-координационные упражнения (в равновесии, вращения и повороты, разноименные движения руками, упражнения с шариком и ракеткой);

-игра после физической и вестибулярной нагрузки;

-гимнастика для глаз.

Тема 11. Тренировочные занятия 1

специальная физическая подготовка

- упражнения для укрепления мышц спины и плечевого пояса;

-упражнения для укрепления мышц ног (различные виды приседаний и прыжки);

-упражнения для укрепления мышц кисти и предплечья (гантельная гимнастика);

-координационные упражнения (в равновесии, вращения и повороты, разноименные движения руками, упражнения с шариком и ракеткой);

-упражнения для укрепления мышц спины и плечевого пояса;

-упражнения для укрепления мышц ног (различные виды приседаний и прыжки);

-упражнения для укрепления мышц кисти и предплечья (гантельная гимнастика);

-координационные упражнения (в равновесии, вращения и повороты, разноименные движения руками, упражнения с шариком и ракеткой);

-игра после физической и вестибулярной нагрузки;

-гимнастика для глаз.

Тема 11. Тренировочные занятия 3

специальная физическая подготовка

- упражнения для укрепления мышц спины и плечевого пояса;
- упражнения для укрепления мышц ног (различные виды приседаний и прыжки);
- упражнения для укрепления мышц кисти и предплечья (гантельная гимнастика);
- координационные упражнения (в равновесии, вращения и повороты, разноименные движения руками, упражнения с шариком и ракеткой);
- упражнения для укрепления мышц спины и плечевого пояса;
- упражнения для укрепления мышц ног (различные виды приседаний и прыжки);
- упражнения для укрепления мышц кисти и предплечья (гантельная гимнастика);
- координационные упражнения (в равновесии, вращения и повороты, разноименные движения руками, упражнения с шариком и ракеткой);
- игра после физической и вестибулярной нагрузки;
- гимнастика для глаз.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				Всего
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	

1 этап (1 семестр)

Раздел 1. Теоретический раздел

1	Настольный теннис как вид спорта и эффективное средство физического воспитания.	0	0	0	2	2
2	Содержание игры.	0	0	0	2	2
3	История развития игры.	0	0	0	2	2
4	Техника и тактика игры.	0	0	0	2	2
5	Методика обучения.	0	0	0	4	4

Раздел 2. Практический раздел

6	Техника игры 1.	0	0	0	8	8
7	Основные технические приемы при выполнении ударов 1.	0	0	0	13	13
8	Основные технические приемы при выполнении подач 1.	0	0	0	8	8
9	Тактика одиноких игр 1.	0	0	0	10	10
10	Тактика парных игр 1.	0	0	0	14	14
11	Тренировочные занятия 1	0	0	0	15	15
	Консультация					2

2 этап (2 семестр)

Раздел 2. Практический раздел

6	Техника игры 2.	0	0	0	6	6
7	Основные технические приемы при выполнении ударов 2.	0	0	0	13	13
8	Основные технические приемы при выполнении подач 2.	0	0	0	8	8
9	Тактика одиноких игр 2.	0	0	0	11	11
10	Тактика парных игр 2.	0	0	0	14	14
11	Тренировочные занятия 2	0	0	0	28	28
	Консультация					2

3 этап (3 семестр)

Раздел 2. Практический раздел

6	Техника игры 3.	0	0	0	2	2
7	Основные технические приемы при выполнении ударов 3.	0	0	0	15	15
8	Основные технические приемы при выполнении подач 3.	0	0	0	15	15
9	Тактика одиноких игр 3.	0	0	0	12	12
10	Тактика парных игр 3.	0	0	0	15	15
11	Тренировочные занятия 3	0	0	0	21	21
	Консультация					2

4 этап (4 семестр)

Раздел 2. Практический раздел

6	Техника игры 4.	0	0	0	5	5
7	Основные технические приемы при выполнении ударов 4.	0	0	0	10	10

8	Основные технические приемы при выполнении подач 4.	0	0	0	6	6
9	Тактика одиноких игр 4.	0	0	0	13	13
10	Тактика парных игр 4.	0	0	0	14	14
11	Тренировочные занятия 4	0	0	0	28	28
	Консультация					2
	Зачёт					4
	Итого	0	0	0	316	322

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16209>

2. Методические рекомендации для занятий семинарского типа и самостоятельной работы студента

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ АЭРОБИКА СИЛОВОЕ ТРОЕБОРЬЕ НАСТОЛЬНЫЙ ТЕННИС ОБЩАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ

В рамках дисциплины НАСТОЛЬНЫЙ ТЕННИС указанные компетенции формируются и оцениваются на четырёх этапах, соответствующих семестрам изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа			
ИТОГО			10

Этап 2. Второй семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа			
ИТОГО			10

Этап 3. Третий семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа			
ИТОГО			10

Этап 4. Четвертый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа			
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Проектная работа 1 этап: Подготовительный	12,00	20,00
Составление плана-конспекта урока	24,00	40,00

Этап 2. Второй семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Проектная работа 2 этап: Исполнительский этап	12,00	20,00
Составление плана-конспекта урока	24,00	40,00

Этап 3. Третий семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Проектная работа 3 этап: Оформительский этап	24,00	40,00
Составление плана-конспекта урока	12,00	20,00

Этап 4. Четвертый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Проектная работа этап: Заключительный этап: Подведение итога работы.	12,00	20,00
Составление плана-конспекта урока	24,00	40,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;
 $\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

$\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;

$\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и	Базовый уровень	Описывает перечисляет основные методы и средства физического воспитания. Умеет выбрать и применить необходимые	От 60 до 70 баллов

профессиональной деятельности		методы в процессе решения задач физического воспитания. Может сдать нормативы общей физической подготовки на "удовлетворительно".	
	Повышенный уровень	Предлагает эффективные методы решения задач общей физической подготовки. Способен использовать физические упражнения для самостоятельных занятий. Анализирует и оценивает полученную информацию решения задач общей физической подготовки. Может сдать нормативы общей физической подготовки на "хорошо" и «отлично».	Более 70 баллов

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоения компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Проектная работа 1 этап : Подготовительный	20	ОК-8
Составление плана-конспекта урока	40	ОК-8

1. Проектная работа 1 этап: Подготовительный

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Проектная работа 1 этап: Подготовительный»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
<i>Знания</i>	
Основы физического развития, воспитания и укрепления здоровья.	

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Проектная работа 1 этап: Подготовительный»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Умения
Применять знания по физической культуре в профессиональной деятельности.
Навыки и/или опыт деятельности
Навыками сохранения здорового образа жизни.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Проектная работа 1 этап: Подготовительный», характеризующий этап формирования

1 семестр: Подготовительный этап включает в себя поиски литературы по определенной теме с использованием информационных технологий и различных библиографических источников; выбор литературы в библиотеке; определение круга справочных пособий для последующей работы по теме.

В процессе проектной работы обучающийся формирует знание методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

В качестве отчета при подготовке проекта студент готовит презентацию материала на каждом этапе подготовки

Презентация

Презентация — это систематизированное, упорядоченное и, по возможности, яркое, образное представление чего-либо, привлекающее внимание аудитории.

Рекомендации по дизайну презентации

При оформлении и представлении на экране материалов различного вида можно учитывать следующие рекомендации.

Текстовая информация:

- размер шрифта: 24—54 пт (заголовок), 18—36 пт (обычный текст);
- цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;
- тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana). для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем;
- курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Графическая информация:

- рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;
- желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилевого оформления;
- цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда;
- иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;
- если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне

должен быть хорошо читаем.

Анимация: анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории.

Звук:

- звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации;
- фоновая музыка не должна отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика.

Единое стилевое оформление:

- стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;
- не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более трех цветов и более трех типов шрифта;
- оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;
- все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле.

Содержание и расположение информационных блоков на слайде:

- информационных блоков не должно быть слишком много (3-6);
- рекомендуемый размер одного информационного блока не более 1/2 размера слайда;
- желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;
- ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;
- информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки слева направо;
- наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда;
- логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

В тексте ни в коем случае не должно содержаться орфографических ошибок.

Рекомендации к созданию презентации

1. По содержанию.

На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик.

Текст должен содержать только ключевые фразы (слова), которые докладчик развивает и комментирует устно.

Если презентация имеет характер игры, викторины или какой-либо другой, который требует активного участия аудитории, то на каждом слайде должен быть текст только одного шага, или эти «шаги» должны появляться на экране постепенно.

2. По оформлению.

На первом слайде пишется не только название презентации, но и имена авторов (в учебном случае - и руководителя проекта), и дата создания.

Каждая прямая цитата, которую комментирует или даже просто приводит докладчик (будь то эпиграф или цитаты по ходу доклада), размещается на отдельном слайде, обязательно с полной подписью автора (имя и фамилия, инициалы и фамилия, но ни в коем случае одна фамилия, исключение — псевдонимы). Допустимый вариант - две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде, но не больше.

Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.

Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны не только

соответствовать содержанию, но и учитывать восприятие аудитории. Например, сложные рисованные шрифты часто трудно читаются, тогда как содержание слайда должно восприниматься все сразу одним взглядом.

На каждом слайде выставляется колонтитул, включающий фамилию автора и/или краткое название презентации и год создания. номер слайда.

В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

Правила хорошего тона требуют, чтобы последний слайд содержит выражение благодарности тем, кто прямо или косвенно помогал в работе над презентацией.

Кино и видеоматериалы оформляются титрами, в которых указываются:

1. название фильма (репортажа);
2. год и место выпуска;
3. авторы идеи и сценария;
4. руководитель проекта.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Проектная работа 1 этап: Подготовительный»

1. Проектная работа 1 этап:

Подготовительный этап включает в себя поиск литературы по определенной теме с использованием информационных технологий и различных библиографических источников; выбор литературы в библиотеке; определение круга справочных пособий для последующей работы по теме.

Тема проектной работы согласовывается с преподавателем

Темы проектных работ по дисциплине «Настольный теннис».

1. История развития настольного тенниса, и его роль в современном обществе.
2. Краткий обзор развития настольного тенниса в России. Оборудование и инвентарь.
3. Основы техники и тактики игры в настольный теннис.
4. Правила игры, организация и проведение соревнований.
5. Правила безопасности игры. Правила соревнований.
6. Выбор ракетки и способы держания.
7. Разновидности хватки «пером», «малые клещи», «большие клещи».
8. Игра в ближней и дальней зонах.
9. Основные положения теннисиста.
10. Способы перемещения. Шаги, прыжки, выпады, броски.
11. Поддача (четыре группы подач: верхняя, боковая, нижняя и со смешанным вращением).
12. Основы тренировки теннисиста. Специальная физическая подготовка.

В процессе проектной работы обучающийся формирует знание методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Проектная работа 1 этап: Подготовительный»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия к выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня к от 71 до 100	Показатель базового уровня к от 60 до 70	Показатель неосвоенности к меньше 60
Произведен поиск литературы по определенной теме с использованием информационных технологий и различных библиографических источников; определен круг справочных пособий для последующей работы по теме. В процессе подготовки проектной работы раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами настольного тенниса.	Произведен поиск литературы по определенной теме с использованием информационных технологий и различных библиографических источников; определен круг справочных пособий для последующей работы по теме. В процессе подготовки проектной работы частично раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами настольного тенниса.	Библиографические источники не соответствуют теме не определены справочные пособия для последующей работы. Не раскрывает методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами настольного тенниса.

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям,

			предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Составление плана-конспекта урока

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Составление плана-конспекта урока»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
<i>Знания</i>	
Основы физического развития, воспитания и укрепления здоровья.	
<i>Умения</i>	
Применять знания по физической культуре в профессиональной деятельности.	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Навыками сохранения здорового образа жизни.	

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Составление плана-конспекта урока», характеризующий этап формирования

Для составления комплекса упражнений, необходимо подобрать упражнения и выстроить их в комплекс в соответствии со следующими принципами: от основного к второстепенному, учитывая всесторонность физической, морально-волевой, технико-тактической подготовки. Необходимо учитывать, что обучение новым упражнениям происходит в начале занятия. Выносливость упражнений ставится во второй половине занятия. Комплекс комбинаций оформляется как конспект, защита которого учитывается при сдаче зачета.

Обучающийся должен продемонстрировать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности в процессе подготовки и защиты плана-конспекта.

Методические рекомендации для составления плана-конспекта

При разработке содержания занятия необходимо:

1. определить средства и методы решения каждой из задач занятия;
 2. уточнить необходимый инвентарь для занятия;
 3. разработать методы организации деятельности занимающихся при решении каждой из задач;
 4. определить критерии оценки деятельности учащихся на занятии.
- Первоначально при составлении плана-конспекта определяется содержание основной

части занятия, а затем в соответствии с ним материал подготовительной и заключительной частей.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Составление плана-конспекта урока»

1. Составить план-конспект урока по темам:

Упражнения для мышц рук и плечевого пояса для подготовки к игре.

Упражнения для мышц ног для подготовки к игре.

Упражнения с предметами.

Демонстрация методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности в процессе выполнения задания

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Составление плана-конспекта урока»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Показаны методы и средства физической культуры	5	15,38

Соответствие содержания конспекта целям и задачам	4	12,31
наличие конспекта	2	6,15
наличие целей и задач урока	2	6,15
ИТОГО	13	40

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 2

Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Составление плана-конспекта урока	40	ОК-8

Проектная работа 2 этап : Исполнительский этап	20	ОК-8
---	----	------

1. Проектная работа 2 этап: Исполнительский этап

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Проектная работа 2 этап: Исполнительский этап»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Знания
Основы физического развития, воспитания и укрепления здоровья.
Умения
Применять знания по физической культуре в профессиональной деятельности.
Навыки и/или опыт деятельности
Навыками сохранения здорового образа жизни.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Проектная работа 2 этап: Исполнительский этап», характеризующий этап формирования

2 семестр: Исполнительский этап включает в себя чтение книг (других источников), ведение записей прочитанного. Составление выписок, планов, тезисов, конспектов. Первоначальная задача данного этапа — систематизация и переработка знаний. Демонстрирует методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности в процессе подготовки проекта.

В качества отчета при подготовке проекта студент готовит презентацию материала на каждом этапе подготовки

Презентация

Презентация — это систематизированное, упорядоченное и, по возможности, яркое, образное представление чего-либо, привлекающее внимание аудитории.

Рекомендации по дизайну презентации

При оформлении и представлении на экране материалов различного вида можно учитывать следующие рекомендации.

Текстовая информация:

- размер шрифта: 24—54 пт (заголовок), 18—36 пт (обычный текст);
- цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;
- тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana). для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем;
- курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Графическая информация:

- рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;
- желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они

не являются частью стилевого оформления;

- цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда;
- иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;
- если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.

Анимация: анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории.

Звук:

- звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации;
- фоновая музыка не должна отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика.

Единое стилевое оформление:

- стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;
- не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более трех цветов и более трех типов шрифта;
- оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;
- все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле.

Содержание и расположение информационных блоков на слайде:

- информационных блоков не должно быть слишком много (3-6);
- рекомендуемый размер одного информационного блока не более 1/2 размера слайда;
- желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;
- ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;
- информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки слева направо;
- наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда;
- логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

В тексте ни в коем случае не должно содержаться орфографических ошибок.

Рекомендации к созданию презентации

1. По содержанию.

На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик.

Текст должен содержать только ключевые фразы (слова), которые докладчик развивает и комментирует устно.

Если презентация имеет характер игры, викторины или какой-либо другой, который требует активного участия аудитории, то на каждом слайде должен быть текст только одного шага, или эти «шаги» должны появляться на экране постепенно.

2. По оформлению.

На первом слайде пишется не только название презентации, но и имена авторов (в ученическом случае - и руководителя проекта), и дата создания.

Каждая прямая цитата, которую комментирует или даже просто приводит докладчик (будь то эпиграф или цитаты по ходу доклада), размещается на отдельном слайде, обязательно с

полной подписью автора (имя и фамилия, инициалы и фамилия, но ни в коем случае одна фамилия, исключение — псевдонимы). Допустимый вариант - две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде, но не больше.

Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.

Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны не только соответствовать содержанию, но и учитывать восприятие аудитории. Например, сложные рисованные шрифты часто трудно читаются, тогда как содержание слайда должно восприниматься все сразу одним взглядом.

На каждом слайде выставляется колонтитул, включающий фамилию автора и/или краткое название презентации и год создания. номер слайда.

В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

Правила хорошего тона требуют, чтобы последний слайд содержит выражение благодарности тем, кто прямо или косвенно помогал в работе над презентацией.

Кино и видеоматериалы оформляются титрами, в которых указываются:

1. название фильма (репортажа);
2. год и место выпуска;
3. авторы идеи и сценария;
4. руководитель проекта.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Проектная работа 2 этап: Исполнительский этап»

1. Исполнительский этап включает в себя чтение книг (других источников), ведение записей прочитанного. Составление выписок, планов, тезисов, конспектов. Первоначальная задача данного этапа — систематизация и переработка знаний.

Тема проектной работы согласовывается с преподавателем

Темы проектных работ по дисциплине «Настольный теннис».

1. История развития настольного тенниса, и его роль в современном обществе.
2. Краткий обзор развития настольного тенниса в России. Оборудование и инвентарь.
3. Основы техники и тактики игры в настольный теннис.
4. Правила игры, организация и проведение соревнований.
5. Правила безопасности игры. Правила соревнований.
6. Выбор ракетки и способы держания.
7. Разновидности хватки «пером», «малые клещи», «большие клещи».
8. Игра в ближней и дальней зонах.
9. Основные положения теннисиста.
10. Способы перемещения. Шаги, прыжки, выпады, броски.
11. Подача (четыре группы подач: верхняя, боковая, нижняя и со смешанным вращением).
12. Основы тренировки теннисиста. Специальная физическая подготовка.

В процессе подготовки проектной работы обучающийся показывает владение методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Проектная работа 2 этап: Исполнительский этап»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия k выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня k от 71 до 100	Показатель базового уровня k от 60 до 70	Показатель неосвоенности k меньше 60
Предоставлен письменный материал ведения записей прочитанного. Составлены выписки, планы, тезисов, конспектов. Произведена систематизация и переработка знаний. В процессе подготовки проектной работы раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами настольного тенниса.	Предоставлен письменный материал ведения записей прочитанного. Составленные выписки, планы, тезисы, конспекты не в полной мере отражают задачи этапа. Произведена начальная систематизация и переработка знаний. . В процессе подготовки проектной работы частично раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами настольного тенниса.	Не предоставлен письменный материал ведения записей прочитанного. Нет выписок, планов, тезисов, конспектов . Не раскрывает методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами настольного тенниса.

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов	Базовый	Проверяемые показатели оценивания

	по всем показателям		компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Составление плана-конспекта урока

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Составление плана-конспекта урока»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
<i>Знания</i>	
Основы физического развития, воспитания и укрепления здоровья.	
<i>Умения</i>	
Применять знания по физической культуре в профессиональной деятельности.	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Навыками сохранения здорового образа жизни.	

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Составление плана-конспекта урока», характеризующий этап формирования

Для составления комплекса упражнений, необходимо подобрать упражнения и выстроить их в комплекс в соответствии со следующими принципами: от основного к второстепенному, учитывая всесторонность физической, морально-волевой, технико-тактической подготовки. Необходимо учитывать, что обучение новым упражнениям происходит в начале занятия. Выносливость упражнений ставится во второй половине занятия. Комплекс комбинаций оформляется как конспект, защита которого учитывается при сдаче зачета.

Демонстрирует методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности в процессе подготовки и защиты плана-конспекта.

Методические рекомендации для составления плана-конспекта

При разработке содержания занятия необходимо:

1. определить средства и методы решения каждой из задач занятия;
2. уточнить необходимый инвентарь для занятия;
3. разработать методы организации деятельности занимающихся при решении каждой из

задач;

4. определить критерии оценки деятельности учащихся на занятии.

Первоначально при составлении плана-конспекта определяется содержание основной части занятия, а затем в соответствии с ним материал подготовительной и заключительной частей.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Составление плана-конспекта урока»

1. Составить план-конспект урока по темам:

Специальные упражнения. Имитационные передвижения, прыжки, шаги и выпады по сигналу.

Упражнения с ракеткой, с утяжеленной ракеткой.

Демонстрация методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности в процессе выполнения задания

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Составление плана-конспекта урока»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
------------	----------------	---------------------------------

Показаны методы и средства физической культуры	5	15,38
Соответствие содержания конспекта целям и задачам	4	12,31
наличие конспекта	2	6,15
наличие целей и задач урока	2	6,15
ИТОГО	13	40

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 3 Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		

Проектная работа 3 этап : Оформительский этап	40	ОК-8
Составление плана-конспекта урока	20	ОК-8

1. Составление плана-конспекта урока

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Составление плана-конспекта урока»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
<i>Знания</i>	
Основы физического развития, воспитания и укрепления здоровья.	
<i>Умения</i>	
Применять знания по физической культуре в профессиональной деятельности.	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Навыками сохранения здорового образа жизни.	

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Составление плана-конспекта урока», характеризующий этап формирования

Для составления комплекса упражнений, необходимо подобрать упражнения и выстроить их в комплекс в соответствии со следующими принципами: от основного к второстепенному, учитывая всесторонность физической, морально-волевой, технико-тактической подготовки. Необходимо учитывать, что обучение новым упражнениям происходит в начале занятия. Выносимость упражнений ставится во второй половине занятия. Комплекс комбинаций оформляется как конспект, защита которого учитывается при сдаче зачета.

Демонстрирует методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности в процессе подготовки и защиты плана-конспекта.

Методические рекомендации для составления плана-конспекта

При разработке содержания занятия необходимо:

1. определить средства и методы решения каждой из задач занятия;
2. уточнить необходимый инвентарь для занятия;
3. разработать методы организации деятельности занимающихся при решении каждой из задач;
4. определить критерии оценки деятельности учащихся на занятии.

Первоначально при составлении плана-конспекта определяется содержание основной части занятия, а затем в соответствии с ним материал подготовительной и заключительной частей.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Составление плана-конспекта урока»

1. Составить план-конспект урока по темам:
 Основы техники и тактики игры.
 Виды ударов (промежуточные, атакующие, защитные).
 Взаимосвязь техники и тактики игры.
 Демонстрация методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности в процессе выполнения задания

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Составление плана-конспекта урока»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;
 $\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
 Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Показаны методы и средства физической культуры	5	7,69
Соответствие содержания конспекта целям и задачам	4	6,15
наличие конспекта	2	3,08
наличие целей и задач урока	2	3,08

ИТОГО	13	20
-------	----	----

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Проектная работа 3 этап: Оформительский этап

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Проектная работа 3 этап: Оформительский этап»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Знания	Основы физического развития, воспитания и укрепления здоровья.
Умения	Применять знания по физической культуре в профессиональной деятельности.
Навыки и/или опыт деятельности	Навыками сохранения здорового образа жизни.

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Проектная

работа 3 этап: Оформительский этап», характеризующий этап формирования

Оформительский этап: систематизация полученного материала — оформление работы, приведение его в определенный порядок, который соответствует намеченному плану работы.

Демонстрирует методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности в процессе подготовки проекта.

В качестве отчета при подготовке проекта студент готовит презентацию материала на каждом этапе подготовки

Презентация

Презентация — это систематизированное, упорядоченное и, по возможности, яркое, образное представление чего-либо, привлекающее внимание аудитории.

Рекомендации по дизайну презентации

При оформлении и представлении на экране материалов различного вида можно учитывать следующие рекомендации.

Текстовая информация:

- размер шрифта: 24—54 пт (заголовок), 18—36 пт (обычный текст);
- цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;
- тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana). для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем;
- курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Графическая информация:

- рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;
- желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилевого оформления;
- цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда;
- иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;
- если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.

Анимация: анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории.

Звук:

- звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации;
- фоновая музыка не должна отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика.

Единое стилевое оформление:

- стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;
- не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более трех цветов и

более трех типов шрифта;

- оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;

- все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле.

Содержание и расположение информационных блоков на слайде:

- информационных блоков не должно быть слишком много(3-6);

- рекомендуемый размер одного информационного блока не более 1/2 размера слайда;

- желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;

- ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;

- информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки слева направо;

- наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда;

- логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

В тексте ни в коем случае не должно содержаться орфографических ошибок.

Рекомендации к созданию презентации

1. По содержанию.

На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик.

Текст должен содержать только ключевые фразы (слова), которые докладчик развивает и комментирует устно.

Если презентация имеет характер игры, викторины или какой-либо другой, который требует активного участия аудитории, то на каждом слайде должен быть текст только одного шага, или эти «шаги» должны появляться на экране постепенно.

2. По оформлению.

На первом слайде пишется не только название презентации, но и имена авторов (в ученическом случае - и руководителя проекта), и дата создания.

Каждая прямая цитата, которую комментирует или даже просто приводит докладчик (будь то эпиграф или цитаты по ходу доклада), размещается на отдельном слайде, обязательно с полной подписью автора (имя и фамилия, инициалы и фамилия, но ни в коем случае одна фамилия, исключение — псевдонимы). Допустимый вариант - две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде, но не больше.

Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.

Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны не только соответствовать содержанию, но и учитывать восприятие аудитории. Например, сложные рисованные шрифты часто трудно читаются, тогда как содержание слайда должно восприниматься все сразу одним взглядом.

На каждом слайде выставляется колонтитул, включающий фамилию автора и/или краткое название презентации и год создания. номер слайда.

В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

Правила хорошего тона требуют, чтобы последний слайд содержит выражение благодарности тем, кто прямо или косвенно помогал в работе над презентацией.

Кино и видеоматериалы оформляются титрами, в которых указываются:

1. название фильма (репортажа);

2. год и место выпуска;

3. авторы идеи и сценария;

4. руководитель проекта.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Проектная работа 3 этап: Оформительский этап»

2. Оформительский этап: систематизация полученного материала — оформление работы, приведение его в определенный порядок, который соответствует намеченному плану работы.

Тема проектной работы согласовывается с преподавателем
Темы проектных работ по дисциплине «Настольный теннис».

1. История развития настольного тенниса, и его роль в современном обществе.
2. Краткий обзор развития настольного тенниса в России. Оборудование и инвентарь.
3. Основы техники и тактики игры в настольный теннис.
4. Правила игры, организация и проведение соревнований.
5. Правила безопасности игры. Правила соревнований.
6. Выбор ракетки и способы держания.
7. Разновидности хватки «пером», «малые клещи», «большие клещи».
8. Игра в ближней и дальней зонах.
9. Основные положения теннисиста.
10. Способы перемещения. Шаги, прыжки, выпады, броски.
11. Подача (четыре группы подач: верхняя, боковая, нижняя и со смешанным вращением).
12. Основы тренировки теннисиста. Специальная физическая подготовка.

В процессе подготовки проектной работы показывает владение методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Проектная работа 3 этап: Оформительский этап»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия к выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня к от 71 до 100	Показатель базового уровня к от 60 до 70	Показатель неосвоенности к меньше 60
Выполнена письменная работа по систематизации полученного материала — оформление работы, приведение его в определенный порядок, который соответствует намеченному плану работы. В процессе подготовки проектной работы раскрыты методы и средства физической культуры для	Выполнена письменная работа по систематизации полученного материала — оформление работы, приведение его в определенный порядок, который соответствует намеченному плану работы с небольшими недочетами (оформление, некоторое не соответствие плану). В процессе подготовки	Не представлены материалы по систематизации полученного материала — оформление работы, приведение его в определенный порядок, который соответствует намеченному плану работы. Не раскрывает методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и

обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами настольного тенниса.	проектной работы частично раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами настольного тенниса.	профессиональной деятельности средствами настольного тенниса.
--	---	---

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

max OC – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 4
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Проектная работа этап: Заключительный этап: Подведение итога работы.	20	ОК-8
Составление плана-конспекта урока	40	ОК-8
Промежуточная аттестация		
Зачёт	40	ОК-8

1. Проектная работа этап: Заключительный этап: Подведение итога работы.

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Проектная работа этап: Заключительный этап: Подведение итога работы.»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Знания
Основы физического развития, воспитания и укрепления здоровья.
Умения
Применять знания по физической культуре в профессиональной деятельности.
Навыки и/или опыт деятельности
Навыками сохранения здорового образа жизни.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Проектная работа этап: Заключительный этап: Подведение итога работы.», характеризующий этап формирования

Проектная работа

Заключительный этап:

На данном этапе проходит подведение итога работы. Данный этап может включать повтор основных тезисов работы, чтобы акцентировать на них внимание читателей (слушателей), содержать общий вывод, к которому пришел автор проекта, предложения по дальнейшей разработке вопроса и т.д. Подготовка доклада и презентации.

Демонстрирует методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности в процессе подготовки проекта.

Доклад

Доклад — это устное выступление на заданную тему. Подготовленное студентом самостоятельно публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательском или научной проблемы.

Время доклада: 5—15 мин.

Цели доклада

1. Научиться убедительно и кратко излагать свои мысли в устной форме (эффективно продавать свой интеллектуальный продукт).
2. Донести информацию до слушателя, установить контакт с аудиторией и получить обратную связь.

План и содержание доклада. Важно при подготовке доклада учитывать три его фазы: мотивацию, убеждение, побуждение.

Отправными точками для эффективного слушания и понимания читаемого доклада должны стать: риторические вопросы; актуальные местные события;

- личные происшествия;
- истории, вызывающие шок;
- цитаты, пословицы;
- возбуждение воображения;
- оптический или акустический эффект; неожиданное для слушателей начало доклада.

Презентация

Презентация — это систематизированное, упорядоченное и, по возможности, яркое, образное представление чего-либо, привлекающее внимание аудитории.

Рекомендации по дизайну презентации

При оформлении и представлении на экране материалов различного вида можно учитывать следующие рекомендации.

Текстовая информация:

- размер шрифта: 24—54 пт (заголовок), 18—36 пт (обычный текст);
- цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;
- тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana). для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читается;
- курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Графическая информация:

- рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;
- желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилевого оформления;
- цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда;
- иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;
- если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.

Анимация: анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории.

Звук:

- звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации;
- фоновая музыка не должна отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика.

Единое стилевое оформление:

- стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;
- не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более трех цветов и более трех типов шрифта;
- оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;
- все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле.

Содержание и расположение информационных блоков на слайде:

- информационных блоков не должно быть слишком много(3-6);
- рекомендуемый размер одного информационного блока не более 1/2 размера слайда;
- желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;
- ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;
- информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки слева направо;
- наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда;
- логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

В тексте ни в коем случае не должно содержаться орфографических ошибок.

Рекомендации к созданию презентации

1. По содержанию.

На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик.

Текст должен содержать только ключевые фразы (слова), которые докладчик развивает и комментирует устно.

Если презентация имеет характер игры, викторины или какой-либо другой, который требует активного участия аудитории, то на каждом слайде должен быть текст только одного шага, или эти «шаги» должны появляться на экране постепенно.

2. По оформлению.

На первом слайде пишется не только название презентации, но и имена авторов (в учебном случае - и руководителя проекта), и дата создания.

Каждая прямая цитата, которую комментирует или даже просто приводит докладчик (будь то эпиграф или цитаты по ходу доклада), размещается на отдельном слайде, обязательно с полной подписью автора (имя и фамилия, инициалы и фамилия, но ни в коем случае одна фамилия, исключение — псевдонимы). Допустимый вариант - две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде, но не больше.

Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.

Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны не только соответствовать содержанию, но и учитывать восприятие аудитории. Например, сложные рисованные шрифты часто трудно читаются, тогда как содержание слайда должно восприниматься все сразу одним взглядом.

На каждом слайде выставляется колонтитул, включающий фамилию автора и/или краткое название презентации и год создания. номер слайда.

В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

Правила хорошего тона требуют, чтобы последний слайд содержит выражение благодарности тем, кто прямо или косвенно помогал в работе над презентацией.

Кино и видеоматериалы оформляются титрами, в которых указываются:

1. название фильма (репортажа);
2. год и место выпуска;
3. авторы идеи и сценария;
4. руководитель проекта.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Проектная работа этап: Заключительный этап: Подведение итога работы.»

1. Студент защищает проект с презентацией, в процессе которой демонстрирует методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Тема проектной работы согласовывается с преподавателем

Темы проектных работ по дисциплине «Настольный теннис».

1. История развития настольного тенниса, и его роль в современном обществе.
2. Краткий обзор развития настольного тенниса в России. Оборудование и инвентарь.
3. Основы техники и тактики игры в настольный теннис.
4. Правила игры, организация и проведение соревнований.
5. Правила безопасности игры. Правила соревнований.
6. Выбор ракетки и способы держания.
7. Разновидности хватки «пером», «малые клещи», «большие клещи».
8. Игра в ближней и дальней зонах.
9. Основные положения теннисиста.
10. Способы перемещения. Шаги, прыжки, выпады, броски.
11. Поддача (четыре группы подач: верхняя, боковая, нижняя и со смешанным вращением).
12. Основы тренировки теннисиста. Специальная физическая подготовка.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Проектная работа этап: Заключительный этап: Подведение итога работы.»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия к выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня к от 71 до 100	Показатель базового уровня к от 60 до 70	Показатель неосвоенности к меньше 60
Подведение итога работы. Сформулированы выводы проекта. Имеются тезисы работы. Подготовлены доклад и презентация. В процессе подготовки проектной работы раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной	Подведены итоги работы. не доработаны тезисы работы, чтобы Общий вывод требует доработки. Нет доклада или презентации. В процессе подготовки проектной работы частично раскрыты методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной	Нет выводов работы. Нет доклада или презентации. Не раскрывает методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами настольного тенниса.

деятельности средствами настольного тенниса.	деятельности средствами настольного тенниса.	
--	--	--

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Составление плана-конспекта урока

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Составление плана-конспекта урока»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Знания	
Основы физического развития, воспитания и укрепления здоровья.	

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Составление плана-конспекта урока»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Умения
Применять знания по физической культуре в профессиональной деятельности.
Навыки и/или опыт деятельности
Навыками сохранения здорового образа жизни.

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Составление плана-конспекта урока», характеризующий этап формирования

Для составления комплекса упражнений, необходимо подобрать упражнения и выстроить их в комплекс в соответствии со следующими принципами: от основного к второстепенному, учитывая всесторонность физической, морально-волевой, технико-тактической подготовки. Необходимо учитывать, что обучение новым упражнениям происходит в начале занятия. Выносливость упражнений ставится во второй половине занятия. Комплекс комбинаций оформляется как конспект, защита которого учитывается при сдаче зачета.

Демонстрирует методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности в процессе подготовки и защиты плана-конспекта.

Методические рекомендации для составления плана-конспекта

При разработке содержания занятия необходимо:

1. определить средства и методы решения каждой из задач занятия;
2. уточнить необходимый инвентарь для занятия;
3. разработать методы организации деятельности занимающихся при решении каждой из задач;
4. определить критерии оценки деятельности учащихся на занятии.

Первоначально при составлении плана-конспекта определяется содержание основной части занятия, а затем в соответствии с ним материал подготовительной и заключительной частей.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Составление плана-конспекта урока»

1. Составить план-конспект урока по темам:

Техника и тактика парных встреч.

Специальная гимнастика для пальцев

Ознакомление с основными видами вращения мяча.

Демонстрирует методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности в процессе подготовки к заданию.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Составление плана-конспекта урока»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Демонстрация методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности в процессе выполнения задания	5	15,38
Соответствие содержания конспекта целям и задачам	4	12,31
наличие конспекта	2	6,15
наличие целей и задач урока	2	6,15
ИТОГО	13	40

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 4

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Знания
Основы физического развития, воспитания и укрепления здоровья.
Умения
Применять знания по физической культуре в профессиональной деятельности.
Навыки и/или опыт деятельности
Навыками сохранения здорового образа жизни.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

Сдача зачета, является необходимым условием для оценки сформированности компетенций, в результате освоения которых студент демонстрирует знание и умение использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности в процессе подготовки.

Зачет проходит в форме защиты проектной работы и сдачи зачетной комбинации.

При сдаче проектной работы обучающийся предоставляет готовый проект в виде доклада и презентации по выбранной теме. Полный ответ включает в себя ответ на вопрос и приведение примеров из жизни методики самостоятельных занятий физическими упражнениями по избранном тематике.

Сдача зачетной комбинации, выполненной в течение семестров, является необходимым условием для оценки сформированности компетенций. В течении семестров обучающийся подбирает упражнения и выстраивает их в комплекс в соответствии со следующими принципами: от основного к второстепенному, учитывая всесторонность физической, морально-волевой, технико-тактической подготовки. Необходимо учитывать, что обучение новым упражнениям происходит в начале занятия. Выносливость упражнений ставится во второй половине занятия. Комплекс комбинаций оформляется как конспект, защита которого осуществляется на зачете.

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из двух заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Вопрос на понимание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	12	20
Вопрос на понимание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

1. Обучающийся демонстрирует методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности в процессе подготовки и защиты проекта

Темы проектных работ по дисциплине «Настольный теннис».

1. История развития настольного тенниса, и его роль в современном обществе.
2. Краткий обзор развития настольного тенниса в России. Оборудование и инвентарь.
3. Основы техники и тактики игры в настольный теннис.
4. Правила игры, организация и проведение соревнований.
5. Правила безопасности игры. Правила соревнований.
6. Выбор ракетки и способы держания.

7. Разновидности хватки «пером», «малые клещи», «большие клещи».
 8. Игра в ближней и дальней зонах.
 9. Основные положения теннисиста.
 10. Способы перемещения. Шаги, прыжки, выпады, броски.
 11. Поддача (четыре группы подач: верхняя, боковая, нижняя и со смешанным вращением).
 12. Основы тренировки теннисиста. Специальная физическая подготовка.
2. Обучающийся демонстрирует методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности в процессе подготовки комплекса упражнений и их демонстрации и защиты.
- Темы зачетной комбинации
1. Упражнения для мышц рук и плечевого пояса для подготовки к игре.
 2. Упражнения для мышц ног для подготовки к игре.
 3. Упражнения с предметами.
 4. Специальные упражнения. Имитационные передвижения, прыжки, шаги и выпады по сигналу.
 5. Упражнения с ракеткой, с утяжеленной ракеткой.
 6. Основы техники и тактики игры.
 7. Виды ударов (промежуточные, атакующие, защитные).
 8. Взаимосвязь техники и тактики игры.
 9. Техника и тактика парных встреч.
 10. Специальная гимнастика для пальцев
 11. Ознакомление с основными видами вращения мяча

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Ответ аргументированно иллюстрирует примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен, самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается недостаточное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения не подтверждены	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.

	дополнительные вопросы по заданию. Может раскрыть методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами настольного тенниса.	примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно. Называет методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами настольного тенниса.	
Вопрос на понимание	Показывает хорошее знание и владение техникой упражнений . Умеет самостоятельно составлять и проводить комплексы упражнений. Может раскрыть методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами настольного тенниса.	Владеет техникой упражнений, знает названия упражнений , может выполнить упражнения комплекса, но с помощью преподавателя. Называет методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами настольного тенниса.	Задание не выполнено , либо выполнено с грубыми ошибками.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ

			требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Спортивные игры: правила, тактика, техника [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. В. Конеева [и др.] ; под общ.ред.Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 322 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/444895>

Дополнительная литература

1. Физическая культура [Электронный ресурс] : учебник и практикум / А. Б. Муллер [и др.]. – М. : Изд-во Юрайт, 2019. – 424 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/431985>

2. Николаев, И.В. Основы техники и методики обучения теннису [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И.В. Николаев, О.Н. Степанова. – М.:МПГУ, 2012. - 60 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=159404>.

3. Стриханов, М. Н. Физическая культура и спорт в вузах [Электронный ресурс] : учеб. пособие / М. Н. Стриханов, В. И. Савинков. – 2-е изд. – М. : Изд-во Юрайт, 2019. – 160 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/430716>

4. Письменский, И. А. Физическая культура [Электронный ресурс] : учебник / И. А. Письменский, Ю. Н. Аллянов. – М. : Изд-во Юрайт, 2019. – 493 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/431427>

Периодические издания

1. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Национальная информационная сеть «Спортивная Россия». - режим доступа www.infosport.ru%20-

2. Международный олимпийский комитет Международный паралимпийский комитет - режим доступа www.olympic.org и www.paralympic.org

3. Ежедневные новости спорта - режим доступа <http://news.sportbox.ru/>
4. Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «ГТО» - режим доступа <http://www.gto.ru>
5. Международные спортивные федерации: - режим доступа http://olympic.org/uk/organisation/if/index_uk.asp
6. Центральная отраслевая библиотека по физической культуре и спорту Российского государственного университета физической культуры и спорта. - режим доступа <http://lib.sportedu.ru/>
7. Сайт Всероссийского научно – исследовательского института физической культуры: - режим доступа <http://www.vniifk.ru/>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации для сдачи нормативов общей физической подготовки

1. Подтягивание на низкой перекладине из виса лёжа

Подтягивание на низкой перекладине выполняется из ИП: вис лёжа лицом вверх хватом сверху, кисти рук на ширине плеч, голова, туловище и ноги составляют прямую линию, пятки могут упираться в опору высотой до 4 см.

Для того чтобы занять ИП, участник(ца) подходит к перекладине, берётся за гриф хватом сверху, приседает под гриф и, держа голову прямо, ставит подбородок на гриф перекладины. После чего, не разгибая рук и не отрывая подбородка от перекладины, шагая вперед, выпрямляется так, чтобы голова, туловище и ноги составляли прямую линию. Помощник судьи подставляет опору под ноги участника(цы). После этого участник(ца) выпрямляет руки и занимает ИП. Из ИП участник(ца) подтягивается до пересечения подбородком грифа перекладины, затем опускается в вис и, зафиксировав на 0,5 сек. ИП, продолжает выполнение упражнения.

Засчитывается количество правильно выполненных подтягиваний, фиксируемых счётом судьи.

Ошибки:

- 1) Подтягивания с рывками или с прогибанием туловища.
- 2) Подбородок не поднялся выше грифа перекладины.
- 3) Отсутствие фиксации на 0,5 сек. ИП.
- 4) Разновременное сгибание рук.

2. Рывок гири одной рукой

Для испытания (теста) используются гири весом 16кг.

Испытание (тест) проводится на помосте или любой ровной площадке размером 2х2 м..

Рывок гири выполняется в один прием. Участник непрерывным движением поднимает гирю вверх до полного выпрямления руки и ее фиксации. Работающая рука, ноги и туловище при этом выпрямлены.

3. Сгибание-разгибание рук в упоре лёжа на полу

Сгибание-разгибание рук в упоре лёжа выполняется из ИП: упор лёжа на полу, руки на ширине плеч, кисти – вперед, локти разведены не более 45 градусов, плечи, туловище и ноги составляют прямую линию. Пальцы стоп упираются в пол без опоры.

Сгибая руки, необходимо прикоснуться грудью к полу (или платформе высотой 5 см), затем, разгибая руки, вернуться в ИП и, зафиксировав его на 0,5 сек., продолжить выполнение упражнения.

Засчитывается количество правильно выполненных сгибаний-разгибаний рук, фиксируемых счётом судьи.

Ошибки:

- 1) Касание пола бёдрами.
- 2) Нарушение прямой линии «плечи – туловище – ноги».
- 3) Отсутствие фиксации на 0,5 сек. ИП.
- 4) Разновременное разгибание рук.

4. Поднимание туловища из положения лёжа на спине

Поднимание туловища из положения лёжа выполняется из ИП: лёжа на спине на гимнастическом мате, пальцы рук «в замке» за головой, локти вперед, ноги согнуты в коленях под прямым углом, ступни прижаты партнером к полу, лопатки касаются мата. Участник выполняет максимальное количество подниманий (за 1 мин.), касаясь локтями бедер (коленей), с последующим возвратом в ИП.

Засчитывается количество правильно выполненных подниманий туловища.

Для выполнения тестирования создаются 10–12 пар, один из партнёров выполняет упражнение, другой – удерживает его ноги за ступни и голени и одновременно ведёт счёт. Время выполнения упражнения одна минута. Затем участники меняются местами.

Ошибки:

- 1) Отсутствие касания локтями бедер (коленей).
- 2) Отсутствие касания лопатками мата.
- 3) Пальцы разомкнуты «из замка».
- 4) Смещение таза.

5. Прыжок в длину с места

Прыжок в длину с места выполняется в секторе для горизонтальных прыжков, оборудованном по общим правилам, установленным для этой разновидности технических видов. Участник принимает исходное положение (ИП) – ноги на ширине плеч, ступни – параллельно, носки ног перед линией отталкивания. Одновременным толчком двух ног выполняется прыжок вперед. Мах руками разрешён.

Измерение производится по перпендикулярной прямой, от места отталкивания до ближайшего следа, оставленного любой частью тела участника.

Участнику предоставляются три попытки. В зачёт идет лучший результат.

Ошибки:

- 1) Заступ за линию отталкивания или касание её.
- 2) Выполнение отталкивания с предварительного подскока.
- 3) Отталкивание ногами разновременно.

6. Прыжок через скакалку

Разрешается прыгать через скакалку только на двух ногах. Производится подсчет количества раз за 1 минуту. Студент имеет право делать остановки, но при этом время не останавливается.

Методические рекомендации к контрольной работе

Для студентов предусмотрено написание контрольной работы. Контрольные работы сдаются в рукописном виде, в объеме 15 страниц.

Рекомендации по оформлению контрольной работы. Работа выполняется вручную в тетради (либо на отдельных тетрадных листах) аккуратно разборчивым почерком. Задания выполняются в порядке следования. Использовать не менее 5 основных источников (не считая электронные). Срок сдачи работы определяется преподавателем. Вопросы контрольной работы распределяет преподаватель.

На защите работы студент должен дать последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания (вопросов), иметь собственную обоснованную точку зрения на проблему и причины ее возникновения, а также умение выявлять причинно-следственные связи и строить на их основе обоснованные выводы. Необходимо раскрыть вопрос с учетом применения методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой

работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном. Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует,

наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта.

Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания для подготовки контрольной работы

Контрольная работа — средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Контрольная работа должна быть выполнена в текстовом редакторе в формате, совместимом с Word. Текст набирается шрифтом Times New Roman размером (кеглем) 12 пт. строчным, без выделения, с выравниванием по ширине; поля страницы; верхнее и нижнее 20 мм, левое не меньше 20 мм, правое 10 мм. Первая страница — титульная, должна иметь название, Ф. И. О. студента-автора, номер группы и курса. Последняя страница — источники информации.

Контрольную работу необходимо оформить и предоставить в виде отчета, который должен содержать следующие элементы:

- 1) титульный лист;
- 2) тема и цель работы, задание (полностью);
- 3) постановка задачи, методы решения;
- 4) результаты работы;
- 5) выводы;
- 6) список литературы.

Методические указания по подготовке к занятию семинарского типа

Для расширения и углубления знаний обучающихся по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Целью занятий семинарского типа является:

- проверка уровня понимания обучающимися вопросов, рассмотренных на лекциях и в учебной литературе, степени и качества усвоения обучающимися программного материала;
- формирование и развитие умений, навыков применения теоретических знаний в реальной практике, анализа профессионально-прикладных ситуаций;
- восполнение пробелов в пройденной теоретической части курса и оказания помощи в его освоении.

Обучающийся должен изучить основную литературу по теме занятия семинарского типа и источники из списка дополнительной литературы, используемые для расширения объема знаний по теме, интернет-ресурсы.

Методические указания по подготовке к зачету

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Зачет – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Зачет дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени. Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация знаний учебного материала.

Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий. На зачете студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранный на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования

большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
Адаптивная физическая культура	http://www.afkonline.ru/index.html	Электронная версия журнала «Адаптивная физическая культура»
Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс "ГТО"	https://www.gto.ru/	Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — полноценная программная и нормативная основа физического воспитания населения страны, нацеленная на развитие массового спорта и оздоровление нации
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Российская спортивная энциклопедия	http://sportwiki.to/	Сборник статей о физическом развитии

Центральная отраслевая библиотека по физической культуре и спорту	http://lib.sportedu.ru/	Центральная отраслевая библиотека по физической культуре и спорту современный центр информационного и библиотечного обслуживания. Главная задача – обеспечение информацией и литературой образовательной и научной деятельности, распространение оперативного доступа пользователей к максимальному широкому кругу информационных ресурсов с предоставлением разнообразного спектра сервисных услуг.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".
Энциклопедия спорта	http://uor-nsk.ru/studentam/entsiklopediya-sporta	Спортивная энциклопедия - полное собрание всех видов спорта и единоборств (sports and martial arts). Представляем Вам описание олимпийских и наиболее популярных видов спорта, спортивные термины и правила.

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>	
Специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
Спортивный инвентарь, тренажеры.	

CPC

Специальное помещение, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза, укомплектованное специализированной учебной мебелью, доской.

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Игра – ролевая имитация обучающимися реальной профессиональной деятельности с выполнением функций специалистов на различных рабочих местах.
2. Индивидуальное обучение – выстраивание обучающимися собственных образовательных траекторий на основе формирования индивидуальных учебных планов и программ с учетом интересов и предпочтений обучающихся.
3. Работа в команде – совместная деятельность обучающихся в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением ответственности и полномочий.
4. Сдача нормативов, круговая форма тренировок

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ НА
ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

профиль
Технология организации ресторанного дела

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Хадиева А.Т., Мунипов Р.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

целью дисциплины является использование в практической деятельности для обеспечения качества продукции, производственных процессов, контроля готовой продукции и её конкурентоспособности. Задачами дисциплины являются изучение современных требований по сертификации производства и услуг, стандартизации, по метрологическому обеспечению производства.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию

производства и обслуживания на предприятиях питания;

контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

продукция питания различного назначения;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

технологическое оборудование;

сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

научно-исследовательская

организационно-управленческая

проектная

маркетинговая
производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОПК-3	Знания	методы измерений и обработки результатов измерений, методы оценки уровня унификации в области улучшения качества продукции и услуг
	Умения	осуществлять мониторинг и анализировать результаты измерений для оценки прогресса в области улучшения качества товаров и услуг
	Навыки и/или опыт деятельности	способами осуществления мониторинга и методами оценки результатов измерений для оценки уровня унификации производства и прогресса в области улучшения качества продуктов питания и услуг
ПК-1	Знания	технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
	Умения	организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания с помощью технических средств измерительных приборов для определения характеристик и качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции
	Навыки и/или опыт деятельности	использования знаний нормативно-технической документации и средств для измерений основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина **МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ** имеет код Б1.В.01.01, относится к основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина **МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ** предусмотрена учебным планом в 5 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации: зачёт в 5 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	5 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	10	10
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4
в т. ч. занятия семинарского типа	6	6
Самостоятельная работа обучающихся	94	94
Промежуточная аттестация	4	4
в т. ч. зачет	4	4
ИТОГО	108	108

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Основные понятия

Введение. Основные понятия метрологии. Предмет и история метрологии. Теоретические основы метрологии. Основные понятия и термины, связанные с объектами измерения: свойство, величина, количественные и качественные проявления свойств объектов материального мира.

Тема 2. Погрешности измерений

Измеряемые свойства, величины и шкалы. Основные понятия, связанные со средствами измерений (СИ). Воспроизведение и передача единиц измеряемых величин. Эталоны и стандартные образцы. Классификация измерений. Закономерности формирования результата измерения. Виды и методы измерений (эталонные, лабораторно–поверочные и технические; однократные и многократные измерения; равноточные и неравноточные; абсолютные и относительные; прямые, косвенные, совместные и совокупные), их особенности и отличительные черты. Классификация погрешностей. Понятие погрешности, источники погрешностей. Основные виды погрешностей (методическая, инструментальная и субъективная; случайная, систематическая и не исключенная составляющая систематической погрешности; грубые погрешности или промахи и ошибки), характер их проявления и отличительные особенности. Пути их уменьшения. Нормирование и описание погрешностей. Математическое описание основных (случайной, систематической и не исключенной систематической) погрешностей. Формы представления результатов измерения. Гистограмма и функция плотности вероятности. Причинно–следственная связь: доверительная вероятность доверительный интервал. Характерные распределения функции плотности вероятности. Оценка НСП. Исключение грубых промахов и ошибок. Оценка не исключенной составляющей систематической погрешности – НСП по ГОСТ 8.207 – 76. Методика выявления и исключения грубых промахов и ошибок.

Тема 3. Статистическая обработка результатов измерений

Методы обработки результатов измерений. Оценка их точности. Понятие многократного измерения. Алгоритмы обработки многократных измерений. Обработка результатов неравноточных измерений. Однократные измерения. Методы обработки результатов измерений. Оценка их точности. Косвенные измерения. Совместные, совокупные и динамические измерения.

Тема 4. Методы и средства измерений

Основные сведения о средствах измерения. Основные понятия, связанные со средствами измерения. Способы их блочного описания. Примеры таких приборов (пружинные весы, измеритель давления в виде U образной трубки

, магнитоэлектрический измерительный механизм, измеритель рН).
Нормирование метрологических характеристик средств измерения.
Классификация и виды средств измерения. Метрологические характеристики средств измерения. Классы точности средств измерения по ГОСТ 8.401 – 80. Расчет погрешности измерительной системы.
Нормирование метрологических характеристик средств измерения.
Метрологические характеристики цифровых средств измерений. Модели нормирования метрологических характеристик средств измерения.

Тема 5. Основы метрологического обеспечения

Понятие метрологического обеспечения. Надежность измерений, понятие метрологического обеспечения. Научные и методические основы метрологического обеспечения. Причины изменения метрологических характеристик средств измерения в процессе эксплуатации. Характерные законы изменения таких характеристик. Меж поверочные интервалы и требования к образцовым средствам измерения, используемым при поверке. Нормативно–правовые основы метрологического обеспечения. Организационные, научные и методические основы метрологического обеспечения. Правовые основы обеспечения единства измерений. Основные положения закона РФ об обеспечении единства измерений. Государственный метрологический контроль и надзор. Госстандарт РФ. Структура и функции метрологической службы предприятия, организации, учреждения, являющихся юридическими лицами. Функции метрологических служб предприятий, организаций, учреждений РТ. Виды поверок, калибровка, экспертиза и метрологическая аттестация.

Тема 6. Стандартизация

Введение в стандартизацию и сертификацию. Исторические основы развития стандартизации и сертификации. Стандартизация, ее роль в повышении качества продукции и развитие на международном, региональном и национальном уровнях. Основные этапы развития (эволюции). Влияние стандартизации на науку, технику и экономику. Цели, принципы, функции и задачи стандартизации. Правовые основы стандартизации. Методы стандартизации (упорядочение, унификация, агрегатирование). Определение оптимального уровня унификации и стандартизации. Международная, межгосударственная и государственная стандартизация. Международные организации по стандартизации и основные направления их деятельности. Основные положения государственной системы стандартизации ГСС. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов. Межгосударственная система стандартизации. Виды стандартов. Научная база стандартизации. Технические условия. Системы стандартов. Основные

направления развития стандартизации в РФ. Межотраслевые системы (комплексы) стандартов. Примеры. Направления развития стандартизации в РФ в связи с планируемым изменением технического законодательства страны.

Тема 7. Сертификация

Сертификация и качество продукции. Основные цели и объекты сертификации. Термины и определения в области сертификации. Качество продукции и защита потребителя (на примере закона РФ О защите прав потребителя). Участники процесса сертификации. Правила и порядок проведения сертификации. Схемы и системы сертификации. Органы по сертификации и испытательные лаборатории. Аккредитация органов по сертификации и испытательных (измерительных) лабораторий. Сертификация систем качества. Сертификация услуг. Сертификация товара. Сертификация товаров и услуг. Сертификация систем качества. Примеры. Квалиметрия. Общие сведения о квалиметрии.

Тема 8. Техническое регулирование

Техническое законодательство как основа стандартизации и сертификации. Понятие о техническом регулировании и технических регламентах. Их связь с стандартизацией и сертификацией. Основные положения закона «О техническом регулировании». Структура и применение технических регламентов. Содержание и область применения технического регламента. Примеры. Порядок разработки и принятия технического регламента. Уведомление о разработке (разработчик, инициативная группа и т.п.). Публичное обсуждение с участием всех заинтересованных сторон. Отзыв экспертной комиссии (Правительство). Принятие Государственной Думой, указом Президента, международным договором или соглашением, постановлением Правительства.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (5 семестр)

1	Основные понятия	0	0	0	6	6
---	------------------	---	---	---	---	---

2	Погрешности измерений	0	3	0	20	23
3	Статистическая обработка результатов измерений	0	3	0	20	23
4	Методы и средства измерений	2	0	0	6	8
5	Основы метрологического обеспечения	0	0	0	6	6
6	Стандартизация	2	0	0	15	17
7	Сертификация	0	0	0	10	10
8	Техническое регулирование	0	0	0	11	11
	Зачёт					4
	Итого	4	6	0	94	108

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16167>

1. Конспект лекций по дисциплине
2. Методические указания для практических занятий
3. Методические указания для самостоятельной работы

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	ЭКОЛОГИЯ БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

	<p>ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО- ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ДЕМЕТАЛЛИЗАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ,</p>

	ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
--	--

В рамках дисциплины **МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ** указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	1,54	3,08
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	3	2,31	6,92
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	18,00	30,00
Реферат	6,00	10,00
Тест	12,00	20,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;
 $\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

$\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;

$\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции	Базовый уровень	Знает методы измерений и обработки результатов измерений для оценки уровня качества продукции и услуг.	От 60 до 70 баллов

и услуг установленным нормам		Умеет проводить мониторинг оценки уровня качества продукции и услуг. Владеет методами оценки результатов измерений уровня качества продукции и услуг предприятий общественного питания.	
	Повышенный уровень	Знает методы измерений и обработки результатов измерений, методы оценки уровня унификации в области улучшения качества продукции и услуг. Умеет проводить мониторинг и анализировать результаты измерений для оценки прогресса в области улучшения качества продукции и услуг. Владеет методами оценки результатов измерений, способами мониторинга уровня качества продукции и услуг предприятий общественного питания.	Более 70 баллов
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Базовый уровень	Знает основы метрологического обеспечения, технического регулирования, методы и средства измерений, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции. Умеет анализировать и обрабатывать результаты измерений, рассчитывать погрешности измерений для повышения качества технологических процессов и готовой продукции. Владеет методами и алгоритмами использования нормативно	От 60 до 70 баллов

		-технической документации для измерений основных параметров технологических процессов.	
	Повышенный уровень	<p>Знает современные тенденции развития метрологии, стандартизации и сертификации, новейшие методы информационно-измерительной техники для измерения параметров и характеристик технологического оборудования производства продуктов питания; методы и средства измерений, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.</p> <p>Умеет использовать современные методы и средства измерений для определения качества сырья и характеристик любого технологического процесса производства продуктов питания; рассчитывать погрешности измерений для повышения качества технологических процессов и готовой продукции.</p> <p>Владеет методами и алгоритмами использования нормативно-технической документации и техническими средствами для измерений основных параметров технологических процессов.</p>	Более 70 баллов

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Тест	20	ОПК-3, ПК-1
Реферат	10	ОПК-3
Контрольная работа	30	ОПК-3
Промежуточная аттестация		
Зачёт	40	ОПК-3, ПК-1

1. Реферат

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Реферат»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
Знания
методы измерений и обработки результатов измерений, методы оценки уровня унификации в области улучшения качества продукции и услуг
Умения
осуществлять мониторинг и анализировать результаты измерений для оценки прогресса в области улучшения качества товаров и услуг

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Реферат», характеризующий этап формирования

В реферате обучающемуся необходимо проанализировать методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, осуществить мониторинг оценки прогресса в области улучшения качества продуктов питания и услуг.

Объем работы должен быть, как правило, не менее 20 и не более 25 страниц. Работа должна выполняться через полуторный интервал 14 шрифтом, размеры оставляемых полей: левое -30 мм, правое -10 мм, нижнее -20 мм, верхнее -20 мм. Страницы должны быть пронумерованы.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Реферат»

1. Реферат предполагает использование методов технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, способы осуществления мониторинга для оценки уровня прогресса в области улучшения качества продуктов питания и услуг.

1. Эталонная база РФ. Классификация эталонов.
2. Основные виды погрешностей измерений и средств измерений.
3. Особенности международного сотрудничества по обеспечению единства измерений.
4. Правовые основы стандартизации.
5. Влияние стандартизации на развитие науки, техники и экономики.
6. Влияние стандартизации на качество выпускаемой продукции и предоставляемых услуг.
7. Международная, межгосударственная и государственная стандартизации.
8. Международные организации по стандартизации, направления их деятельности (ИСО, МЭК).
9. Гармонизация нормативного регулирования национальных и международных аспектов стандартизации.
10. Методы стандартизации (унификация, агрегатирование).
11. Проблемы стандартизации (на примере различных отраслей и областей деятельности: строительства, образования, здравоохранения, металлообработки, добычи природных ресурсов и т.д.)
12. Сертификация, её роль в повышении качества продукции и развитие на международном, региональном и национальном уровнях.
13. Федеральное законодательство: Законы РФ «О техническом регулировании», «О защите прав потребителей», «Об информации, информатизации и защите информации», « О качестве и безопасности пищевых продуктов» и др.
14. Понятие, функции и принципы стандартизации.
15. Безопасность личности, общества и государства как основа стандартизации.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Реферат»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;
 $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.
 Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.
 Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } \text{ОС} = \sum \text{БП}$$

где $\text{Балл } \text{ОС}$ – набранный балл за оценочное средство;
 $\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
 Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Актуальность темы	2	1,05
Владение основными понятиями и терминологией	2	1,05
Выделение в докладе цели, описания проделанной работы и полученных результатов, наличие обоснованных выводов	4	2,11
Использование методов контроля качества продукции и услуг установленным нормам	4	2,11
Полнота и глубина раскрытия темы	4	2,11
Проведение аргументированного самостоятельного анализа проблемы	3	1,58
ИТОГО	19	10

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 6 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 6 до 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ

			требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Тест

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Тест»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
<i>Знания</i>	
методы измерений и обработки результатов измерений, методы оценки уровня унификации в области улучшения качества продукции и услуг	
<i>Умения</i>	
осуществлять мониторинг и анализировать результаты измерений для оценки прогресса в области улучшения качества товаров и услуг	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
способами осуществления мониторинга и методами оценки результатов измерений для оценки уровня унификации производства и прогресса в области улучшения качества продуктов питания и услуг	
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
<i>Знания</i>	
технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	
<i>Умения</i>	
организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания с помощью технических средств измерительных приборов для определения характеристик и качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
использования знаний нормативно-технической документации и средств для измерений основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний,

умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Тест», характеризующий этап формирования

Тестирование как форма письменного контроля позволяет дать оценку знаниям и навыкам студентов в условиях отсутствия помощи со стороны преподавателя. Тестирование предполагает применение знаний и методов технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, а также умение анализировать характеристики технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции и технологических процессов производства продуктов питания, применяя различные виды тестов: закрытый тест (множественный выбор), открытый тест (краткий ответ), тест на выбор верно/неверно, тест на соответствие. Использование различных видов тестов позволяет оценить уровень владения студентами теоретическим материалом, а также умение делать логические выводы. Тестирование может осуществляться как в письменной форме, так и с помощью компьютерных программ по всем темам раздела "Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях общественного питания".

2.3 Типовые задания оценочного средства «Тест»

1. Тестирование как форма контроля позволяет дать оценку знаниям и навыкам студентов в условиях отсутствия помощи со стороны преподавателя. Тестирование предполагает применение знаний и методов технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, а также умение анализировать характеристики технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции и технологических процессов производства продуктов питания.

1) Температура тел в Кельвинах определяется по шкале ...

1. отношений
2. абсолютной
3. интервалов
4. наименований

2. Метрология не занимается проблемами ...

1. установления единиц физических величин
2. разработки фундаментальных основ теории измерений
3. установления обязательных технических и юридических требований, направленных на обеспечение единства и требуемой точности измерений
4. износостойкости и долговечности средств измерений

3. Какие документы используются в области стандартизации на территории РФ (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?

1. Национальные стандарты.
2. Правила стандартизации, нормы и рекомендации в области стандартизации.
3. Применяемые в установленном порядке классификации, общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации.
4. Стандарты Европейского союза.
5. Стандарты организаций.

4. Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» называется документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, услуги, правила осуществления и характеристики различных процессов, а также требования к терминологии, символике, упаковке, маркировке или этикеткам и правилам их нанесения?

1. Технический регламент.
2. Технические условия.
3. Руководство.
4. Стандарт.

5. Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» называется стандарт, утвержденный национальным органом Российской Федерации по стандартизации?

1. Международный стандарт.
2. Технический регламент.
3. Межгосударственный стандарт.
4. Национальный стандарт.

6. Техническим регулированием называется...

1. деятельность по установлению обязательных правил, отдельных принципов и характеристик
2. правовое регулирование отношений в области оценки качества
3. правовое регулирование отношений в области установления и применения в обязательном порядке требований к продукции, процессам производства
4. деятельность по установлению обязательных требований, добровольных правил, общих принципов и характеристик

7. Технические регламенты с учетом степени риска причинения вреда устанавливают минимально необходимые требования, обеспечивающие ...

1. пожарную безопасность
2. единство измерений
3. гармонизацию существующей нормативно-технической и законодательной базы
4. повышение эффективности производства

8. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Госстандарт России) не выполняет функции...

1. руководства деятельностью государственной метрологической службы
2. руководства предприятиями по производству средств измерений
3. осуществления государственного метрологического контроля и надзора
4. участия в деятельности международных организаций по вопросам единства измерений

9. При многократном измерении длины L получены значения в мм: 91; 90; 95; 90; 93; 91; 94. Доверительный интервал для истинного значения длины с вероятностью $P=0,99$ ($t_p=3,707$) равен ...

Варианты ответов:

1. 84,6 мм L 99,4 мм, $P=0,99$
2. 89,2 мм L 94,8 мм, $P=0,99$

3. 90 мм L 95 мм, P=0,99
4. 90 мм L 95 мм, tp=3,707

10. По условиям проведения измерений погрешности разделяют на...

1. методические и инструментальные
2. основные и дополнительные
3. абсолютные и относительные
4. систематические и случайные

11. Если пределы допускаемой основной погрешности выражены в форме абсолютной погрешности средств измерений, то класс точности обозначается ...

1. прописными буквами латинского алфавита
2. малыми буквами римского алфавита
3. римскими цифрами
4. буквами арабского алфавита

12. Компенсировать или исключить систематическую погрешность невозможно ...

1. введением поправок
2. применением симметричных измерений
3. выполнением многократных измерений
4. выполнением вспомогательных измерений

13. Виды форм обязательного и добровольного подтверждения соответствия устанавливаются...

1. законом «О защите прав потребителей»
2. указом президента РФ
3. постановлением правительства РФ
4. законом «О техническом регулировании»

14. Заполнение декларации при соответствующей форме подтверждения соответствия производит ...

1. потребитель
2. орган по сертификации
3. заявитель
4. испытательная лаборатория

15. Обязательное подтверждение соответствия может быть в форме...

1. добровольной сертификации
2. лицензирования
3. обязательной сертификации
4. декларирования соответствия

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Тест»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	0,5
2	0,5
3	0,5

4	0,5
5	0,5
6	0,5
7	0,5
8	0,5
9	0,5
10	0,5
11	0,5
12	0,5
13	0,5
14	0,5
15	0,5
16	0,5
17	0,5
18	0,5
19	0,5
20	0,5
21	0,5
22	0,5
23	0,5
24	0,5
25	0,5
26	0,5
27	0,5
28	0,5
29	0,5
30	0,5
31	0,5
32	0,5
33	0,5
34	0,5
35	0,5
36	0,5
37	0,5
38	0,5
39	0,5
40	0,5
ИТОГО	20

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
<p>Задание выполнено полностью.</p> <p>Проанализирована способность осуществлять технологический контроль соответствия качества продукции с использованием методов измерений и обработки результатов измерений. Осуществлен мониторинг методов оценки прогресса в области улучшения качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Используются знания характеристик технических средств для измерения основных параметров технологических процессов свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, а также процессов производства продуктов питания.</p>	<p>Задание выполнено частично. Материал освоен не в полном объеме.</p> <p>Правильных тестовых ответов больше половины.</p> <p>Проанализирована способность осуществлять технологический контроль соответствия качества продукции с использованием методов измерений и обработки результатов измерений. Не осуществлен мониторинг методов оценки прогресса в области улучшения качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Не полностью использованы знания характеристик технических средств для измерения основных параметров технологических процессов свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, а также процессов производства продуктов питания.</p>	<p>Задания не выполнены или выполнены частично.</p> <p>Правильных тестовых ответов меньше половины.</p> <p>Не проанализирована способность осуществлять технологический контроль соответствия качества продукции с использованием методов измерений и обработки результатов измерений. Не осуществлен мониторинг методов оценки прогресса в области улучшения качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Не использованы знания характеристик технических средств для измерения основных параметров технологических процессов свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, а также процессов производства продуктов питания.</p>

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14	Суммарное	Базовый	

баллов	количество баллов по всем показателям		Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

3. Контрольная работа

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
Знания
методы измерений и обработки результатов измерений, методы оценки уровня унификации в области улучшения качества продукции и услуг
Умения
осуществлять мониторинг и анализировать результаты измерений для оценки прогресса в области улучшения качества товаров и услуг
Навыки и/или опыт деятельности
способами осуществления мониторинга и методами оценки результатов измерений для оценки уровня унификации производства и прогресса в области улучшения качества продуктов питания и услуг

3.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

Обучающимся проводится мониторинг методов контроля качества продукции установленным нормам. Контрольная работа составляется каждым студентом на двойном тетрадном листе в клеточку и должен содержать:

1. Заголовок: название и номер работы, № группы, ФИО.
2. Названия задания.
4. Схемы.
5. Расчет
6. Проанализировать и осуществить технологический контроль соответствия качества продукции с использованием методов измерений и обработки результатов измерений. Сделать выводы.

3.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

1. В контрольной работе обучающемуся необходимо проанализировать и осуществить технологический контроль соответствия качества продукции с использованием методов измерений и обработки результатов измерений. Провести мониторинг методов оценки прогресса в области улучшения качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

Задание 1:

Произвести анализ состояния и динамику измерений, а также статистическую обработку ряда наблюдений измеряемой величины с учетом объема этого ряда. Выявить и исключить промахи в результатах наблюдений, выдвинув (если возможно) гипотезу о законе распределения с заданной доверительной вероятностью. Определить значение результата измерения, предполагая отсутствие систематической погрешности. Определить случайную среднеквадратическую погрешность результата измерения. Построить гистограмму результатов наблюдений. Сделать вывод о правомерности выдвинутой ранее гипотезы.

2. Задание 2:

Провести мониторинг средств измерений и методов оценки прогресса в области улучшения качества измерений.

3.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа

»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	15
2	15
ИТОГО	30

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Задание выполнено полностью. Проанализирована способность осуществлять технологический контроль соответствия качества продукции с использованием методов измерений и обработки результатов измерений. Осуществлен мониторинг методов оценки прогресса в области улучшения качества	Задание выполнено не полностью, своевременно. В задании допущены ошибки . Проанализирована способность осуществлять технологический контроль соответствия качества продукции с использованием методов измерений и обработки результатов измерений. Не осуществлен мониторинг методов оценки прогресса в области	Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками. Не проанализирована способность осуществлять технологический контроль соответствия качества продукции с использованием методов измерений и обработки результатов измерений. Не осуществлен мониторинг методов оценки прогресса в области

производимой продукции и услуг установленным нормам.	улучшения качества производимой продукции и услуг установленным нормам.	улучшения качества производимой продукции и услуг установленным нормам.
--	---	---

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
Знания
методы измерений и обработки результатов измерений, методы оценки уровня унификации в области улучшения качества продукции и услуг

Умения
осуществлять мониторинг и анализировать результаты измерений для оценки прогресса в области улучшения качества товаров и услуг
Навыки и/или опыт деятельности
способами осуществления мониторинга и методами оценки результатов измерений для оценки уровня унификации производства и прогресса в области улучшения качества продуктов питания и услуг
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Знания
технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
Умения
организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания с помощью технических средств измерительных приборов для определения характеристик и качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции
Навыки и/или опыт деятельности
использования знаний нормативно-технической документации и средств для измерений основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

На зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки владения методами технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Зачет дает объективную оценку успехов студентов использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов, качества готовой продукции и организации технологических процессов производства продукции питания. На зачете студент должен четко и ясно формулировать ответ на вопрос билета; ответ необходимо проиллюстрировать конкретной практической информацией. Студент должен глубоко разбираться во всем круге вопросов по получаемой специальности. Сделать выводы.

Результат зачета определяется недифференцированной оценкой «зачтено».

Студент, не сдавший зачет допускается к нему повторно.

Результат зачета вносятся в зачетную книжку студента.

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из двух заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Вопрос на понимание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	12	20
Вопрос на понимание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

0. С целью подготовки к зачету студенту следует использовать основные методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

Второй вопрос в билете предполагает ответ студента, который будет базироваться на полученных практических знаниях характеристик технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов, качества готовой продукции и организации технологического процесса производства продуктов питания в рамках выполнения контрольных работ.

1. Вопросы для оценки знаний теоретического курса
 - 1.Международная система измерений СИ. Основные, производные и дополнительные единицы измерений.
 - 2.Дольные и кратные единицы системы СИ
 - 3.Основные законы распределения погрешностей. Нормируемые характеристики средств измерения
 - 4.Методика обработки результатов, содержащих грубые погрешности
 - 5.Идентификация формы закона распределения погрешности. Выбор числа разбиений при построении гистограммы
 - 6.Эталоны, образцовые и рабочие средства измерений.
 - 7.Государственные испытания, поверка и калибровка средств измерений
 - 8.Обработка результатов измерений с многократными наблюдениями
 - 9.Расчет погрешностей косвенных измерений по погрешностям прямых измерений
 - 10.Требования к оценкам статистических характеристик. Обнаружение ухода систематической погрешности
 - 11.Способы выражения пределов допускаемой основной погрешности. Классы точности средств измерения
 - 12.Доверительная вероятность. Дополнительные погрешности и их нормирование
 - 13.Нормирование инструментальной погрешности пределом допускаемой погрешности
 - 14.Методика обработки результатов многократных наблюдений
 - 15.Не исключенные систематические погрешности и их учет. Причины их появления и свойства
 - 16.Обработка результатов наблюдений, содержащих грубые погрешности
 - 17.Разрешающая способность прибора. Чувствительность и цена деления.
 - 18.Технические регламенты и стандарты научно–технических обществ

19. Государственный контроль за соблюдением технических регламентов.
20. Закон о техническом регулировании. Содержание и цели закона
21. Государственная система обеспечения единства измерений
22. Международная организация по стандартизации (ИСО).
23. Законодательная и нормативная база сертификации
24. Виды сертификатов
25. Схемы сертификации объектов
26. Органы по сертификации и роль испытательных лабораторий
27. Виды и участники сертификации
28. Системы добровольной сертификации
29. Самостоятельные системы обязательной сертификации
30. Сертификационные испытания. Их организация и проведение
31. Правила и документы по сертификации. Нормативная база
3. Вопросы на оценку понимания/умений студента (к зачету)
 1. Приведите примеры нормируемых характеристик средств измерения.
 2. Сформулируйте методику обработки результатов, содержащих грубые погрешности.
 3. Постройте гистограмму.
 4. Охарактеризуйте методику поверки средств измерений.
 5. Охарактеризуйте методику калибровки средств измерений
 6. Сформулируйте методику обработки результатов измерений с многократными наблюдениями
 7. Охарактеризуйте погрешности прямых измерений
 8. Произведите расчет погрешностей косвенных измерений
 9. Охарактеризуйте систематические погрешности средств измерений
 10. Сформулируйте методы минимизации систематической погрешности
 11. Охарактеризуйте основные погрешности средств измерений
 12. Охарактеризуйте дополнительные погрешности средств измерений
 13. Приведите примеры классов точности средств измерения
 14. Произведите расчет приведенной погрешности средств измерений
 15. Охарактеризуйте индивидуальные и типовые метрологические характеристики средств измерения
 16. Охарактеризуйте электромеханические измерительные приборы по роду измеряемой величины
 17. Охарактеризуйте измерительные приборы по физическому принципу действия
 18. Охарактеризуйте электромеханические измерительные приборы по роду тока
 19. Охарактеризуйте измерительные приборы по устойчивости к механическим воздействиям
 20. Сформулируйте общие элементы измерительных приборов
 21. Определите чувствительность средств измерения
 22. Рассчитайте цену деления измерительного прибора
 23. Сформулируйте порядок проведения государственного контроля и надзора за соблюдением технических регламентов
 24. Сформулируйте порядок разработки технических регламентов.
 25. Охарактеризуйте проблемы гармонизации российских и международных принципов стандартизации.
 26. Сформулируйте, в чем отличие системы добровольной сертификации услуг от обязательной.
 27. Охарактеризуйте процесс осуществления инспекционного контроля за

сертифицированной продукцией.

28. Поясните, на каких принципах основана система ХАССП.

29. Приведите примеры служб, проводящих контроль за безопасностью продукции.

30. Назовите основные виды и участников сертификации.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Обладает способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Не в полной мере обладает способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не обладает способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.

<p>Вопрос на понимание</p>	<p>Понимает суть поставленной задачи. Дает развернутый и аргументированный ответ на вопрос, используя знания характеристик технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов, качества готовой продукции и методы измерений для оценки технологических процессов производства продуктов питания. Выражает собственное мнение, опираясь на актуальные тенденции в изучаемой сфере. Логически грамотно определяет причинно-следственные связи. Использует для ответа грамотный профессиональный язык</p>	<p>Демонстрирует понимание сути задания. Отвечает на поставленный вопрос, не в полной мере используя знания характеристик технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов, качества готовой продукции и методы измерений для оценки технологических процессов производства продуктов питания, ориентируясь на положения теории, а не практики. Не может аргументировать свой ответ. При ответе опирается главным образом на примеры, не пользуясь профессиональным языком.</p>	<p>Не понимает сути вопроса. Не использует знания характеристик технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов, качества готовой продукции и методы измерений для оценки технологических процессов производства продуктов питания. Не может высказать собственное мнение, привести примеры. Не отвечает на вопрос, либо высказывает ошибочные суждения.</p>
----------------------------	---	---	---

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Дехтярь, Г. М. Метрология, стандартизация и сертификация [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г.М. Дехтярь. - М.: КУРС: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 154 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1026634>

2. Грибанов, Д.Д. Основы метрологии, сертификации и стандартизации [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Д.Д. Грибанов. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 127 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=330611>

Дополнительная литература

1. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 1. Метрология [Электронный ресурс] : учебник / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 235 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/434415>

2. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 2. Стандартизация [Электронный ресурс] : учебник / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 481 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/434427>

3. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 3. Сертификация [Электронный ресурс] : учебник / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 132 с.– Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/434428>

4. Эрастов , В.Е. Метрология, стандартизация и сертификация [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.Е. Эрастов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 196 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=320779>

5. Аристов, А. И. Метрология, стандартизация, сертификация [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. И. Аристов, В. М. Приходько [и др.]. – М. : НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 256 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=222879>

Периодические издания

1. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)

2. Стандарты и качество(<http://ria-stk.ru>)

3. Стандарты и качество(<http://ria-stk.ru>)

Нормативно-правовые акты

1. Федеральный закон "О техническом регулировании" от 27.12.2002 N 184-ФЗ (последняя редакция)

2. Федеральный закон "О стандартизации в Российской Федерации" от 29.06.2015 N 162-ФЗ (последняя редакция)

3. Федеральный закон "Об обеспечении единства измерений" от 26.06.2008 N 102-ФЗ (последняя редакция)

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Стандартизация и сертификация услуг общественного питания - режим доступа <https://ulfek.ru/menedzhment-v-obshchestvennom-pitanii/1172-standartizatsiya-i-sertifikatsiya-uslug-obshchestvennogo-pitaniya.html>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические материалы для подготовки презентации

Презентация – это систематизированное, упорядоченное и, по возможности, яркое, образное представление чего-либо, привлекающее внимание аудитории.

Рекомендации по дизайну презентации

При оформлении и представлении на экране материалов различного вида можно учитывать следующие рекомендации.

Текстовая информация:

– размер шрифта: 24 – 54 пт (заголовок), 18—36 пт (обычный текст);

– цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;

– тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana). для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем;

– курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Графическая информация.

– рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;

– желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилевого оформления;

– цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда;

– иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;

– если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.

Анимация: анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории.

Звук:

– звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы

слайда, презентации;

– фоновая музыка не должна отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика.

Единое стилевое оформление:

– стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;

– не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более трех цветов и более трех типов шрифта;

– оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;

– все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле.

Содержание и расположение информационных блоков на слайде:

– информационных блоков не должно быть слишком много(3-6);

– рекомендуемый размер одного информационного блока не более 1/2 размера слайда;

– желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;

– ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;

– информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки слева направо;

– наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда;

– логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

В тексте ни в коем случае не должно содержаться орфографических ошибок.

Рекомендации к созданию презентации

1. По содержанию.

На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик.

Текст должен содержать только ключевые фразы (слова), которые докладчик развивает и комментирует устно.

Если презентация имеет характер игры, викторины или какой-либо другой, который требует активного участия аудитории, то на каждом слайде должен быть текст только одного шага, или эти «шаги» должны появляться на экране постепенно.

2. По оформлению.

На первом слайде пишется не только название презентации, но и имена авторов (в учебном случае - и руководителя проекта), и дата создания.

Каждая прямая цитата, которую комментирует или даже просто приводит докладчик (будь то эпиграф или цитаты по ходу доклада), размещается на отдельном слайде, обязательно с полной подписью автора (имя и фамилия, инициалы и фамилия, но ни в коем случае одна фамилия, исключение – псевдонимы). Допустимый вариант - две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде, но не больше.

Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.

Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны не только соответствовать содержанию, но и учитывать восприятие аудитории. Например, сложные рисованные шрифты часто трудно читаются, тогда как содержание слайда должно восприниматься все сразу одним взглядом.

На каждом слайде выставляется колонтитул, включающий фамилию автора и/или краткое название презентации и год создания. номер слайда.

В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

Правила хорошего тона требуют, чтобы последний слайд содержит выражение благодарности тем, кто прямо или косвенно помогал в работе над презентацией.

Кино и видеоматериалы оформляются титрами, в которых указываются:

- название фильма (репортажа);
- год и место выпуска;
- авторы идеи и сценария;
- руководитель проекта.

Методические рекомендации по подготовке рефератов

Подготовка рефератов направлена на развитие и закрепление у студентов навыков самостоятельного глубокого, творческого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы по актуальным проблемам дисциплины; на выработку навыков и умений грамотно и убедительно излагать материал, четко формулировать теоретические обобщения, выводы и практические рекомендации.

Рефераты должны отвечать высоким квалификационным требованиям в отношении научности содержания и оформления.

Темы рефератов, как правило, посвящены рассмотрению одной проблемы. Объем реферата может быть от 12 до 15 страниц машинописного текста, отпечатанного через 1,5 интервала, а на компьютере через 1 интервал (список литературы и приложения в объем не входят).

Текстовая часть работы состоит из введения, основной части и заключения.

Во введении студент кратко обосновывает актуальность избранной темы реферата, раскрывает конкретные цели и задачи, которые он собирается решить в ходе своего небольшого исследования.

В основной части подробно раскрывается содержание вопроса (вопросов) темы.

В заключении кратко должны быть сформулированы полученные результаты исследования и даны выводы. Кроме того, заключение может включать предложения автора, в том числе и по дальнейшему изучению заинтересовавшей его проблемы.

В список литературы (источников и литературы) студент включает только те документы, которые он использовал при написании реферата.

В приложении (приложения) к реферату могут выноситься таблицы, графики, схемы и другие вспомогательные материалы, на которые имеются ссылки в тексте реферата.

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться

за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном. Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во

время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта. Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он

говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания для подготовки к тестированию

Тест — это стандартизованное задание, по результатам выполнения которого дается оценка уровня знаний, умений и навыков испытуемого. Педагогический тест определяется как система задач и (или) вопросов определенного содержания, специфической формы, позволяющая качественно оценить структуру и эффективно измерить уровень знаний каждого испытуемого.

Тест состоит из тестовых (контрольных) заданий и правильных (образцовых) ответов к ним.

Тест может содержать задания по одной дисциплине (гомогенный тест), по определенному набору или циклу дисциплин (тест для комплексной оценки знаний студентов, гетерогенный тест).

В зависимости от цели тестирования (текущий контроль знаний, итоговый контроль знаний, оценка остаточных знаний и др.) и формы теста разрабатывается план раскладки задач и вопросов в тестовые задания. Формализация учебного материала и составление тестовых заданий — наиболее ответственные и сложные этапы составления тестов.

После составления тестовых заданий преподаватель оформляет правильный ответ.

Формы тестовых заданий

Существуют разные формы тестовых заданий:

— задания закрытой формы, в которых студенты выбирают правильный ответ изданного набора ответов к тексту задания;

— задания открытой формы, требующие при выполнении самостоятельного формулирования ответа;

— задания на соответствие, выполнение которых связано с установлением соответствия между элементами двух множеств;

— задания на установление правильной последовательности, в которых от студента требуется указать порядок действий или процессов, перечисленных преподавателем.

Некоторые формы можно разделить на виды. Например, для закрытой формы можно выделить задания с двумя, тремя и большим числом выборочных ответов. Выбор формы задания зависит от целей тестирования и от содержания контролируемого материала. Предложенные четыре формы тестовых заданий являются основными, но при этом не исключается применение других форм.

Можно выделить ряд общих требований, предъявляемых к тестовым заданиям;

— каждое задание имеет свой порядковый номер, установленный согласно объективной оценке трудности задания и выбранной стратегии тестирования;

— задание формулируется в логической форме высказывания, которое становится истинным или ложным в зависимости от ответа студента;
— к разработанному заданию прилагается правильный ответ;
— для каждого задания приводится правило оценивания, позволяющее интерпретировать ответ студента как правильный или неправильный;
на выполнение одной задачи (вопроса) тестового задания у студента должно уходить не более 2-5 мин.

В дополнение к основным общим требованиям существует еще ряд других, обусловленных спецификой выбранной тестовой формы.

Задания закрытой формы. В задании можно выделить основную часть утверждения, содержащую постановку проблемы, и готовые ответы, сформулированные преподавателем. Среди ответов правильным обычно бывает только один, хотя не исключаются и другие варианты. Число неправильных ответов определяется видом задания, обычно оно не превышает пяти.

В дополнение к общим имеется еще ряд требований к заданиям закрытой формы:

— в тексте задания должна быть устранена всякая двусмысленность или неясность формулировок;

— в основную часть задания следует включать как можно больше слов, оставляя для ответа не более двух-трех наиболее важных, ключевых слов для данной проблемы;

– частота выбора одного и того же номера места для правильного ответа в различных заданиях теста должна быть примерно одинакова, либо номер места для правильного ответа выбирается в случайном порядке;

– из числа неправильных исключаются ответы, вытекающие один из другого.

Задания закрытой формы имеют как достоинства, так и недостатки. Их преимущества связаны с быстротой тестирования и с простотой подсчета баллов. Среди недостатков обычно отмечают эффект угадывания, характерный для слабо подготовленных студентов при ответах на наиболее трудные задания теста.

Задания закрытой формы сопровождаются инструкцией: «Обведите номер правильного ответа». В случае компьютерной выдачи заданий используют инструкцию: «Введите номер правильного ответа».

Задания открытой формы. При ответе на открытое задание студент вписывает пропущенное слово, формулу или число вместо прочерка. В том случае, если это возможно, после прочерка указываются единицы измерения.

Прочерк ставится на месте ключевого термина, знание которого является существенным для контролируемого материала.

Задания на соответствие. В этих заданиях преподаватель проверяет знание связей между элементами двух множеств. Слева обычно приводятся элементы данного множества, справа — элементы, подлежащие выбору. Число элементов второго множества может превышать число данных.

К заданиям предлагается стандартная инструкция, состоящая из двух слов: «Установите соответствие».

Как и в заданиях закрытой формы, наибольшие трудности при разработке связаны с подбором правдоподобных избыточных элементов во втором множестве. Эффективность задания будет существенно снижена, если неправдоподобные элементы легко различаются студентами.

Задания на установление правильной последовательности.

Тестовые задания четвертой формы предназначены для оценивания уровня владения последовательностью действий, процессов, вычислений и т.д.

В задании приводятся в произвольном порядке действия или процессы, связанные с определенной задачей. Студент должен установить правильный порядок действий и указать его с помощью цифр в специально определенном для этого месте.

Стандартная инструкция к заданиям четвертой формы: «Установите правильную последовательность».

Задания на установление правильной последовательности действий обладают определенными преимуществами при разработке комплексных тестов, так как они удобны для оценки уровня профессиональной подготовки студентов, непосредственно связанной с их будущей деятельностью.

При выборе формы тестового задания необходимо помнить, что каждой дисциплине присуще свое собственное содержание, отличное от других. Поэтому нет и не может быть единых рекомендаций для правильного выбора формы. Многие здесь зависят от мастерства преподавателя, от его опыта и умения разрабатывать задания теста.

Процесс тестовых измерений предельно стандартизируется: все инструкции к одной форме даются одними и теми же словами:

заранее разработанная система подсчета баллов применяется ко всем испытуемым студентам одинаково;

все испытуемые отвечают на задания одинаковой сложности.

Методические указания по подготовке к зачету

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Зачет – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Зачет дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени. Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий. На зачете студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Официальный сайт справочной правовой системы "Консультант Плюс"	http://www.consultant.ru/	Справочная система, содержащая нормативно-правовые материалы, графические копии документов, Информацию Минюста РФ, обзоры законодательства, полезные ссылки.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
Специализированная учебная мебель. ТСО: компьютеры с лицензионным программным обеспечением в соответствии с рабочей программой, с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; видеопроекторное оборудование: проектор, интерактивная доска; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/ переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук. Автоматизированные рабочие места с возможностью выхода в информационно-	

телекоммуникационную сеть «Интернет».
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>
специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/ переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук. Автоматизированные рабочие места с возможностью выхода в информационно- телекоммуникационную сеть «Интернет»
<i>СРС</i>
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети « Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
2. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**профиль
Технология организации ресторанного дела**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Трофимова Т.П., Матвеева Е.Л

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины состоит в изучении методологии и основных приемов научно обоснованного сенсорного анализа, учитывая ведущее место органолептических показателей в номенклатуре качественных признаков пищевых продуктов.

Задачами дисциплины являются:

- сформировать практические навыки сенсорного анализа при идентификации продовольственных товаров;
- сформировать навыки применения квалиметрии для количественного измерения органолептических показателей качества продовольственных товаров;
- сформировать понимание сенсорных приемов при проведении идентификации продовольственных товаров с целью предотвращения проникновения в сферу общественного питания некачественных, опасных для здоровья человека, фальсифицированных и контрафактных товаров.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные

специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
 центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры,
 освоившие программу бакалавриата:

- научно-исследовательская
- организационно-управленческая
- проектная
- маркетинговая
- производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся,
 установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ПК-24	Знания	Знать методы дегустационного анализа, возможные источники ошибок при проведении органолептической оценки продуктов
	Умения	Уметь пользоваться нормативно-технической документацией для проведения сенсорного анализа продовольственных товаров.
	Навыки и/или опыт деятельности	Владеть методикой обоснованного применения сенсорных методов для решения поставленных задач и анализировать результаты экспериментов
ПК-25	Знания	Научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Умения	

		Изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Навыки и/или опыт деятельности	Владеть способностью анализа научно-технической информации в области идентификации и фальсификации продовольственных товаров, применять отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-26	Знания	органолептические показатели качества, определяемые с помощью органов зрения, обоняния, вкуса, слуха, осязания, а также характеристику и классификацию методов дегустационного анализа и сферу их применения
	Умения	организовывать на современном уровне экспертизу качества потребительских товаров научно-обоснованными сенсорными методами с гарантией объективности и надежности результатов, позволяющих дифференцировать товары по качественным уровням.
	Навыки и/или опыт деятельности	организации на современном уровне дегустационной экспертизы качества продуктов с гарантией объективности и надежности результатов

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина **СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ** имеет код Б1.В.01.02, относится к основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина **СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ** предусмотрена учебным планом в 5 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации: зачёт в 5 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	5 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	10	10
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4
в т. ч. занятия семинарского типа	6	6
Самостоятельная работа обучающихся	94	94
Промежуточная аттестация	4	4
в т. ч. зачет	4	4
ИТОГО	108	108

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Введение в науку

Общие сведения о науке органолептике, ее роль при поведении экспертизы продовольственных товаров. Формирование науки органолептики. Развитие сенсорных методов. Методы отбора дегустаторов для обеспечения объективных результатов в сенсорном анализе. Профессиональные знания дегустатора-эксперта. Стандартизация органолептики.

Тема 2. Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов. Компоненты и сенсорные свойства

Органолептические показатели качества продуктов. Классификация качественных признаков продовольственных товаров. Органолептические показатели качества, оцениваемые с помощью чувств. Показатели качества, определяемые с помощью зрения. Показатели качества, определяемые обонянием. Показатели качества, определяемые в полости рта. Показатели качества, определяемые с помощью глубокого осязания (нажима).

Тема 3. Сенсорные свойства продуктов питания

Вкусовые ощущения. Роль вкуса в жизни человека. Место возникновения вкусовых ощущений. Четыре основных вкуса (по Д. Тильгнеру). Эталоны вкуса при органолептической оценке. Ощущения, воспринимаемые органами осязания. Понятие «осязание». Понятия: консистенция, структура,

смазывающие свойства, текстура продукта. Рецепторы органов осязания. Слуховые ощущения. Ощущения, воспринимаемые органами слуха. Вещества, обуславливающие окраску продуктов. Оптические свойства пигментов. Пищевые красители: натуральные, синтетические органические и минеральные красители. Ароматобразующие и вкусовые вещества. Ароматобразующие композиции. Ощущения, воспринимаемые органами обоняния.

Тема 4. Методы сенсорного анализа

Методы потребительской оценки: предпочтения и приемлемости. Различительные методы сенсорной оценки. Группа методов качественного анализа: метод парного сравнения; треугольный (треугольный) метод; метод «дуо-трио»; метод «два из пяти»; метод «А» – не «А». Группа методов количественного анализа: метод индекса разбавлений. Описательные методы сенсорного анализа: непосредственно описательный метод; профильный метод; метод балльной оценки.

Тема 5. Требования к экспертам-дегустаторам

Тестирование дегустаторов: тестирование зрительной чувствительности дегустаторов, тестирование обонятельной чувствительности дегустаторов, тестирование вкусовой чувствительности дегустаторов. Испытание способности различать виды вкуса. Определение «порога распознавания». Испытание воспроизводимости результатов. Аттестация дегустаторов. Основные профессиональные показатели качества работы дегустатора.

Тема 6. Общие правила проведения дегустации

Отбор проб. Требования к помещению для проведения сенсорных исследований. Рабочие места дегустаторов. Вспомогательные помещения. Проведение испытаний. Требования к дегустационной посуде. Общие правила проведения испытаний. Режим работы дегустационной комиссии. Обработка результатов. Дегустационный лист. Оформление решений дегустационных комиссий. Дегустационные комиссии. Правила и порядок проведения дегустационной оценки отдельных групп пищевых продуктов. Виды дегустаций. Дегустация и органолептическая оценка продуктов питания, произведенных в Республике Татарстан.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))
---	-------------------	---

		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего
--	--	----------------------	---	---	-----------------------	-------

1 этап (5 семестр)

1	Введение в науку	0	0	0	16	16
2	Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов. Компоненты и сенсорные свойства	0	0	0	16	16
3	Сенсорные свойства продуктов питания	2	0	0	16	18
4	Методы сенсорного анализа	2	2	0	14	18
5	Требования к экспертам-дегустаторам	0	2	0	16	18
6	Общие правила проведения дегустации	0	2	0	16	18
	Зачёт					4
	Итого	4	6	0	94	108

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16168>

1. В процессе усвоения дисциплины «Сенсорный анализ продовольственных товаров» используются следующий перечень учебно-методического обеспечения:

- конспект лекций,
- методические указания к практическим занятиям,
- методические указания для самостоятельной работы.

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ПК-24 способностью проводить исследования по	ФИЗИКА БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

<p>заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p>	<p>АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>	<p>БИОХИМИЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ СФЕРЕ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>

ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	МАТЕМАТИКА ФИЗИКА БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ ДЕМЕТАЛЛИЗАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
---	--

В рамках дисциплины СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов.

Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	1,54	3,08
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	3	2,31	6,92
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
контрольная работа	12,00	20,00
практическая работа	18,00	30,00
тест	6,00	10,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на
--------------------	------------------------

	экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

$\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

$\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;

$\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Базовый уровень	Знать методики проведения экспериментов. Уметь проводить стандартные испытания по определению показателей качества используемого сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания. Владеть методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовых продуктов питания.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знать современные методы исследований, проводимые в соответствии с заданной методикой. Уметь проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов. Владеть способностями проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.	Более 70 баллов
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и	Базовый уровень	Знать сущность и значение информации в общественном питании; основные источники научно-технической	От 60 до 70 баллов

зарубежный опыт по производству продуктов питания		информации в сфере общественного питания. Уметь находить научно-техническую информацию в различных источниках; использовать электронную почту, режим он-лайн диалога, интернет-конференции. Владеть навыками анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания.	
	Повышенный уровень	Знать методы анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания. Уметь анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продукции питания. Владеть способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Более 70 баллов
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки	Базовый уровень	Знать теоретические и прикладные методы исследовательской деятельности, направленные на формирование и продвижение продукта. Уметь использовать современные методы исследования для	От 60 до 70 баллов

экспериментальных данных проведенных исследований		повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания. Владеть навыками подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций.	
	Повышенный уровень	Знать основные принципы измерения и составления описания проводимых экспериментов. Уметь измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций. Владеть статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.	Более 70 баллов

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоённости компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
контрольная работа	20	ПК-25
тест	10	ПК-25
практическая работа	30	ПК-24, ПК-26
Промежуточная аттестация		
Зачёт	40	ПК-24, ПК-25, ПК-26

1. контрольная работа

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Знания
Научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Умения
Изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Навыки и/или опыт деятельности
Владеть способностью анализа научно-технической информации в области идентификации и фальсификации продовольственных товаров, применять отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «контрольная работа», характеризующий этап формирования

При выполнении работы необходимо внимательно ознакомиться с заданием. Изложение материала по вопросам контрольной работы рекомендуется приводить в виде реферата в соответствии с содержанием тем программы. Внимательно изучите научно-техническую информацию в области сенсорного анализа продовольственных товаров, рассмотрите отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания. В тексте ответа важно сослаться при изложении теоретических знаний по товароведению, на действующую нормативно-техническую документацию (технические регламенты, стандарты, СанПин и другие), показать умение пользоваться литературой. Вопросы, относящиеся к пищевой ценности, сравнительной характеристике разных видов продуктов, представлять в виде таблиц, давая их анализ. При проверке преподаватель учитывает, насколько правильно даны ответы на основные вопросы. Рекомендуется излагаемые материалы иллюстрировать схематическими рисунками и небольшими сопоставительными таблицами. Качество работы будет оцениваться по тому, насколько глубоко и полно студент ответит на разделы выбранной им темы. В конце работы рекомендуется сделать краткие выводы по излагаемому материалу и привести список использованной литературы. Студент должен учесть, что если контрольная работа не зачтена, он обязан ее исправить и повторно представить преподавателю.

1.3 Типовые задания оценочного средства «контрольная работа»

0. При написании контрольной работы изучите и проанализируйте научно-техническую информацию, изучите отечественный и зарубежный опыт в области сенсорного анализа продовольственных товаров.

1. Органолептические показатели качества продуктов.
Сенсорный анализ мягких сычужных сыров

2. Вещества, обуславливающие окраску продуктов
Сенсорный анализ хлебобулочных изделий

3. Требования к экспертам-дегустаторам
Сенсорный анализ молочных консервов
4. Рабочее место дегустатора
Сенсорный анализ шоколада
5. Методы сенсорного анализа.
Сенсорный анализ халвы

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «контрольная работа

»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Владение основными понятиями и терминологией	2	2,86

Дан последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания (вопросов). Продемонстрировано глубокое понимание сути проблемы, а также умение выявлять причинно-следственные связи и строить на их основе обоснованные выводы.	3	4,29
Задание выполнено полностью.	2	2,86
Изучен отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	2	2,86
Изучена и проанализирована научно-техническая информация	3	4,29
Соблюдение требуемой структуры работы (наличие титульного листа, содержания, введения, основной части, заключения, списка литературы, приложения (при необходимости))	2	2,86
ИТОГО	14	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций

			СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
--	--	--	---

2. практическая работа

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «практическая работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
<i>Знания</i>	
Знать методы дегустационного анализа, возможные источники ошибок при проведении органолептической оценки продуктов	
<i>Умения</i>	
Уметь пользоваться нормативно-технической документацией для проведения сенсорного анализа продовольственных товаров.	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Владеть методикой обоснованного применения сенсорных методов для решения поставленных задач и анализировать результаты экспериментов	
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
<i>Знания</i>	
органолептические показатели качества, определяемые с помощью органов зрения, обоняния, вкуса, слуха, осязания, а также характеристику и классификацию методов дегустационного анализа и сферу их применения.	
<i>Умения</i>	
организовывать на современном уровне экспертизу качества потребительских товаров научно-обоснованными сенсорными методами с гарантией объективности и надежности результатов, позволяющих дифференцировать товары по качественным уровням.	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
организации на современном уровне дегустационной экспертизы качества продуктов с гарантией объективности и надежности результатов	

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «практическая работа», характеризующий этап формирования

При выполнении практических работ в рамках дисциплины «Сенсорный анализ продовольственных товаров» необходимо внимательно ознакомиться с заданием. Внимательно изучить методики для определения вкусовой чувствительности и проведения органолептической оценки качества молочных товаров (молока, кефира,

творога, сливочного масла) и хлебобулочных изделий, произведенных в Республике Татарстан. По окончании работы проанализировать результаты эксперимента. По результатам проводимых экспериментов составить отчет, обработать и проанализировать экспериментальные данные проведенных исследований в целом по группе.

2.3 Типовые задания оценочного средства «практическая работа»

0. При выполнении практической работы необходимо по заданной методике определить порог чувствительности и провести органолептическую оценку качества молочных товаров (молока, кефира, творога, сливочного масла) и хлебобулочных изделий, произведенных в Республике Татарстан; проанализировать результаты экспериментов. По результатам проводимых экспериментов составить отчет и обработать экспериментальные данные проведенных исследований в целом по группе.

1. Определение вкусовой чувствительности
2. Органолептическая оценка качества молока, кефира, творога, произведенных на молочных комбинатах Республики Татарстан
3. Органолептическая оценка качества сливочного масла, произведенного в Республике Татарстан
4. Органолептическая оценка качества хлебобулочных изделий, произведенных в Республике Татарстан

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «практическая работа»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где $\text{Балл } OC$ – набранный балл за оценочное средство;
 $\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
 Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Владение основными понятиями и терминологией	3	5,63
Дан последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания (вопросов). Продемонстрировано глубокое понимание сути проблемы, а также умение выявлять причинно-следственные связи и строить на их основе обоснованные выводы.	2	3,75
Задание выполнено полностью.	2	3,75
Способность анализировать результаты экспериментов	3	5,63
Способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов в области сенсорного анализа продовольственных товаров	2	3,75
Способность проводить исследования по заданной методике.	2	3,75
Умение подготавливать данные для составления обзоров и отчетов	2	3,75
ИТОГО	16	30

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций

			СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

3. тест

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «тест»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
<i>Знания</i>	
Научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	
<i>Умения</i>	
Изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Владеть способностью анализа научно-технической информации в области идентификации и фальсификации продовольственных товаров, применять отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	

3.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «тест», характеризующий этап формирования

Тестовая система предусматривает вопросы / задания, на которые студент должен дать один или несколько вариантов правильного ответа из предложенного списка ответов. При выполнении тестового задания необходимо владеть научно-технической информацией в области сенсорного анализа продовольственных товаров, отечественным и зарубежным опытом по производству продуктов питания. При поиске ответа необходимо проявлять внимательность. Прежде всего, следует иметь в виду, что в предлагаемом задании всегда будет один правильный и один неправильный ответ. Всех правильных или всех неправильных ответов (если это специально не оговорено в формулировке вопроса) быть не может. Нередко в вопросе уже содержится смысловая подсказка, что правильным является только один ответ, поэтому при его нахождении продолжать дальнейшие поиски уже не требуется.

На отдельные тестовые задания не существует однозначных ответов, поскольку хорошее знание и понимание содержащегося в них материала позволяет найти такие ответы самостоятельно. Именно на это студентам и следует ориентироваться, поскольку

полностью запомнить всю получаемую информацию и в точности ее воспроизвести при ответе невозможно. Кроме того, вопросы в тестах могут быть обобщенными, не затрагивать каких-то деталей.

Прежде всего, следует внимательно изучить структуру теста, оценить объем времени, выделяемого на данный тест, увидеть, какого типа задания в нем содержатся. Это поможет настроиться на работу.

Лучше начинать отвечать на те вопросы, в правильности решения которых нет сомнений, пока не останавливаясь на тех, которые могут вызвать долгие раздумья. Это позволит успокоиться и сосредоточиться на выполнении более трудных вопросов.

Очень важно всегда внимательно читать задания до конца, не пытаясь понять условия «по первым словам» или выполнив подобные задания в предыдущих тестированиях. Такая спешка нередко приводит к досадным ошибкам в самых легких вопросах.

Если Вы не знаете ответа на вопрос или не уверены в правильности, следует пропустить его и отметить, чтобы потом к нему вернуться.

Многие задания можно быстрее решить, если не искать сразу правильный вариант ответа, а последовательно исключать те, которые явно не подходят. Метод исключения позволяет в итоге сконцентрировать внимание на одном-двух вероятных вариантах.

Рассчитывать выполнение заданий нужно всегда так, чтобы осталось время на проверку и доработку (примерно 1/3-1/4 запланированного времени). Тогда вероятность описок сводится к нулю и имеется время, чтобы набрать максимум баллов на легких заданиях и сосредоточиться на решении более трудных, которые вначале пришлось пропустить.

3.3 Типовые задания оценочного средства «тест»

0. При подготовке к решению тестовых заданий по дисциплине «Сенсорный анализ продовольственных товаров» необходимо изучить научно-техническую информацию в области органолептической оценки качества продовольственных товаров; отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

1. Перечислите эргономические показатели качества товаров:

- А) гигиенические;
- Б) физиологические;
- В) эстетические;
- Г) психофизиологические.

2. Органолептические показатели качества, оцениваемые с помощью глубокого осязания, это:

- А) внешний вид;
- Б) прозрачность;
- В) эластичность;
- Г) сочность,
- Д) температура.

3. Перечислите тактильные ощущения:

- А) зрительные;
- Б) осязательные;
- В) обонятельные;
- Г) слуховые.

4. Отсутствие способности различать цвета называется:

- А) дальтонизм;
- Б) дихроматизм;

- В) астигматизм;
Г) афакия.

5. Осмией называют науку:

- А) о вкусах;
Б) о слуховых ощущениях;
В) об осязательных ощущениях;
Г) о запахах.

3.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «тест»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;
 $\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Задание выполнено полностью.	3	2,73
Задание выполнено частично. Материал освоен не в полном объеме. Правильных тестовых ответов больше половины.	2	1,82

Задания не выполнены или выполнены частично. Правильных тестовых ответов меньше половины.	2	1,82
Изучен отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	2	1,82
Изучена научно-техническая информация.	2	1,82
ИТОГО	11	10

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 6 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 6 до 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
Знания
Знать методы дегустационного анализа, возможные источники ошибок при проведении органолептической оценки продуктов
Умения
Уметь пользоваться нормативно-технической документацией для проведения сенсорного анализа продовольственных товаров.
Навыки и/или опыт деятельности
Владеть методикой обоснованного применения сенсорных методов для решения поставленных задач и анализировать результаты экспериментов
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Знания
Научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Умения
Изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Навыки и/или опыт деятельности
Владеть способностью анализа научно-технической информации в области идентификации и фальсификации продовольственных товаров, применять отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
Знания
органолептические показатели качества, определяемые с помощью органов зрения, обоняния, вкуса, слуха, осязания, а также характеристику и классификацию методов дегустационного анализа и сферу их применения.
Умения
организовывать на современном уровне экспертизу качества потребительских товаров научно-обоснованными сенсорными методами с гарантией объективности и надежности результатов, позволяющих дифференцировать товары по качественным уровням.
Навыки и/или опыт деятельности

организации на современном уровне дегустационной экспертизы качества продуктов с гарантией объективности и надежности результатов

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

При подготовке к зачету студентам необходимо проанализировать и систематизировать все знания, накопленные при изучении учебного материала: данные учебника, записи лекций, конспекты прочитанных книг, заметки, сделанные во время лекций и практических занятий. При подготовке к зачету студентам необходимо изучить научно-техническую информацию в области органолептической оценке качества продовольственных товаров; знать методику проведения экспериментов по проверке качества продовольственных товаров; уметь подготавливать данные для составления итогов проведенных исследований.

Зачет проводится в устной форме по вопросам для оценки качества усвоения дисциплины и решения практической задачи.

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из двух заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	18	30
Практическое задание	6	10
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

0. При подготовке к зачету обучающимся необходимо проанализировать и систематизировать все знания, накопленные при изучении учебного материала: данные учебника, записи лекций, конспекты прочитанных книг, заметки, сделанные во время лекций и семинаров, отчеты научных публикаций, информация об обработке экспериментальных данных проведенных исследований в области сенсорного анализа продуктов питания. Материал должен быть изложен в определенной логической последовательности с использованием современных научных терминов, описаны методики проведения исследований по органолептической оценке качества продуктов питания, представлен анализ результатов экспериментов. Обучающийся должен показать умение анализировать научно-техническую информацию, знание отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания.

1. Теоретические вопросы к зачету

1. Используя научно-техническую информацию, назовите органолептические показатели качества продукта, определяемые с помощью зрения.
2. Используя научно-техническую информацию, назовите органолептические показатели качества продукта, определяемые с помощью глубокого осязания (нажима).
3. Используя научно-техническую информацию, назовите органолептические показатели качества продукта, определяемые обонянием.
4. Используя научно-техническую информацию, назовите органолептические показатели качества продукта, определяемые с помощью органов чувств полости рта.
5. Используя научно-техническую информацию, назовите вещества, обуславливающие окраску продуктов: пигменты пищевых продуктов.
6. Используя научно-техническую информацию, назовите вещества, обуславливающие окраску продуктов: пищевые красители.
7. Используя научно-техническую информацию, назовите ароматобразующие вещества продуктов.
8. Используя научно-техническую информацию, назовите вещества, регулирующие кислотность продукта.
9. Используя научно-техническую информацию, назовите улучшители консистенции: загустители и желеобразующие агенты.
10. Используя научно-техническую информацию, назовите улучшители консистенции: эмульгаторы и стабилизаторы.
11. Используя научно-техническую информацию, назовите улучшители консистенции: влагоудерживающие компоненты.
12. Используя научно-техническую информацию, назовите методы потребительской оценки в дегустационном анализе (шкала желательности, шкала гедоническая).
13. Используя научно-техническую информацию, назовите аналитические методы органолептического анализа: метод парного сравнения, треугольный метод и «дуо-трио», метод двух из пяти.
14. Используя научно-техническую информацию, назовите аналитические методы органолептического анализа: метод единичных стимулов, метод многочисленных стандартов, ранговый метод.
15. Используя научно-техническую информацию, назовите аналитические методы органолептического анализа: количественные различительные методы (метод индекса разбавлений, scoring).
16. Используя научно-техническую информацию, назовите аналитические методы органолептического анализа: описательные методы – профильный анализ.
17. Используя научно-техническую информацию, назовите аналитические методы органолептического анализа: описательные методы – балловый метод.
18. Используя научно-техническую информацию, назовите балловые шкалы: 100-балловая, 30-балловая, 25-балловая.
19. Используя научно-техническую информацию, назовите балловые шкалы: 10-балловая, 9-балловая. Унифицированная балловая система.
20. Используя научно-техническую информацию, назовите критерии формирования экспертной группы.
21. Используя научно-техническую информацию, назовите применение экспертных методов в профильном анализе.
22. Используя научно-техническую информацию, назовите применение экспертных

методов при разработке балловых шкал.

23. Используя научно-техническую информацию, назовите критерии отбора и обучение дегустаторов.

24. Используя научно-техническую информацию, назовите критерии аттестации дегустаторов.

25. Используя научно-техническую информацию, назовите программу подготовки специалистов сенсорного анализа пищевых продуктов Д.Е. Тильгнера.

26. Используя научно-техническую информацию, назовите требования, предъявляемые к помещению и оснащению для проведения органолептического анализа.

27. Используя научно-техническую информацию, назовите коптильные препараты и ароматизаторы.

28. Используя научно-техническую информацию, назовите гедоническую шкалу лиц.

29. Используя научно-техническую информацию, назовите оформление решений дегустационных комиссий.

30. Используя научно-техническую информацию, назовите виды дегустаций.

2. Практические задания к зачету

1. Проанализируйте представленные результаты и составьте описание эксперимента, имея следующие данные о качестве соленых томатов, имеющих мягкую мякоть, кисловато-солонватый вкус, с ароматом и привкусом пряностей, рассол с легким помутнением, содержание соли –3 %, массовая доля титруемых кислот (в пересчете на молочную кислоту) –1 %.

2. Проанализируйте представленные результаты и составьте описание эксперимента, имея следующие данные: при проверке качества среднего образца черного байхового чая установлено, что чай имеет недостаточно тонкий аромат и полный вкус, прозрачный темноватый настой, коричневый оттенок разваренного листа и неровную уборку. Определите сорт чая.

3. Проанализируйте представленные результаты и составьте описание эксперимента, имея следующие данные: при оценке качества в объединенной пробе карамели «Гусиные лапки» массой 600 г было обнаружено: вкус ясно выраженный, поверхность сухая без трещин; форма, соответствующая данной продукции, без деформаций; количество карамели в 1 кг –60 штук; количество начинки –200 г; 21 г мятой карамели. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной карамели.

4. Проанализируйте представленные результаты и составьте описание эксперимента, имея следующие данные: 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%.

5. Проанализируйте представленные результаты и составьте описание эксперимента, имея следующие данные: дайте заключение о качестве маргарина «Любительский», имеющего чистый, выраженный кисломолочный вкус и запах со слабым привкусом сливочного масла; консистенцию при температуре + 20°C пластичную, поверхность среза блестящую, цвет светло-желтый, однородный; массовую долю жира – 85 %; кислотность –3,3 °К.

Возможна ли реализация данного маргарина?

6. Проанализируйте представленные результаты и составьте описание эксперимента, имея следующие данные: на предприятие общественного питания поступила партия кефира 3,5% жирности в количестве 50 упаковок по десять пакетов в каждой. Емкость пакета – 0,5 л. При оценке в объединенной пробе обнаружено: он имеет кисломолочный, слегка островатый вкус, газообразование в виде отдельных глазков; на нейтрализацию кислот в 10 мл кефира пошло 11 мл 0,1 моль/дм³ раствора NaOH.

Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного кефира?

7. Проанализируйте представленные результаты и составьте описание эксперимента, имея следующие данные: на предприятие общественного питания поступила партия сметаны 30 %-й жирности в количестве 30 ящиков по 7,5 кг в каждом. При оценке качества установлено, что сметана имеет чистый кисломолочный вкус, консистенцию слегка крупитчатую, привкус слабо выраженный кормовой, на нейтрализацию кислот в 5 г продукта пошло 4 мл 0,1 моль/дм³ раствора NaOH. Определите размер выборки и массу объединенной пробы от поступившей партии.

Соответствует ли фактическое качество сметаны требованиям стандарта? Возможна ли реализация данной партии сметаны?

8. Проанализируйте представленные результаты и составьте описание эксперимента, имея следующие данные: на предприятие общественного питания поступила партия творога 18 %-й жирности в количестве 250 кг в ящиках по 10 кг в каждом. Творог расфасован в пачки по 200 г. При оценке качества выявлено, что творог имеет мажущую консистенцию, кисломолочные со слабокормовым привкусом вкус и запах, на нейтрализацию кислот в 5 г творога пошло 10 мл 0,1 моль/дм³ раствора NaOH.

Укажите размер выборки, которую нужно отобрать.

Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данный творог?

9. Проанализируйте представленные результаты и составьте описание эксперимента, имея следующие данные: дайте заключение о качестве сельди соленой неразделанной атлантической с содержанием жира 10%, соли –11%, если в бочке (масса нетто –150 кг) обнаружена рыба, имеющая незначительное подкожное пожелтение жира, не проникшее в толщу мяса, слабый запах окислившегося жира; 20 кг рыб со слегка лопнувшим брюшком.

Определите вид сельди по содержанию жира и соли. Можно ли реализовать данную рыбу?

10. Проанализируйте представленные результаты и составьте описание эксперимента, имея следующие данные: на предприятие общественного питания поступила партия консервов «Шпроты в масле» сорта экстра в количестве 100 ящиков по 40 банок в каждом. В банке массой 160 г определено, что шпроты имеют нежную консистенцию, темно-золотистый цвет кожных покровов с единичными чешуйками; 45 г рыбок имеют частично сползшую кожицу и лопнувшее брюшко; масса рыбы –115 г, масла –20 г. Возможна ли реализация данной партии консервов?

11. Проанализируйте представленные результаты и составьте описание эксперимента,

имея следующие данные: дайте заключение о качестве консервов «Сардины балтийские», если в двух банках массой по 200 г обнаружено: тушки имеют различия в длине 15 мм; при осторожном выкладывании из 42 банки тушки частично разламываются; в каждой банке имеется 15 г отстоя в масле; масса рыбы (салаки) –160 г, масла –25 г, масса одной банки –195 г, другой –190 г.

Возможна ли реализация данных консервов?

12. Проанализируйте представленные результаты и составьте описание эксперимента, имея следующие данные: на предприятие общественного питания поступила партия простокваши в количестве 130 упаковок по десять пакетов в каждой. Емкость пакета – 1 л. При оценке качества выявлено: продукт имеет кисломолочный вкус, плотный сгусток, в одном пакете содержание слоя сыворотки – 30 мл, молочно-белого цвета; на нейтрализацию кислот в 5 мл простокваши пошло 12 мл 0,1N раствора NaOH. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной простокваши?

13. Проанализируйте представленные результаты и составьте описание эксперимента, имея следующие данные: на предприятие общественного питания поступила партия ряженки 6%-й жирности в количестве 230 упаковок по десять пакетов. Емкость пакета – 500 мл. При оценке качества выявлено, что продукт имеет кисломолочный вкус с привкусом пастеризации, плотный сгусток; кремовый цвет; в трех пакетах слой выделившейся сыворотки – по 20 мл; на нейтрализацию кислот в 5 мл простокваши пошло 10 мл 0,1 N раствора NaOH. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной простокваши?

14. Проанализируйте представленные результаты и составьте описание эксперимента, имея следующие данные: на предприятие общественного питания поступила партия кефира 3,5%-й жирности в количестве 50 упаковок по 12 пакетов в каждой. Емкость пакета – 500 мл. При оценке качества выявлено, что он имеет: кисломолочный, слегка островатый вкус; газообразование в виде отдельных глазков; слой отделившейся сыворотки – 10мл (в бутылке 0,5 л); на нейтрализацию кислот в 10 мл кефира пошло 9 мл 0,1 N раствора NaOH. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного кефира?

15. Проанализируйте представленные результаты и составьте описание эксперимента, имея следующие данные: на предприятие общественного питания поступила партия творога 18%-й жирности в количестве 250 кг в ящиках по 10 кг в каждом. Творог расфасован в пачки по 200 г. При оценке качества выявлено, что творог имеет мажущую консистенцию, кисломолочные со слабокормовым привкусом вкус и запах, на нейтрализацию кислот в 5 г творога пошло 10 мл 0,1N раствора NaOH. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данный творог? Возможно ли исправить дефекты?

16. Проанализируйте представленные результаты и составьте описание эксперимента, имея следующие данные: на предприятие общественного питания поступила партия творога в брикетах по 250 г в количестве 460 ящичков по 10 кг в каждом. При оценке качества выявлено, что творог имеет рассыпчатую консистенцию, кисломолочные со слабой горечью вкус и запах, на нейтрализацию кислот в 5 г творога пошло 13,3 мл 0,1N раствора NaOH.

Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данный творог? Возможно ли исправить дефекты?

17. Проанализируйте представленные результаты и составьте описание эксперимента, имея следующие данные: на предприятие общественного питания поступила партия консервов «Молоко цельное сгущенное с сахаром» в количестве 120 ящиков по 30 банок в каждом. Масса нетто банки – 320 г. При оценке качества выявлено, что молоко имеет сладкий вкус с незначительным кормовым привкусом, свойственный ему запах, однородную консистенцию, цвет белый с кремовым оттенком. На нейтрализацию кислот в 25 мл разведенного молока пошло 3,6 мл 0,1 Н раствора NaOH. При проверке массы нетто в выборке обнаружено: три банки имели массу по 315,2 г; две – по 310,4; одна – 328; остальные – по 320 г. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация консервов «Молоко цельное сгущенное с сахаром»?

18. Проанализируйте представленные результаты и составьте описание эксперимента, имея следующие данные: на предприятие общественного питания поступила партия масла в количестве 500 кг в ящиках по 20 кг в каждом. Масса нетто брикета – 250 г. При оценке качества выявлено, что оно имеет чистый, но не достаточно выраженный вкус и запах, рыхлую консистенцию, крупные капли влаги, не однородный цвет. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация масла, если в качественном удостоверении указан высший сорт?

19. Проанализируйте представленные результаты и составьте описание эксперимента, имея следующие данные: на предприятие общественного питания поступила партия масла «Вологодское» в количестве 400 кг в ящиках по 20 кг в каждом. Масло расфасовано в пачки по 250 г. При оценке качества обнаружено, что оно имеет невыраженный вкус и запах, крошливую консистенцию, оплавленную поверхность, неоднородный цвет. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного масла?

20. Проанализируйте представленные результаты и составьте описание эксперимента, имея следующие данные: на предприятие общественного питания поступила партия масла «Шоколадное» в количестве 100 кг в ящиках по 20 кг в каждом. Масло расфасовано в пачки по 250 г. При оценке качества обнаружено, что масло имеет выраженный вкус и аромат шоколада и ванили, плотную, пластичную консистенцию, однородный цвет. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного масла, если при проверке массы нетто в 10 пачках выявлено: три пачки по 248 г, две – по 252, остальные – по 250.

21. Проанализируйте представленные результаты и составьте описание эксперимента, имея следующие данные: на предприятие общественного питания поступила партия масла «Кисломолочное» в количестве 260 кг в монолитах по 20 кг в каждом. При приемке у масла выявлены: излишне кислый вкус; слабосалистый привкус; оплавленная поверхность; крошливая консистенция; неоднородная консистенция; неплотная набивка. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация такого масла.

22. Проанализируйте представленные результаты и составьте описание эксперимента, имея следующие данные: на предприятие общественного питания поступила партия масла соленого «Крестьянское» в количестве 900 кг в ящиках по 20 кг в каждом. Масса нетто пачки – 200 г. При оценке качества обнаружено, что масло имеет слабозатхлый вкус, неравномерную посолку, мягкую консистенцию.

Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного масла, если на маркировке указан высший сорт?

23. Проанализируйте представленные результаты и составьте описание эксперимента, имея следующие данные: на предприятие общественного питания поступила партия сыра Российский в количестве 360 кг в ящиках по 30 кг в каждом. Масса цилиндра сыра – 5 кг. При оценке качества выявлено: сыр имеет тонкую, ровную корку; выраженный сырный вкус с легкой горечью; тесто – нежное, пластичное, глазки неправильной, угловатой формы.

Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного сыра?

24. Проанализируйте представленные результаты и составьте описание эксперимента, имея следующие данные: на предприятие общественного питания поступила партия сыра «Костромской» в количестве 390 кг в ящиках по 30 кг в каждом. При оценке качества выявлено наличие у него хорошего вкуса, но слабовыраженного аромата, рыхлой, крошливой консистенции, губчатого рисунка, поврежденной корки и частично осыпавшегося парафина.

Укажите причины возникших дефектов и виновных в их возникновении.

25. Проанализируйте представленные результаты и составьте описание эксперимента, имея следующие данные: на предприятие общественного питания поступила партия сыра брускового «Российский» в количестве 1440 кг в ящиках по 36 кг в каждом. Масса бруска – 6 кг. При оценке качества выявлено, что сыр имеет: тонкую, ровную корку; выраженный сырный вкус, слегка кисловатый; тесто слегка плотное, рисунок расположен равномерно, глазки щелевидной формы.

Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного сыра?

26. Проанализируйте представленные результаты и составьте описание эксперимента, имея следующие данные: на предприятие общественного питания поступила партия сыра «Рокфор» в количестве 384 кг в ящиках по 16 головок в каждом. Масса головки – 3 кг. При оценке качества сыра выявлено: наличие ровной поверхности с хорошо затертыми проколами светло-серого цвета; тонкий слой желтой сырной слизи; тесто нежное, маслянистое, слегка крошливое, с небольшой плотностью в наружном слое. На разрезе видна плесень сине-зеленого цвета. Массовая доля жира составляет 51%, влаги – 45%.

Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного сыра?

27. Проанализируйте представленные результаты и составьте описание эксперимента, имея следующие данные: на предприятие общественного питания поступила партия сыра Смоленский в количестве 240 кг в ящиках по 15 кг в каждом. Масса нетто сыра – 1 кг. При оценке качества у сыра выявлены: ровная поверхность, покрытая сырной слизью бледно-желтого цвета; консистенция нежная, маслянистая, с уплотнением в центре размером 1 см; тесто ровное, без глазков.

Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного сыра?

28. Проанализируйте представленные результаты и составьте описание эксперимента, имея следующие данные: партия пшеничного формового хлеба, находящегося в складских помещениях детского сада, хранится на стеллажах. Помещение проветривается, температура в нем составляет +18 °С. В результате органолептического исследования образца врач установил, что внешний вид батона соответствует данному виду хлеба, поверхность гладкая. На разрезе мякиш хлеба имеет равномерный цвет, эластичную консистенцию. Посторонние запахи и привкус отсутствуют.

Дайте заключение о доброкачественности хлеба пшеничного формового в соответствии с ГОСТ 5669-96 и 5670-96 и рекомендации по использованию продукта.

29. Проанализируйте представленные результаты и составьте описание эксперимента, имея следующие данные: в лабораторию поступили рыбные консервы в собственном соку в жестяных банках, изъятые в супермаркете при внеплановой экспертизе. При внешнем осмотре банок обнаружены дефекты в виде бомбажа: банки со вздутыми доньшками, не принимающие нормального положения при надавливании на них пальцами. В связи с выраженными изменениями консервов исследование самого продукта сочли нецелесообразным.

Дайте заключение о доброкачественности консервов.

30. Проанализируйте представленные результаты и составьте описание эксперимента, имея следующие данные: в лабораторию приняты два образца мороженой рыбы (щуки) с целью определения поражения. Образцы изъятые из магазина «Рыба» при внеплановой экспертизе. Они завернуты в оберточную бумагу, опечатаны. Проведено исследование органолептических свойств. После оттаивания чешуя плотно прилегает к коже, плавники целы и не деформированы, брюшки в пределах нормы, глаза несколько запавшие. Цвет кожных покровов, чешуи и мяса на разрезе обычный, жабр – красный. Консистенция мышечной ткани плотная. Запах соответствует запаху сырой рыбы. Дайте заключение о доброкачественности замороженной щуки и рекомендации по использованию продукта.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами отечественного и	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не рассмотрен отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания. Не владеет научно-технической

	<p>зарубежного опыта по производству продуктов питания. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; владеет методикой проведения экспериментов в области сенсорной оценки качества продовольственных товаров; владеет методами и средствами обработки данных и составления отчетов по итогам проведенных экспериментов. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.</p>	<p>неполное раскрытие научно-технической и информации в области сенсорной оценки качества продовольственных товаров. Не достаточно полно рассмотрен отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Не достаточно точно описана методика проведения экспериментов по органолептической проверке качества продуктов питания. Имеются недочеты в анализе представленных результатов эксперимента по сенсорной оценке качества предлагаемых продуктов питания.</p>	<p>информацией в области сенсорной оценки качества продуктов питания. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется. Не представлен анализ проведенного эксперимента по органолептической проверке качества предложенных продовольственных товаров.</p>
<p>Практическое задание</p>	<p>Задание выполнено полностью. проведены требуемые расчеты, сделаны соответствующие выводы. Рассмотрена научно-техническая информация база в области производства</p>	<p>Задание выполнено не полностью. При решении задачи допущены некоторые неточности, которые затем исправлены с помощью преподавателя. Не полностью</p>	<p>Задание не выполнено , либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя. Не рассмотрены вопросы</p>

	<p>продуктов питания. Дан ответ по использованным методикам сенсорной оценки качества товаров. Проведен анализ представленных результатов и составлено описание итогов проведенного исследования качества продовольственных товаров.</p>	<p>рассмотрена научно-техническая информация в области производства продуктов питания. Недостаточно полно дан ответ использованным методикам сенсорной оценки качества товаров. Не достаточно полно проведен анализ представленных результатов и составлено описание итогов проведенного исследования качества продовольственных товаров.</p>	<p>научно-технической информации в области производства продуктов питания. Не дан ответ использованным методикам сенсорной оценки качества товаров. Не проведен анализ представленных результатов и не составлено описание итогов проведенного исследования качества продовольственных товаров.</p>
--	--	---	---

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к

			оценочному средству
--	--	--	---------------------

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Заворохина, Н. В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. — М . : ИНФРА-М, 2020. — 144 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1061438>

2. Сычева, О.В. Органолептика пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О.В. Сычева, Е.А. Скорбина, И.А. Трубина . – М. :СтГАУ - "Агрус", 2016. - 128 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=314543>

Дополнительная литература

1. Скорбина, Е.А. Органолептическая оценка зернопродуктов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.А. Скорбина. – М. :СтГАУ - "Агрус", 2016. - 40 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=314894>

2. Вытовтов, А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Электронный ресурс] : учебник / А.А. Вытовтов. – М. : НИЦ Инфра-М, 2013. - 576 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=97799>

3. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т.Н. Иванова [и др.]. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1013471>

4. Явна, Д.В, Сенсорные и перцептивные процессы [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Д.В. Явна , И.В. Куприянов ,М.В. Буняева. - Ростов-на-Дону:Южный федеральный университет, 2016. - 140 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=330775>

5. Самко, Ю. Н. Морфология и физиология сенсорных систем и высшей нервной деятельности [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Ю.Н. Самко. — М. : ИНФРА-М, 2020. - 158 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1059312>

Периодические издания

1. Товаровед продовольственных товаров(<http://www.panor.ru>)
2. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
3. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
4. Общепит: бизнес и искусство(<http://obschepit.panor.ru>)
5. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)
6. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)

Нормативно-правовые акты

1. Правовая информационная система "Гарант" <http://www.garant.ru/>

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронная библиотека - режим доступа <http://window.edu.ru>

2. Электронная библиотека - режим доступа <http://books.ru>
3. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] - режим доступа <http://www.rsl.ru>
4. Открытая электронная библиотека - режим доступа <http://orel.rsl.ru/>
5. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки - режим доступа <http://www.nlr.ru:8101/online.html>
6. Виртуальная библиотека Государственной публичной научно-технической библиотеки - режим доступа <http://www.library.ru>
7. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан <http://www.kitaphane.ru> - режим доступа
8. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.e-library.ru>
9. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.auditorium.ru>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Групповая консультация

Разъяснение является основным содержанием данной формы занятий, наиболее сложных вопросов изучаемого программного материала. Цель – максимальное приближение обучения к практическим интересам с учетом имеющейся информации и является результативным материалом закрепления знаний.

Групповая консультация проводится в следующих случаях:

- когда необходимо подробно рассмотреть практические вопросы, которые были недостаточно освещены или совсем не освещены в процессе лекции;
- с целью оказания помощи в самостоятельной работе (написание рефератов, выполнение курсовых работ, сдача экзаменов, подготовка конференций);
- если студенты самостоятельно изучают нормативный, справочный материал, инструкции, положения;

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы

базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном. Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на

содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить

студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта. Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания по подготовке к зачету

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Зачет – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Зачет дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени. Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий. На зачете студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование

фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в

изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания

домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию

<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU</p>	<p>https://elibrary.ru/defaultx.asp</p>	<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.</p>
<p>Портал индустрии гостеприимства и питания</p>	<p>https://www.horeca.ru</p>	<p>Содержит актуальные новости российского и зарубежного рынка индустрии гостеприимства, новинки поставщиков товаров и услуг. Имеется каталог заведений и операторов рынка HoReCa. собрана база заведений и организаций ресторанного бизнеса, поставщиков и производителей продукции и услуг, торговые марки, рецепты блюд, перечень общественных организаций и ассоциаций, профильные средства массовой информации и интернет-ресурсы. Размещены предложения о продаже и покупке бизнеса, каталог франшиз.</p>
<p>Правовая информационная система "Гарант"</p>	<p>http://www.garant.ru/</p>	<p>Справочная система, содержащая законодательные акты РФ (с комментариями), новости органов государственной власти</p>
<p>Российская ассоциация кулинаров</p>	<p>http://dreamchef.ru/</p>	<p>Содержит информацию о Российской ассоциации кулинаров, о конкурсах, конференциях и чемпионатах профессионального мастерства, видео- и фото-уроки от шеф-поваров, рецепты, мастер-классы ассоциации и партнеров</p>

Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи	http://www.ion.ru/	Содержит базу данных по наноматериалам, химическому составу продуктов питания РФ, справочники блюд и кулинарных изделий, методические документы.
Федерация рестораторов и отельеров	http://frio.ru/	Содержит информацию о различных предприятиях общественного питания, имеется каталог поставщиков продовольственных товаров, оборудования, инвентаря, текстиля. Имеется каталог франшиз, информация о мероприятиях, проводимых Федерацией.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
Специализированная учебная мебель. ТСО: телевизор; ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование;	

доска; компьютер или ноутбук.
Текущий контроль, промежуточная аттестация
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)
СРС
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Групповая работа на практическом занятии, разбор проблемных ситуаций, метод коллективного взаимодействия при решении задач по сенсорному анализу товаров, обсуждение результатов (с использованием следующих форм наглядности: презентации по дисциплине, мультимедиа, рисунки, фото, схемы и таблицы, образцы товаров).
2. Интерактивная форма проведения лекционных и практических занятий мозговой штурм – форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. Применяется в случаях, когда решается малоизученная проблема или требуется найти нетривиальное решение
3. Интерактивная форма проведения практических занятий Case-study – анализ реальных проблемных ситуаций, имевших (хотя бы гипотетически) место в соответствующей области профессиональной деятельности, и поиск вариантов лучших решений
4. Интерактивная форма проведения практических занятий работа в малых группах – форма работы, дающая возможность каждому участнику по-участвовать в решении проблемы, попрактиковать навыки сотрудничества и межличностного общения
5. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
6. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ**

**Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**профиль
Технология организации ресторанного дела**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Маслов И.Н.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины является подготовка к производственно-технической деятельности в области эксплуатации холодильной техники, методов ее расчета, конструирования, применения и сочетания с основным технологическим оборудованием на пищевых предприятиях.

Задачами дисциплины являются:

- изучение теоретических основ описания низкотемпературных систем, термодинамических основ охлаждения, низкотемпературных процессов;
- освоение студентами методик исследования, расчета и конструирования холодильных машин и их элементов;
- приобретение навыков обслуживания и эксплуатации торгового и технологического холодильного оборудования с соблюдением рекомендаций по холодильной технологии пищевых продуктов.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные

специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

- научно-исследовательская
- организационно-управленческая
- проектная
- маркетинговая
- производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ПК-2	Знания	технологические средства для проектирования и расчета основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов.
	Умения	

		использовать технические средства для повышения качества и продолжительности хранения полуфабрикатов и готовой продукции.
	Навыки и/или опыт деятельности	навыками по организации технологического процесса производства продукции общественного питания с использованием средств информационных технологий.
ПК-27	Знания	Знать: показатели качества в процессе проектирования, монтажа, реконструкции технологического оборудования .
	Умения	Уметь: разрабатывать проекты по планировке и оснащению предприятий общественного питания.
	Навыки и/или опыт деятельности	Владеть: навыками решения задач по планировке и оснащению предприятий общественного питания технологическим оборудованием.
ПК-5	Знания	Знать: показатели эффективности работы технологического оборудования.
	Умения	Уметь: рассчитать эффективность работы технологического оборудования, оценить и планировать внедрение инноваций в производство продукции блюд национальной кухни.
	Навыки и/или опыт деятельности	Владеть: методами расчета производственных мощностей; методами оценки эффективности работы техно-логического оборудования.
ПК-6	Знания	нормативно- техническую документацию производства кулинарной продукции в национальных традициях
	Умения	разрабатывать техническую документацию (технико-технологические и технологические карты) на новые и фирменные блюда национальной направленности
	Навыки и/или опыт деятельности	навыками приготовления национальных блюд, кулинарных и кондитерских изделий национальной кухни Татарстана

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина **ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ** имеет код Б 1.В.02.01, относится к основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина **ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ** предусмотрена учебным планом в 6 семестре

обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц, 72 часов.
Форма промежуточной аттестации: зачёт в 6 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	6 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	10	10
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4
в т. ч. занятия семинарского типа	6	6
Самостоятельная работа обучающихся	58	58
Промежуточная аттестация	4	4
в т. ч. зачет	4	4
ИТОГО	72	72

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Основы холодильной техники

Физические принципы получения низких температур. Термодинамические основы холодильных машин. Циклы холодильных машин. Одноступенчатая и многоступенчатая холодильная машина. Холодильные агенты и хладоносители. Типы холодильных машин. Газовые, компрессионные паровые, абсорбционные и парожетторные холодильные машины. Компрессоры холодильных машин. Поршневые, ротационные, винтовые и турбокомпрессоры. Теплообменные аппараты холодильных машин. Конденсаты. Испарители. Вспомогательное оборудование холодильных машин и установок. Бормашинные способы охлаждения. Охлаждение водным льдом. Лёдосоляное охлаждение. Охлаждение сухим льдом. Испарительное охлаждение.

Тема 2. Холодильное оборудование

Особенности использования холодильных технологий в соответствии с региональными трендами развития пищевой промышленности республики Татарстан. Холодильники для пищевых продуктов. Классификация холодильников. Охлаждающие среды, их свойства и параметры. Приборы для измерения и контроля параметров охлаждающих сред и продуктов, принцип их работы. Строительные и изоляционные конструкции холодильников. Механизация погрузочно-разгрузочных работ и транспортно-складских операций. Тепловой баланс охлаждаемых помещений, схемы охлаждения холодильных камер, способы отводы теплоты от потребителя холода. Особенности использования холодильных технологий в соответствии с региональными трендами развития пищевой промышленности республики Татарстан.

Тема 3. Химический состав пищевых продуктов. Микрофлора пищевых продуктов. Принципы хранения скоропортящихся пищевых продуктов

Основные составные элементы пищевых продуктов – вода, жиры, белки, углеводы, минеральные соли, витамины и ферменты. Микрофлора сырых пищевых продуктов растительного и животного происхождения. Температурные условия для жизнедеятельности микроорганизмов. Фазы динамики размножения микроорганизмов. Принципы хранения пищевых продуктов: биоз, анабиоз, ценабиоз, абиоз. Способы консервирования пищевых продуктов. Основные факторы, влияющие на изменения в пищевых продуктах.

Тема 4. Основные процессы холодильной технологии. Охлаждение пищевых продуктов. Замораживание пищевых продуктов

Охлаждение. Криоскопические температуры для различных пищевых продуктов. Процесс охлаждения пищевых продуктов. Замораживание пищевых продуктов. Переохлаждение пищевых продуктов. Шоковое замораживание. Замораживание водных растворов солей. Анализ процесса замораживания. Анализ процесса размораживания. Доля вымороженной влаги.

Тема 5. Холодильное хранение пищевых продуктов. Отапление и размораживание пищевых продуктов

Охлаждение и замораживание пищевых продуктов. Режимы холодильного хранения пищевых продуктов. Режимы холодильного хранения пищевых продуктов. Режимы холодильного хранения пищевых продуктов. Отапление. Размораживание. Способы размораживания.

Тема 6. Технологические приемы холодильной обработки и хранения пищевых продуктов. Технология охлаждения пищевых продуктов

Цели охлаждения пищевых продуктов. Охлаждение мяса и мясопродуктов. Охлаждение птицы. Охлаждение рыбы. Охлаждение яиц. Охлаждение молока и молочных продуктов. Охлаждение пищевых продуктов растительного происхождения.

Тема 7. Технология замораживания пищевых продуктов

Способы замораживания. Замораживание пищевых продуктов животного происхождения. Замораживание пищевых продуктов растительного происхождения.

Тема 8. Хранение пищевых продуктов в охлажденном состоянии

Температура хранения пищевых продуктов в охлажденном состоянии. Хранение мяса. Хранение птицы. Хранение яиц. Хранение рыбы. Хранение молока и молочных продуктов. Хранение овощей. Хранение фруктов.

Тема 9. Хранение пищевых продуктов в замороженном состоянии

Хранение мяса. Хранение яйцепродуктов. Хранение рыбы. Хранение молочных продуктов. Хранение фруктов и овощей. Усушка продуктов при холодильном хранении.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (6 семестр)

1	Основы холодильной техники	0	0	0	7	7
2	Холодильное оборудование	1	0	0	7	8
3	Химический состав пищевых продуктов. Микрофлора пищевых продуктов. Принципы хранения скоропортящихся пищевых продуктов	0	0	0	6	6

4	Основные процессы холодильной технологии. Охлаждение пищевых продуктов . Замораживание пищевых продуктов	1	0	0	7	8
5	Холодильное хранение пищевых продуктов. Отопление и размораживание пищевых продуктов	0	2	0	7	9
6	Технологические приемы холодильной обработки и хранения пищевых продуктов. Технология охлаждения пищевых продуктов	1	2	0	6	9
7	Технология замораживания пищевых продуктов	0	2	0	6	8
8	Хранение пищевых продуктов в охлажденном состоянии	1	0	0	6	7
9	Хранение пищевых продуктов в замороженном состоянии	0	0	0	6	6
	Зачёт					4
	Итого	4	6	0	58	72

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16170>

1. Пособие для самостоятельной работы по дисциплине Холодильная техника и технологии
2. Методические указания к выполнению практических заданий
3. Конспект лекций по дисциплине

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ПК-2 владением современными информационными технологиями,	ИНФОРМАТИКА ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

<p>способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>	<p>ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p>	<p>ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать</p>	<p>ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО</p>

внедрение инноваций в производство	ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ

В рамках дисциплины **ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ** указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов.

Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	1,54	3,08
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	3	2,31	6,92
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Выступление с докладом и демонстрацией презентации на практическом занятии	15,00	25,00
Контрольная работа	15,00	25,00
Расчетная работа - Определение продолжительности охлаждения	6,00	10,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;
 $\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;
 $\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;
 $\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Базовый уровень	Знать технологические средства для расчета и проектирования процессов обработки холодом сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Уметь проводить расчет технологических параметров холодильной обработки; оценивать влияние холодильной обработки на органолептические и пищевые свойства продукции. Владеть методами контроля и оценки качества сырья и продукции с использованием технических средств и современных информационных технологий.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знать современные информационные ресурсы и периодические издания о передовых разработках и научных исследованиях в области холодильной техники; технологические средства для расчета и проектирования процессов	Более 70 баллов

		<p>обработки холодом сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Уметь проводить расчет технологических параметров холодильной обработки; проектировать параметры процесса холодильной обработки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с использованием средств информационных технологий; оценивать влияние холодильной обработки на органолептические и пищевые свойства продукции; уметь использовать при расчете и проектировании современные базы данных.</p> <p>Владеть методами контроля и оценки качества сырья и продукции с использованием технических средств и современных информационных технологий; навыками работы с информационными системами для ознакомления с современными разработками в области обработки холодом, научными исследованиями в области холодильной техники.</p>	
ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу	Базовый уровень	Знать основополагающие идеи и определяющие научные разработки, касающиеся свойств продуктов и способов их холодильной обработки.	От 60 до 70 баллов

<p>оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p>		<p>Уметь оценивать качество пищевых продуктов; составлять температурные графики процесса замораживания; производить тепловой расчет процесса охлаждения; производить тепловой расчет процесса замораживания.</p> <p>Владеть навыками принимать и обосновывать конкретные технические решения при последующем конструировании элементов современных холодильных установках.</p>	
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знать термодинамическую сущность процессов получения холода; теоретические основы промышленных способов получения холода; основы конструкции холодильных машин и установок, их основного и вспомогательного оборудования. конструктивное оформление процесса замораживания пищевых продуктов.</p> <p>Уметь управлять работой холодильных машин и систем охлаждения, выполнять основные расчеты и составлять документацию, проектировать и эксплуатировать, вести монтаж холодильных машин и систем охлаждения в различных отраслях пищевой промышленности.</p>	<p>Более 70 баллов</p>

		<p>Владеть навыками расчета площадей производственных и торговых помещений предприятия питания; расчета и подбора оборудования для производства кулинарной продукции и полуфабрикатов; планировки и оснащения предприятий питания.</p>	
<p>ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	<p>Базовый уровень</p>	<p>Знать основы производства и применения искусственного холода для целей холодильной обработки и хранения продуктов.</p> <p>Уметь осуществлять расчет и подбор технологического и холодильного оборудования.</p> <p>Владеть навыками эксплуатации, автоматизации холодильной техники и систем охлаждения, допустимых нагрузок, техники безопасности и требований охраны окружающей среды.</p>	<p>От 60 до 70 баллов</p>
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знать современные тенденции развития технологического холодильного оборудования, торгового холодильного оборудования, разборных и стационарных холодильных камер.</p> <p>Уметь организовать хранение охлажденной и замороженной продукции,</p>	<p>Более 70 баллов</p>

		<p>технически грамотно, технически грамотно и умело выбирать и поддерживать технологические параметры холодильного хранения.</p> <p>Владеть навыками выбора и использования оптимальных технологических процессов, ресурсов, технических средств для реализации процессов производства кулинарной продукции.</p>	
<p>ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>Базовый уровень</p>	<p>Знать нормативные документы на продовольственные товары .</p> <p>Уметь использовать информацию о новых технологических процессах с применением холодильного оборудования.</p> <p>Владеть навыками по осуществлению поиска и анализировать научнотехническую информацию и выбирать необходимые комплектующие холодильных агрегатов.</p>	<p>От 60 до 70 баллов</p>
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знать источники научно-технической информации по проектированию низкотемпературных установок и согласованию характеристик холодильных установок с объектами охлаждения.</p> <p>Уметь внедрять в практику необходимую и</p>	<p>Более 70 баллов</p>

		<p>достоверную информацию о факторах, обеспечивающих улучшение качество продуктов и сокращение технологических потерь качества и массы продукта.</p> <p>Владеть практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.</p>	
--	--	--	--

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоённости компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Выступление с докладом и демонстрацией презентации на практическом занятии	25	ПК-2, ПК-6
Контрольная работа	25	ПК-27, ПК-6
Расчетная работа - Определение продолжительности охлаждения	10	ПК-27, ПК-5
Промежуточная аттестация		
Зачёт	40	ПК-2, ПК-27, ПК-5, ПК-6

1. Контрольная работа

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
Знания	
Знать: показатели качества в процессе проектирования, монтажа, реконструкции технологического оборудования.	
Умения	
Уметь: разрабатывать проекты по планировке и оснащению предприятий общественного питания.	
Навыки и/или опыт деятельности	
Владеть: навыками решения задач по планировке и оснащению предприятий общественного питания технологическим оборудованием.	
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
Знания	
нормативно- техническую документацию производства кулинарной продукции в национальных традициях	
Умения	
разрабатывать техническую документацию (техничко- технологические и технологические карты) на новые и фирменные блюда национальной направленности	
Навыки и/или опыт деятельности	
навыками приготовления национальных блюд, кулинарных и кондитерских изделий национальной кухни Татарстана	

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

Требования к содержанию работы: тема контрольной работы выбирается по порядковому номеру обучающегося в списке. В результате осуществления контрольной работы обучающийся должен приобрести способность владеть современными информационными технологиями в области холодильной обработки пищевого сырья; уметь контролировать и оценивать качество применения холодильных технологий в общественном питании; рассчитывать мощность и производительность применяемой техники; умение осуществлять технологические расчеты с использованием нормативной документации; его знание физических основ холодильной техники и технологии. Основные задачи выполняемой работы: закрепление полученных ранее теоретических и практических знаний в области холодильной техники; применение методов оценки эффективности работы холодильного технологического оборудования; выработка навыков самостоятельной работы при технологических расчетах и подборе холодильного оборудования

Весь процесс написания контрольной работы можно условно разделить на следующие этапы:

- а) выбор темы и составление предварительного плана работы;
- б) сбор научной информации, изучение литературы;
- в) анализ составных частей проблемы, изложение темы;
- г) обработка материала в целом.

В содержании контрольной работы необходимо показать знание рекомендованной литературы по данной теме. При использовании цитат необходимо указывать точные ссылки на используемый источник: указание автора (авторов), название работы, место и год издания, страницы.

Кроме рекомендованной специальной литературы, можно использовать любую дополнительную литературу, которая необходима для раскрытия темы контрольной работы, современными печатными или электронными каталогами производителей различных марок холодильного оборудования используемого на предприятиях общественного питания.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

1. При выполнении контрольной работы обучающийся приобретает навыки работы с использованием информационных технологий и пакетов прикладных программ. Становится способен контролировать качество предоставляемых услуг по проектированию, реконструкции и монтажу; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования. Приобретает знание в технологических расчетах холодильной техники и оформлении соответствующей документации.

1. Принцип действия компрессионного холодильника
2. Принцип действия абсорбционного холодильника
3. Принцип действия термоэлектрического холодильника
4. Принцип действия холодильника на вихревых охладителях
5. Холодильные агенты
6. Способы получения искусственного холода
7. Классификация холодильников
8. Холодильный транспорт
9. Химический состав пищевых продуктов
10. Микрофлора пищевых продуктов.
11. Принципы хранения скоропортящихся пищевых продуктов
12. Охлаждение – определение, рекомендуемая температура
13. Замораживание пищевых продуктов
14. Переохлаждение пищевых продуктов
15. Шоковое замораживание
16. Замораживание водных растворов солей
17. Анализ процесса замораживания
18. Анализ процесса замораживания
19. Режимы холодильного хранения пищевых продуктов
20. Отепление и размораживание пищевых продуктов
21. Цели охлаждения пищевых продуктов
22. Охлаждение мяса и мясопродуктов

23. Охлаждение птицы
24. Охлаждение рыбы
25. Охлаждение яиц
26. Охлаждение молока и молочных продуктов
27. Охлаждение пищевых продуктов растительного происхождения
28. Способы замораживания
29. Замораживание пищевых продуктов животного происхождения
30. Замораживание пищевых продуктов растительного происхождения
31. Хранение мяса в охлажденном состоянии
32. Хранение птицы в охлажденном состоянии
33. Хранение яиц в охлажденном состоянии
34. Хранение рыбы в охлажденном состоянии
35. Хранение молока и молочных продуктов в охлажденном состоянии
36. Хранение овощей и фруктов в охлажденном состоянии
37. Хранение мяса в замороженном состоянии
38. Хранение птицы в замороженном состоянии
39. Хранение яиц в замороженном состоянии
40. Хранение рыбы в охлажденном состоянии
41. Хранение молока и молочных продуктов в замороженном состоянии
42. Хранение овощей и фруктов в замороженном состоянии
43. Усушка продуктов при холодильном хранении

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа

»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = \sum \text{БП}$$

где **Балл *OC*** – набранный балл за оценочное средство;
 $\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
 Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Владение основными понятиями и терминологией в соответствии с рассматриваемой областью холодильной техники и технологии, показывающая владение обучающимися знаниями умения и навыками. Владению современными пакетами прикладных программ, способами оценки качества технологических операций, опыт работы с нормативной документацией	4	4,55
Грамотность изложения, отсутствие грамматических, стилистических ошибок	2	2,27
Логичность и последовательность изложения	2	2,27
Наличие полных, аргументированных ответов на заданные вопросы	4	4,55
Обоснованность выбора источников литературы (широта изученного материала, использование новых публикаций по рассматриваемой теме)	2	2,27
Самостоятельность выполнения работы, показывающая возможность обучающегося способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	2	2,27

Соблюдение технических требований к оформлению текста работы, включая грамотное оформление списка использованной литературы и ссылок на использованную литературу в тексте (при наличии списка литературы)	2	2,27
Соблюдение требуемой структуры работы (наличие титульного листа, содержания, введения, основной части, заключения, списка литературы, приложения (при необходимости))	2	2,27
Соответствие содержания теме и плану работы	1	1,14
Соответствие требованиям по объему работы	1	1,14
ИТОГО	22	25

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 15 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 15 до 17.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 17.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Выступление с докладом и демонстрацией презентации на практическом занятии

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Выступление с докладом и демонстрацией презентации на практическом занятии»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
Знания	технологические средства для проектирования и расчета основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов.
Умения	использовать технические средства для повышения качества и продолжительности хранения полуфабрикатов и готовой продукции.
Навыки и/или опыт деятельности	навыками по организации технологического процесса производства продукции общественного питания с использованием средств информационных технологий.
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
Знания	нормативно- техническую документацию производства кулинарной продукции в национальных традициях
Умения	разрабатывать техническую документацию (техничко- технологические и технологические карты) на новые и фирменные блюда национальной направленности
Навыки и/или опыт деятельности	навыками приготовления национальных блюд, кулинарных и кондитерских изделий национальной кухни Татарстана

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Выступление с докладом и демонстрацией презентации на практическом занятии», характеризующий этап формирования

Доклад (сообщение) – подготовленное студентом самостоятельно публичное выступление по представлению полученных результатов по рассмотрению темы доклада. В работе должны быть сформулированы: актуальность выбранной темы в соответствии с изучаемой областью холодильной техники и технологии, показывающая владение обучающимися знаниями умения и навыками. Владению современными пакетами прикладных программ, способами оценки качества технологических операций, опыт

работы с нормативной документацией, цель и задачи работы.

В докладе должны быть отражены вопросы связанные с оценкой качества используемых способов и холодильного технологического оборудования. Содержание работы оценивается по следующим основным критериям: самостоятельность мышления, четкость структуры и логика в изложении, аналитичность, наличие выводов по возможному принятию решений для задач по планировке и оснащению предприятий общественного питания технологическим оборудованием. Регламент выступления 7-10 мин.

Презентация предполагает сочетание информации различных типов: текста, графических изображений, музыкальных и звуковых эффектов, анимации и видеофрагментов. Рекомендуется сжатый, информационный способ изложения материала. Один слайд презентации в среднем рассчитывается на 1.5-2 минуты. Для достижения наибольшей эффективности ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде. Желательно присутствие на слайде блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга, уделить внимание документальному оформлению технологических процессов связанных с замораживанием. Структура слайда должна быть одинаковой на всей презентации. Логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения. Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. Для иллюстрации наиболее важных фактов, используются рисунки, диаграммы, схемы. Вся презентация должна быть выдержана в едином стиле, на базе одного шаблона.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Выступление с докладом и демонстрацией презентации на практическом занятии»

1.

При подготовке доклада обучающемуся необходимо проанализировать современные источники и актуальные нормативные акты регулирующие применение холодильной обработки на предприятиях питания.

I. Основы холодильной техники:

1. Особенности использования холодильных технологий в соответствии с региональными трендами развития пищевой промышленности республики Татарстан.
2. История развития холодильной технологии.
3. Анализ современных направлений развития холодильной промышленности. Профессиональные пакеты прикладных программ для осуществления расчетов.
4. Принципы сохранения пищевых продуктов. Контроль качества продуктов обрабатываемых холодом.
5. Инновационные технологии в холодильной технике.

2. II. Холодильное оборудование:

1. Классификация холодильников для пищевых продуктов.
2. Расчет мощности и производительности оборудования камеры охлаждения мяса с комбинированной воздушно-радиационной системой.
3. Основные производители холодильной техники.
4. Методы контроля качества замороженных продуктов

3. III. Химический состав пищевых продуктов. Микрофлора пищевых продуктов.

Принципы хранения скоропортящихся пищевых продуктов:

1. Химический состав пищевых продуктов.
2. Микрофлора пищевых продуктов.

3. Микрофлора пищевых жиров
4. Микрофлора яиц и яичных продуктов
5. Микрофлора баночных консервов.
6. Микрофлора зерновых продуктов и хлеба.
7. Микрофлора плодов и овощей.

4. IV. Основные процессы холодильной технологии. Охлаждение пищевых продуктов. Замораживание пищевых продуктов:

1. Компрессоры холодильных машин.
2. Определение усушки пищевых продуктов при холодильном хранении.
3. Расчет длительности охлаждения пищевых продуктов, фасованных в пачки.

5. V. Холодильное хранение пищевых продуктов. Отепление и замораживание пищевых продуктов:

1. Особенности холодильного хранения пищевых продуктов.
2. Отепление и размораживание пищевых продуктов растительного и животного происхождения.

6. VI. Технологические приемы холодильной обработки и хранения пищевых продуктов. Технология охлаждения пищевых продуктов:

1. Приборы для измерения и контроля параметров охлаждающих сред и продуктов: средства и методы контроля температурного режима, измерение относительной влажности воздуха, измерение скорости движения воздуха.
3. Назвать условия хранения скоропортящихся продуктов.
4. Расчет оборудования камеры сушки колбас.

7. VII. Технология замораживания пищевых продуктов:

1. Замораживание продуктов растительного и животного происхождения.
2. Определение длительности охлаждения пищевых продуктов
3. Расчет оборудования для охлаждения птицы в воздухе.
4. Нормативная, техническая, технологическая документация в условиях производства продукции питания

8. VIII. Хранение пищевых продуктов в охлажденном состоянии:

1. Способы длительного хранения пищевых продуктов.
2. Продолжительность хранения некоторых видов продуктов в охлажденном состоянии.
3. Расчет длительности процесса размораживания блоков мороженой рыбы в воде.

9. IX. Хранение пищевых продуктов в замороженном состоянии:

1. Санитарно-гигиенические условия содержания холодильных камер.
2. Процесс хранения пищевых продуктов.
3. Организация складского хранения замороженных пищевых продуктов.
4. Влияние скорости замораживания на кристаллообразование и качество пищевых продуктов.
5. Современные пакеты прикладных программ для расчета холодильного оборудования.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Выступление с докладом и демонстрацией презентации на практическом занятии»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);

- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Актуальность темы в соответствии с изучаемой областью холодильной техники и технологии, показывающая владение обучающимися знаниями умения и навыками. Владению современными пакетами прикладных программ, способами оценки качества технологических операций, опыт работы с нормативной документацией	4	3,70
Владение основными понятиями и терминологией	2	1,85

Выделение в докладе цели, описания проделанной работы и полученных результатов, наличие обоснованных выводов показывающих возможность обучающегося владеть современными информационными технологиями	3	2,78
Логичность и последовательность изложения	2	1,85
Наличие качественно оформленной, наглядной презентации, соответствующей тексту доклада	2	1,85
Наличие полных, аргументированных ответов на заданные вопросы	4	3,70
Обоснованность выбора источников литературы (широта изученного материала, использование новых публикаций по рассматриваемой теме)	2	1,85
Проведение аргументированного самостоятельного анализа проблемы	2	1,85
Самостоятельность выполнения работы, показывающая возможность обучающегося способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	3	2,78
Соблюдение регламента выступления	1	0,93
Соблюдение технических требований к оформлению текста работы, включая грамотное оформление списка использованной литературы и ссылок на использованную литературу в тексте (при наличии списка)	2	1,85
ИТОГО	27	25

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 15 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 15 до 17.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 17.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

3. Расчетная работа - Определение продолжительности охлаждения

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Расчетная работа - Определение продолжительности охлаждения»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
Знания
Знать: показатели качества в процессе проектирования, монтажа, реконструкции технологического оборудования.
Умения
Уметь: разрабатывать проекты по планировке и оснащению предприятий общественного питания.
Навыки и/или опыт деятельности
Владеть: навыками решения задач по планировке и оснащению предприятий общественного питания технологическим оборудованием.

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Расчетная работа - Определение продолжительности охлаждения»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
Знания
Знать: показатели эффективности работы технологического оборудования.
Умения
Уметь: рассчитать эффективность работы технологического оборудования, оценить и планировать внедрение инноваций в производство продукции блюд национальной кухни.
Навыки и/или опыт деятельности
Владеть: методами расчета производственных мощностей; методами оценки эффективности работы техно-логического оборудования.

3.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Расчетная работа - Определение продолжительности охлаждения», характеризующий этап формирования

Расчетное задание.

- Задание необходимо получить у преподавателя;
- Расчетное задание выполнять отдельно от рабочей тетради на двойном листочке;
- Вверху должны быть указаны имя студента, вариант, текст задания и решение.
- В конце работы должен быть представлен аналитический вывод о продолжительности охлаждения, его соответствии технологическим потребностям предприятия. Необходимо подобрать оборудование в соответствии с произведенным расчетом (охлаждаемый объемом, температурный режим, габаритные размеры).

При выполнении расчетного задания обучающийся должен проявить способность к познавательной деятельности и выполнить работу самостоятельно.

3.3 Типовые задания оценочного средства «Расчетная работа - Определение продолжительности охлаждения»

1. В задачу теплового расчета входит определение продолжительности охлаждения продуктов и количества теплоты, отводимого от них в процессе охлаждения. Скорость охлаждения зависит от производственной мощности охлаждаемой установки и характеризует эффективность ее работы, что помогает контролировать качество оказываемых услуг предприятий по проектированию и подбору оборудования.

Задание. Произвести тепловой расчет процесса охлаждения. Подобрать оборудование в соответствии с произведенным расчетом, для оснащения предприятия.

Задание: необходимо рассчитать скорость охлаждения пищевого продукта. Тип продукта (мясо, курица, рыба, овощи), форму и габаритные размеры, начальная и конечная температура выбирается обучающимся самостоятельно, в соответствии с методическими

рекомендациями преподавателя.

3.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Расчетная работа - Определение продолжительности охлаждения»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Аккуратность выполнения работы	2	1,05
Осуществление правильного решения полученного задания по расчету производственной мощности и оценке эффективности работы холодильного оборудования	5	2,63
Подобрано оборудование в соответствии с произведенным расчетом, для оснащения предприятия.	2	1,05

Произведен тепловой расчет процесса охлаждения.	2	1,05
Самостоятельность проведения работы	4	2,11
Способностью к осуществлению познавательной деятельности	3	1,58
Срок выполнения работы	1	0,53
ИТОГО	19	10

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 6 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 6 до 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
Знания
технологические средства для проектирования и расчета основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов.
Умения
использовать технические средства для повышения качества и продолжительности хранения полуфабрикатов и готовой продукции.
Навыки и/или опыт деятельности
навыками по организации технологического процесса производства продукции общественного питания с использованием средств информационных технологий.
ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
Знания
Знать: показатели качества в процессе проектирования, монтажа, реконструкции технологического оборудования.
Умения
Уметь: разрабатывать проекты по планировке и оснащению предприятий общественного питания.
Навыки и/или опыт деятельности
Владеть: навыками решения задач по планировке и оснащению предприятий общественного питания технологическим оборудованием.
ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
Знания
Знать: показатели эффективности работы технологического оборудования.
Умения
Уметь: рассчитать эффективность работы технологического оборудования, оценить и планировать внедрение инноваций в производство продукции блюд национальной кухни.
Навыки и/или опыт деятельности
Владеть: методами расчета производственных мощностей; методами оценки

эффективности работы техно-логического оборудования.
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
<i>Знания</i>
нормативно- техническую документацию производства кулинарной продукции в национальных традициях
<i>Умения</i>
разрабатывать техническую документацию (техничко- технологические и технологические карты) на новые и фирменные блюда национальной направленности
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
навыками приготовления национальных блюд, кулинарных и кондитерских изделий национальной кухни Татарстана

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

Аттестация по дисциплине «Холодильная техника и технологии» проводится в соответствии с Учебным планом – в виде зачета.

Во время зачета обучающемуся необходимо показать способность владеть современными информационными технологиями в области холодильной обработки пищевого сырья; способность контролировать и оценивать качество применения холодильных технологий в общественном питании; рассчитывать мощность и производительность применяемой техники; умение осуществлять технологические расчеты с использованием нормативной документации.

При подготовке к зачету обучающемуся необходимо проанализировать и систематизировать все знания, накопленные при изучении учебного материала: данные учебника, записи лекций, конспекты прочитанных книг, заметки, сделанные во время лекций и семинаров и др.

Первый вопрос является теоретическим, при подготовке к нему обучающемуся необходимо ознакомиться с современными информационными технологиями, способами контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, теоретическими основами расчетов холодильных установок для оснащения предприятий питания, способами оценки эффективности его работы.

Второй вопрос представляет собой практическую задачу по расчету технологических аспектов процессов холодильной обработки разного типа сырья. При решении данной задачи обучающийся должен продемонстрировать практические навыки расчетов холодильного оборудования для оснащения предприятий питания.

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из двух заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	12	20
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

1. При подготовке к вопросам зачета по дисциплине "Холодильная техника и технологии" обучающийся приобретает навыки работы с использованием информационных технологий и пакетов прикладных программ в области холодильной техники и технологии. Становится способен контролировать качество предоставляемых услуг по проектированию, реконструкции и монтажу; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования. Приобретает знание в технологических расчетах холодильной техники и оформлении соответствующей документации.

Теоретические вопросы:

1. Основные процессы холодильной технологии пищевых продуктов.
2. Основные процессы, влияющие на изменение качества и питательной ценности пищевых продуктов.
3. Способы и режимы охлаждения пищевых продуктов. Длительность процесса охлаждения и факторы, влияющие на длительность процесса охлаждения.
4. Способы и режимы замораживания пищевых продуктов. Длительность процесса замораживания и факторы, влияющие на длительность процесса замораживания.
5. Условия и режимы хранения охлажденной и замороженной пищевой продукции на холодильниках и в торговом холодильном оборудовании.
6. Холодильники. Назначение, функциональное деление и особенности режима работы.
7. Торговое холодильное оборудование. Назначение, классификация, обозначение, устройство.
8. Системы охлаждения холодильников. Области использования – достоинства и недостатки.
9. Единая холодильная цепь – назначение и состав.
10. Системы охлаждения торгового холодильного оборудования.
11. Определение тепловых потоков в холодильные камеры.
12. Основные требования по размещению и планировке холодильных камер предприятий торговли и общественного питания.
13. Одноступенчатая холодильная машина- назначение, принципиальная схема, принцип действия.

14. Расчет площадей и объемов холодильных камер предприятий торговли и общественного питания.
 15. Построение и расчет теоретического цикла одноступенчатой паровой компрессионной холодильной машины.
 16. Двухступенчатые холодильные машины – назначение, принципиальная схема, принцип действия, область использования.
 17. Построение и расчет теоретического цикла двухступенчатой паровой компрессионной холодильной машины.
 18. Влияние температуры кипения холодильного агента в испарителе на основные технические характеристики холодильной машины.
 19. Влияние температуры конденсации пара холодильного агента в конденсаторе на основные технические характеристики паровой компрессионной холодильной машины.
 20. Рабочие вещества холодильных машин.
 21. Изменение состава и свойств плодов и овощей при замораживании.
 22. Изменения в мясе при холодильной обработке.
2. Практические вопросы (решение задач)

Правильное выполнение решения задачи показывает возможность участия обучающегося в планировке и оснащении предприятий питания холодильным оборудованием; способность рассчитывать производственные мощности холодильного оборудования; использовать нормативную документацию и информационные технологии (использование баз нормативной документации) для планирования уровня холодильной обработки.

1. 300 кг мяса охлаждается от 10 до 0 С. Какое количество теплоты для этого необходимо отвести?
2. 200 кг говядины расфасовано по 10 кг в ящики и охлаждается от 20 до 2 С. Масса одного ящика 5 кг. Определить расход теплоты на охлаждение ящиков, изготовленных из пластмассы теплоемкостью 1,801 кДж/(кг*К).
3. Рыба транспортируется в жаркое время года. Определить количество льда, необходимого для охлаждения 200 кг рыбы. Сколько соли потребуется при этом? На сколько сократился бы расход льда и соли на охлаждение рыбы, если бы она транспортировалась в прохладных условиях?
4. В качестве охлаждающей жидкости используется 3 %-й раствор поваренной соли. Какое количество соли потребуется для приготовления раствора для охлаждения 10 т рыбы, если соотношение массы рыбы и воды 1:1?
5. Определить массу льда, теоретически необходимую для 5000 кг мяса при ее охлаждении от 20 до 0 С.
6. Какое количество теплоты необходимо отвести от 500 кг овощей при ее охлаждении от 15 до 2 С?
7. Определить количество теплоты, которое необходимо отвести от 150 кг ягод черники при замораживании от 20 до -30 С.
8. Определить средний часовой расход холода на охлаждении 50 кг яблок от 20 до 6 С при продолжительности процесса 5 ч.
9. 300 кг рыбы охлаждается от 10 до 0 С. Какое количество теплоты для этого необходимо отвести?
10. 20 кг рыбы расфасовано по 20 кг в ящики и охлаждается от 20

до 2 С. Масса одного ящика 5 кг. Определить расход теплоты на охлаждение ящиков, изготовленных из пластмассы теплоемкостью 1,801 кДж/(кг*К).

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	<p>Знает основы производства и применения искусственного холода для целей холодильной обработки и хранения продуктов. Показывает глубокое знание вопросов связанных с расчетом и проектированием процессов обработки холодом сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, свободно ориентируется в материале. Способен оценивать влияние холодильной обработки на органолептические и пищевые свойства продукции. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все</p>	<p>Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе, показывает знание вопросов связанных с расчетом и проектированием процессов обработки холодом пищевых продуктов. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала, знаний в области подбора технологических параметров обработки холодом. Обоснования ответов недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами. Научная терминология используется недостаточно.</p>	<p>Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок, имеет слабые представления о физических основах холодильных процессов и устройстве основного технологического оборудования. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.</p>

	дополнительные вопросы.		
Практическое задание	<p>Задание выполнено правильно.</p> <p>Правильное выполнение решения задачи показывает возможность участия обучающегося в планировке и оснащении предприятий питания холодильным оборудованием.</p> <p>Показано что обучающийся владеет информационными технологиями на высоком уровне.</p> <p>Показано что обучающийся способен оценивать эффективность работы холодильного оборудования, глубоко разбирается в конструкции холодильных установок работающих по разным принципам, способен использовать нормативную, техническую документацию и справочные данные для расчета и подбора холодильного оборудования. Может участвовать в планировке и оснащении предприятий питания холодильным оборудованием.</p>	<p>Задание выполнено методически правильно, но с небольшими недочетами. Показано что обучающийся владеет основами работы с инструментами информационных технологий.</p> <p>Обучающимся показано, что он способен оценивать эффективность работы холодильного оборудования на базовом уровне, разбирается в основах в конструкции холодильных и принципах их работы, способен использовать нормативную, техническую документацию и справочные данные для расчета и подбора холодильного оборудования. Может участвовать в планировке и оснащении предприятий питания холодильным оборудованием.</p> <p>Используемая терминология носит непрофессиональный характер.</p>	<p>Показано что обучающийся не понимает принципиальных основ работы различного холодильного оборудования.</p> <p>Профессиональная терминология не использует. Не отвечает с наводящими . вопросами от преподавателя.</p> <p>Задание выполнено не парвильно.</p>

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Современные холодильники. Устройство и ремонт [Электронный ресурс] : пособие / под ред. Родин А.В. - М.:СОЛОН-Пр., 2016. - 112 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=284199>
2. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=335034>
3. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс] : учебник и практикум / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 270 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437445>

Дополнительная литература

1. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/1093233>
2. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : практикум / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «

ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 104 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=221950>

3. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – М. : Магистр : НИЦ ИНФРА-М, 2013. – 560 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=202753>

4. Ларкин, Д. К. Тепломассообменное оборудование предприятий [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Д. К. Ларкин. — 2-е изд. — М. : Издательство Юрайт, 2020. — 246 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/446682>

5. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества в 5 частях: Части III и IV [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г.Т. Ли. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 271 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=272883>

Периодические издания

1. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
2. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
3. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)
4. Общепит: бизнес и искусство(<http://obschepit.panor.ru>)
5. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)
6. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)

Нормативно-правовые акты

1. СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов
2. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации
3. СП 109.13330.2012 Холодильники. Актуализированная редакция СНиП 2.11.02-87

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронная библиотека - режим доступа <http://window.edu.ru>
2. Электронная библиотека - режим доступа <http://books.ru>
3. Российская государственная библиотека - режим доступа <http://www.rsl.ru>
4. Открытая электронная библиотека - режим доступа <http://orel.rsl.ru/>
5. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки - режим доступа <http://www.nlr.ru:8101/online.html>
6. Виртуальная библиотека Государственной публичной научно-технической библиотеки - режим доступа <http://www.library.ru>
7. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан - режим доступа <http://www.kitaphane.ru>
8. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.e-library.ru>
9. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.auditorium.ru>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Групповая консультация

Разъяснение является основным содержанием данной формы занятий, наиболее сложных вопросов изучаемого программного материала. Цель – максимальное приближение обучения к практическим интересам с учетом имеющейся информации и является результативным материалом закрепления знаний.

Групповая консультация проводится в следующих случаях:

- когда необходимо подробно рассмотреть практические вопросы, которые были недостаточно освещены или совсем не освещены в процессе лекции;
- с целью оказания помощи в самостоятельной работе (написание рефератов, выполнение курсовых работ, сдача экзаменов, подготовка конференций);
- если студенты самостоятельно изучают нормативный, справочный материал, инструкции, положения;

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса. Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические указания по подготовке к зачету

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Зачет – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Зачет дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени. Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий. На зачете студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов. Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под

руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
--	-----------------

Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
Google Scholar	https://scholar.google.ru/	Поисковая система по полным текстам научных публикаций всех форматов и дисциплин
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Наука и Техника	http://www.n-t.ru	База книг и публикаций Электронной библиотеки "Наука и Техника"
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию

<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU</p>	<p>https://elibrary.ru/defaultx.asp</p>	<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.</p>
<p>Портал индустрии гостеприимства и питания</p>	<p>https://www.horeca.ru</p>	<p>Содержит актуальные новости российского и зарубежного рынка индустрии гостеприимства, новинки поставщиков товаров и услуг. Имеется каталог заведений и операторов рынка HoReCa. собрана база заведений и организаций ресторанного бизнеса, поставщиков и производителей продукции и услуг, торговые марки, рецепты блюд, перечень общественных организаций и ассоциаций, профильные средства массовой информации и интернет-ресурсы. Размещены предложения о продаже и покупке бизнеса, каталог франшиз.</p>
<p>Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи</p>	<p>http://www.ion.ru/</p>	<p>Содержит базу данных по наноматериалам, химическому составу продуктов питания РФ, справочники блюд и кулинарных изделий, методические документы.</p>
<p>Федеральный классификационный каталог отходов</p>	<p>http://kod-fkko.ru/</p>	<p>Федеральный классификационный каталог отходов — это это список отходов, содержащий в себе классифицированную и структурированную информацию по видам наименования и определения класса опасности для любого вида мусора.</p>

Федерация рестораторов и отельеров	http://frio.ru/	Содержит информацию о различных предприятиях общественного питания, имеется каталог поставщиков продовольственных товаров, оборудования, инвентаря, текстиля. Имеется каталог франшиз, информация о мероприятиях, проводимых Федерацией.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".
Электронно-библиотечная система "Лань"	https://e.lanbook.com/	Ресурс включает в себя электронные версии книг издательства "Лань", а также других ведущих издательств учебной литературы; электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам.
Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «ТехЭксперт»	https://cntd.ru	Является крупнейшим банком данных, негосударственным информационным фондом, благодаря которому в строгом соответствии с законодательством Российской Федерации с применением самых передовых технологий собирается, обрабатывается и предоставляется пользователям вся необходимая нормативно-техническая информация.

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
Специализированная учебная мебель. ТСО: телевизор; ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>	
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)	
<i>СРС</i>	
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.	

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Индивидуальное обучение – выстраивание обучающихся собственных образовательных траекторий на основе формирования индивидуальных учебных планов и программ с учетом интересов и предпочтений обучающихся.
2. Интерактивная форма проведения практических занятий Case-study – анализ реальных проблемных ситуаций, имевших (хотя бы гипотетически) место в соответствующей области профессиональной деятельности, и поиск вариантов лучших решений
3. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
4. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи

информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ**

**Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**профиль
Технология организации ресторанного дела**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Мунипов Р.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины является формирование необходимых теоретических и практических знаний, позволяющих создать и поддерживать на предприятиях общественного питания необходимые санитарно-гигиенические и архитектурно-эстетические условия.

Задачами дисциплины являются:

- овладение студентами информацией о строительных материалах применяемых при строительстве предприятий питания;
- изучение методов проектирования зданий и их санитарно-технического оборудования;
- приобретение умения принимать решения по планировке зданий, проведению их реконструкции;
- приобретение навыков по основам расчетов санитарно-технических систем предприятий питания.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные

специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры,
освоившие программу бакалавриата:

научно-исследовательская

организационно-управленческая

проектная

маркетинговая

производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся,
установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
------	---

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОПК-4	Знания	потенциальных факторов риска для жизни и здоровья людей
	Умения	оценивать степень опасности возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий для персонала
	Навыки и/или опыт деятельности	практической защиты населения от аварий, катастроф и стихийных бедствий
ПК-2	Знания	информационных технологий в системах управления технологическими процессами;
	Умения	работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения;
	Навыки и/или опыт деятельности	использования современных программных средств и информационных технологий при проведении теоретических и экспериментальных исследований в области производства продуктов общественного питания
ПК-28	Знания	основных принципов проектирования предприятий питания, нормативную и техническую документацию отрасли
	Умения	составлять техническое задание на проектирование предприятия питания, осуществлять контроль над технологическим проектом
	Навыки и/или опыт деятельности	практическими навыками чтения чертежей
ПК-29	Знания	принципов проектирования предприятий питания, нормативную и техническую документацию отрасли, виды технологического оборудования
	Умения	ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования

	Навыки и/или опыт деятельности	оценки готовности технологических проектов
ПК-3	Знания	правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
	Умения	проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям;
	Навыки и/или опыт деятельности	оценки параметров производственного микроклимата
ПК-4	Знания	факторов, влияющих на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания
	Умения	определять приоритеты в сфере производства продукции питания, организовывать технологический процесс
	Навыки и/или опыт деятельности	разработки новых технологических процессов производства продукции питания

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина **ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ** имеет код Б1.В.02.02, относится к основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина **ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ** предусмотрена учебным планом в 6 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации: зачёт в 6 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	6 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	12	12
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4
в т. ч. занятия семинарского типа	8	8
Самостоятельная работа обучающихся	92	92
Промежуточная аттестация	4	4
в т. ч. зачет	4	4
ИТОГО	108	108

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Введение Особенности проведения строительных работ и размещения инженерного оборудования предприятий питания республики Татарстан.

Введение, цели и задачи дисциплины, программа дисциплины, информационное обеспечение дисциплины, отчетность.

Типы почв республики Татарстан. Применяемые схемы отопления, водо-, газо- и электроснабжения предприятий Татарстана.

Тема 2. Техническое перевооружение предприятия, расширение, развитие

Виды и характер строительства. Понятие физического и морального старения предприятия, здания и сооружения. Техническое перевооружение и реконструкция действующих предприятий.

Тема 3. Основы проектирования промышленных предприятий пищевой промышленности

Генеральный план промышленного предприятия. Принципы зонирования и блокирования. Содержание генерального плана. Техничко-экономические показатели генерального плана. Содержание проекта строительства, расширения или реконструкции предприятия

Тема 4. Промышленные здания и сооружения

Назначение и классификация. Требования к промышленным зданиям при их проектировании. Конструктивные схемы зданий. Основные размерные параметры зданий. Правила привязки. Унификация и типизация зданий и их конструктивных элементов. Одноэтажные и многоэтажные схемы промышленных зданий. Особенности унифицированных типовых объемно-планировочных решений зданий пищевой промышленности.

Тема 5. Элементы зданий и сооружений.

Основания и фундаменты. Естественные и искусственные основания. Глубина заложения фундаментов. Фундаменты сборные и монолитные. Фундаменты под колонны, фундаментные балки, ленточные фундаменты. Фундаменты под оборудования. Каркас промышленных зданий. Назначение каркаса и его элементы. Стены: несущие, самонесущие и навесные. Элементы стен. Перегородки. Междуэтажные перекрытия, их элементы. Сборные, монолитные и сборно-монолитные междуэтажные перекрытия. Область и особенности применения. Монтажные панели перекрытий. Конструкции полов. Покрытия. Несущие конструкции покрытия. Ограждающие элементы покрытия. Холодные и утепленные покрытия. Водосток и водоотвод с покрытия. Окна. Двери. Ворота. Лестницы.

Тема 6. Строительные материалы и изделия.

Классификация строительных материалов. Физические свойства строительных материалов. Механические свойства строительных материалов. Виды и сортамент лесных материалов. Природные каменные материалы. Металлы в строительстве. Керамические материалы и изделия. Минеральные вяжущие вещества. Строительные растворы. Бетоны и железобетоны. Искусственные каменные материалы. Асбестоцементные изделия. Изделия на основе магнезиальных вяжущих. Теплоизоляционные и акустические материалы. Битумные вяжущие и материалы на их основе. Рулонные кровельные материалы. Гидроизоляционные материалы. Лакокрасочные материалы. Стекло и изделия из стекла. Полимерные материалы. Пластмассы.

Тема 7. Отопление и централизованное теплоснабжение

Понятие о микроклимате. Классификация систем отопления. Местное отопление. Примеры газового и электрического отопления. Технико-экономические показатели его применения. Схемы и принцип действия систем центрального отопления и централизованного теплоснабжения, преимущества применения их на пищевых предприятиях. Виды прокладки наружных теплопроводов.

Тема 8. Вентиляция и кондиционирование воздуха

Технологические мероприятия по уменьшению загрязнения внутреннего воздуха в производственных помещениях пищевых предприятий. Местная вентиляция. Аэрация. Общеобменная вентиляция.

Тема 9. Водоснабжение и канализация

Потребители воды. Требования к ее качеству. Схемы водоснабжения на пищевых предприятиях, оборудование. Меры борьбы с коррозией. Водопровод. Категории водопотребления. Присоединение к городскому водопроводу. Схемы внутреннего водопровода. Обратное водоснабжение. Повторное использование воды. Канализация. Категории сточных вод. Классификация систем канализации. Схема внутренней канализации, ее основные элементы. Очистка сточных вод.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуча-ся	Всего

1 этап (6 семестр)

1	Введение Особенности проведения строительных работ и размещения инженерного оборудования предприятий питания республики Татарстан.	0	0	0	10	10
2	Техническое перевооружение предприятия, расширение, развитие	0	0	0	10	10
3	Основы проектирования промышленных предприятий пищевой промышленности	0	0	0	10	10
4	Промышленные здания и сооружения	4	0	0	10	14
5	Элементы зданий и сооружений.	0	0	0	10	10
6	Строительные материалы и изделия.	0	0	0	10	10

7	Отопление и централизованное теплоснабжение	0	0	0	10	10
8	Вентиляция и кондиционирование воздуха	0	4	0	10	14
9	Водоснабжение и канализация	0	4	0	12	16
	Зачёт					4
	Итого	4	8	0	92	108

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16171>

1. Конспект лекций
2. Методические указания по выполнению практических заданий
3. Методические указания по выполнению самостоятельной работы

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	<p>САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>

<p>ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>	<p>ИНФОРМАТИКА ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-28 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной</p>	<p>ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>

<p>организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p>	
<p>ПК-29 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>	<p>ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности</p>	<p>БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА</p>

рабочих мест	ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	ЭКОЛОГИЯ ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ

В рамках дисциплины ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем

за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	1,25	2,50
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	4	1,88	7,50
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Выполнение типового расчета на практических занятиях	12,00	20,00
Контрольная работа	12,00	20,00
Практическое задание - выполнение чертежа	12,00	20,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и

промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

$\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

$\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;

$\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Базовый уровень	<p>Знать потенциальные факторы риска для жизни и здоровья людей, терминологию, правовые, нормативно-технические основы безопасности жизнедеятельности, техники безопасности и охраны труда, основные средства и методы обеспечения безопасности.</p> <p>Уметь оценивать степень опасности возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий для персонала и посетителей предприятий общественного питания, защитные мероприятия в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>Владеть навыками практической защиты населения от аварий, катастроф и стихийных бедствий. способен к поиску и обобщению информации об основных методах защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных</p>	От 60 до 70 баллов

		бедствий.	
	Повышенный уровень	<p>Знать потенциальные факторы риска для жизни и здоровья людей, терминологию, правовые, нормативно-технические основы безопасности жизнедеятельности, техники безопасности и охраны труда, основные средства и методы обеспечения безопасности. Знает и использует, основные положения нормативной документации по защите персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</p> <p>Уметь оценивать степень опасности возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий для персонала и посетителей предприятий общественного питания, защитные мероприятия в чрезвычайных ситуациях. Анализирует состояние системы обеспечения безопасности. способен к поиску и обобщению информации об основных методах защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</p> <p>Владеть навыками практической защиты населения от аварий, катастроф и стихийных бедствий. способен к поиску и обобщению информации об основных</p>	Более 70 баллов

		методах защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий. Разрабатывает и реализовывает мероприятия по защите человека от негативных воздействий.	
ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Базовый уровень	<p>Знать информационные технологии в системах управления технологическими процессами; основные офисные технологии; основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации.</p> <p>Уметь работать в качестве пользователя персонального компьютера ; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения.</p> <p>Владеть навыками использования современных программных средств и информационных технологий при проведении теоретических и экспериментальных исследований в области производства продуктов общественного питания.</p>	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знать информационные технологии в системах управления технологическими процессами; основные	Более 70 баллов

		<p>офисные технологии; основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации, теоретические основы информатики и информационных технологий; основные офисные технологии; основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации;</p> <p>Уметь работать в качестве пользователя персонального компьютера ; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения. Способен использовать возможности глобальных компьютерных сетей, соблюдая основные требования информационной безопасности. Способен использовать возможности глобальных компьютерных сетей, соблюдая основные требования информационной безопасности.</p> <p>Владеть навыками использования современных программных средств и информационных технологий при проведении теоретических и экспериментальных</p>	
--	--	--	--

		исследований в области производства продуктов общественного питания; навыками в области информатики, применения специальных и прикладных программных средств работы в компьютерных сетях; способен использовать возможности глобальных компьютерных сетей, соблюдая основные требования информационной безопасности	
ПК-28 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта , выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	Базовый уровень	<p>Знать основные принципы проектирования предприятий питания, нормативную и техническую документацию отрасли; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности.</p> <p>Уметь составлять техническое задание на проектирование предприятия питания, осуществлять контроль над технологическим проектом</p> <p>Владеть практическими навыками чтения чертежей</p> <p>знает основы проектирования и реконструкции предприятий питания; ,</p>	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знать основные принципы проектирования предприятий питания, нормативную и техническую документацию отрасли;	Более 70 баллов

		<p>структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; правила построения производственной программы предприятий, знает основные варианты планировочных решений предприятий питания.</p> <p>Умеет работать с проектной документацией: экспликации помещений, плана расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемного изображения цехов).</p> <p>Владеть навыками чтения чертежей проектов предприятий питания различных типов. Навыками создания и редактирования чертежей выполненных в специальных пакетах прикладных программ.</p>	
<p>ПК-29 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>	<p>Базовый уровень</p>	<p>Знать нормативно-техническую документацию, регламентирующую деятельность предприятий питания различных типов, нормы проектирование и реконструкции предприятий питания.</p> <p>Уметь разрабатывать планировочные решения зон и участков; обеспечивает надлежащее исполнение нормативных, технологических, строительных и других</p>	<p>От 60 до 70 баллов</p>

		<p>требований к предприятиям питания.</p> <p>Владеть навыками оценки готовности технологических проектов предприятий общественного питания.</p>	
	Повышенный уровень	<p>Знать нормативно-техническую документацию, регламентирующую деятельность предприятий питания различных типов, нормы проектирование и реконструкции предприятий питания; методику расчета объема работ, численности работающих.</p> <p>Уметь разрабатывать планировочные решения зон и участков; обеспечивает надлежащее исполнение нормативных, технологических, строительных и других требований к предприятиям питания; вести деловые переговоры с подрядными организациями.</p> <p>Владеть навыками оценки готовности технологических проектов предприятий общественного питания; оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.</p>	Более 70 баллов
ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной	Базовый уровень	Знать правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной	От 60 до 70 баллов

<p>санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>		<p>безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания.</p> <p>Уметь проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям.</p> <p>Владеть навыками оценки параметров производственного микроклимата предприятий общественного питания, его отдельных цехов и технологических помещений.</p>	
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знать правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания; способы контроля производственной санитарии.</p> <p>Уметь проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям ; составлять нормативную документацию по охране труда и технике безопасности на предприятии.</p>	<p>Более 70 баллов</p>

		Владеть навыками оценки параметров производственного микроклимата предприятий общественного питания, его отдельных цехов и технологических помещений; навыками организации безопасных условий труда на предприятиях общественного питания.	
ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Базовый уровень	<p>Знать факторы влияющих на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания.</p> <p>Уметь определять приоритеты в сфере производства продукции питания, организовывать технологический процесс; обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.</p> <p>Владеть навыками разработки новых технологических процессов производства продукции питания;</p>	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знать факторы влияющих на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах	Более 70 баллов

		<p>производства продукции питания; теоретические основы сервисной деятельности и умеет подобрать приемы и методы обслуживания, отвечающие современным экологическим требованиям.</p> <p>Уметь определять приоритеты в сфере производства продукции питания, организовывать технологический процесс; диверсифицировать, комбинировать, видоизменять и совершенствовать сервисную деятельность предприятия.</p> <p>Владеть навыками разработки новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</p>	
--	--	---	--

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Практическое задание - выполнение чертежа	20	ПК-2, ПК-28, ПК-3
Контрольная работа	20	ОПК-4, ПК-28, ПК-4

Выполнение типового расчета на практических занятиях	20	ОПК-4, ПК-28, ПК-29, ПК-3, ПК-4
Промежуточная аттестация		
Зачёт	40	ОПК-4, ПК-2, ПК-28, ПК-29, ПК-3, ПК-4

1. Контрольная работа

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
<i>Знания</i>	
потенциальных факторов риска для жизни и здоровья людей	
<i>Умения</i>	
оценивать степень опасности возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий для персонала	
ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
<i>Знания</i>	
основных принципов проектирования предприятий питания, нормативную и техническую документацию отрасли	
<i>Умения</i>	
составлять техническое задание на проектирование предприятия питания, осуществлять контроль над технологическим проектом	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
практическими навыками чтения чертежей	

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
Знания	
факторов, влияющих на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания	
Умения	
определять приоритеты в сфере производства продукции питания, организовывать технологический процесс	
Навыки и/или опыт деятельности	
разработки новых технологических процессов производства продукции питания	

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

Тема контрольной работы выбирается по порядковому номеру обучающегося в списке группы. В результате выполнения контрольной работы обучающийся должен овладеть основными терминами и понятиями оценки готовности эксплуатации различных видов технологического оборудования; расчету и подбору основных инженерных систем предприятий общественного питания. Ориентироваться при выборе оборудования, проверять правильность подготовки технологического проекта, участвовать в разработке новых технологических процессов.

проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов.

Основные задачи выполняемой работы: закрепление полученных ранее теоретических и практических знаний в области основ строительства и инженерного оборудования ; применение методов оценки этапов проведения строительных работ осуществляемых подрядными организациями; выработка навыков самостоятельной работы при технологических расчетах и подборе новых видов оборудования.

Весь процесс написания контрольной работы сводится к следующим этапам: выбор темы и составление предварительного плана работы; сбор научной информации, изучение литературы; анализ составных частей проблемы, изложение темы; обработка материала в целом.

В содержании контрольной работы необходимо показать знание рекомендованной литературы по данной теме. При использовании цитат необходимо указывать точные ссылки на используемый источник: указание автора (авторов), название работы, место и год издания, страницы.

Объем контрольной работы 10-15 печатных листов. В конце приводится список использованных источников.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

1. При выполнении контрольной работы обучающемуся необходимо показать знание основных понятий используемых при проектировании, строительстве и эксплуатации зданий, сооружений их конструктивных элементов и инженерного оборудования для обеспечения водо-, газо-, тепло- и энергоснабжения и вентиляции. Знание нормативных актов и баз данных используемых при строительстве и расчетах и навыки их использования. При ответе необходимо изложить теоретические знания вопроса и обосновать критерии при выборе того или иного конструктивного элемента или инженерного оборудования при составлении технического задания на проектирование и строительстве предприятия питания.

Виды и цели строительства. Основы техники безопасности при выполнении строительных работ

2. Генеральный план промышленного предприятия и его содержание.
3. Принципы планировки и застройки заводской территории. Профессиональные пакеты прикладных программ
4. Основные технико-экономические показатели зданий и сооружений по генеральному плану.
5. Проектирование. Понятие о здании и сооружении.
6. Основные виды промышленных зданий и сооружений. Виды проектных и подрядных организаций. Компании занимающие поставкой и монтажом оборудования.
7. Требования к зданиям и сооружениям.
8. Классификация зданий и сооружений. Оценка параметров микроклимата.
9. Конструктивные схемы зданий.
10. Объемно-планировочные решения промышленных зданий.
11. Основные размерные параметры зданий. Разбивочные оси здания.
12. Правила привязки колонн и стен к разбивочным осям.
13. Особенности объемно-планировочного решения одноэтажных и многоэтажных зданий.
14. Особенности зданий пищевой промышленности.
15. Внутрицеховой транспорт и его влияние на конструкцию здания.
16. Интерьер производственного помещения.
17. Унификация в типизация промышленных зданий.
18. Основания. Виды грунтов и их свойства.
19. Фундаменты. Требования. Глубина заложения.
20. Фундаменты каркасных зданий и зданий с несущими стенами.
22. Фундаменты под оборудование.
24. Балки подкрановые. Их применение.
25. Междуетажные перекрытия.
26. Лестницы.

27. Покрытия и кровли.
28. Несущие и ограждающие конструкции одноэтажных и многоэтажных отапливаемых и не отапливаемых производственных зданий.
29. Стены. Виды и конструкции стен.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;
 $\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
------------	----------------	---------------------------------

<p>Владение основными понятиями и терминологией. Контрольная работа осуществляется с целью овладения обучающимся основными понятиями и терминологией в области основ строительства и инженерного оборудования предприятий общественно питания . При выполнении контрольной работы осваивает навыки оценки готовности эксплуатации различных видов технологического оборудования, уровней готовности зданий и сооружений, расчету и подбору основных инженерных систем предприятий общественного питания. Учится проверять правильность подготовки технологического проекта выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов.</p>	4	3,81
Грамотная речь	1	0,95
Грамотность изложения, отсутствие грамматических, стилистических ошибок	2	1,90
Логичность и последовательность изложения	2	1,90
Наличие полных, аргументированных ответов на заданные вопросы	1	0,95
Отсутствие фактологических ошибок	1	0,95
Полнота и глубина раскрытия темы	4	3,81

Проведение аргументированного самостоятельного анализа проблемы	1	0,95
Самостоятельность выполнения работы	1	0,95
Соблюдение регламента выступления	1	0,95
Соблюдение требуемой структуры работы (наличие титульного листа, содержания, введения, основной части, заключения, списка литературы, приложения (при необходимости))	2	1,90
Соответствие доклада содержанию работы	1	0,95
ИТОГО	21	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Выполнение типового расчета на практических занятиях

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Выполнение типового расчета на практических занятиях»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
<i>Знания</i>	
потенциальных факторов риска для жизни и здоровья людей	
<i>Умения</i>	
оценивать степень опасности возможных по-следствий аварий, катастроф и стихийных бедствий для персонала	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
практической защиты населения от аварий, катастроф и стихийных бедствий	
ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
<i>Знания</i>	
основных принципов проектирования предприятий питания, нормативную и техническую документацию отрасли	
<i>Умения</i>	
составлять техническое задание на проектирование предприятия питания, осуществлять контроль над технологическим проектом	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
практическими навыками чтения чертежей	
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
<i>Знания</i>	
принципов проектирования предприятий питания, нормативную и техническую документацию отрасли, виды технологического оборудования	
<i>Умения</i>	
ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
оценки готовности технологических проектов	

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Выполнение типового расчета на практических занятиях»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
Знания	
правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	
Умения	
проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям;	
Навыки и/или опыт деятельности	
оценки параметров производственного микроклимата	
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
Знания	
факторов, влияющих на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания	
Умения	
определять приоритеты в сфере производства продукции питания, организовывать технологический процесс	
Навыки и/или опыт деятельности	
разработки новых технологических процессов производства продукции питания	

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Выполнение типового расчета на практических занятиях», характеризующий этап формирования

Целями осуществления расчетной работы является приобретение навыков для расчета и эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности; владения современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ. Приобретение навыков владения правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест и обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.

Вариант расчетного задания выбирается в соответствии с порядковым номером

обучающегося. Расчет оформляется на отдельном листке, где должна быть указана фамилия, номер варианта и приведен текст задания.

У всех физических величин должны быть указаны единица измерения.

В конце расчета должен быть произведен вывод на основе полученных результатов.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Выполнение типового расчета на практических занятиях»

1. Ознакомьтесь с принципом работы рассчитываемого оборудования и проектируемых физических процессов. Проведите расчет в соответствии с методическим указанием. Оцените полученные результаты с точки зрения техники безопасности и охраны труда при работе сотрудников. Насколько проектируемые параметры среды им соответствуют, какие меры необходимо предпринять проектным организациям в случае отклонения полученных результатов от нормы (температура внутри помещения, толщина стен, использование теплоизоляционных материалов, мощность используемого калорифера). Проведите поиск информации на основе которых обоснуйте применение строительных материалов при проектировании.

1.Теплотехнический расчёт наружных ограждающих конструкций

2.Расчет калорифера

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Выполнение типового расчета на практических занятиях»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

$\sum_{\text{где}} \text{Балл } OC$ – набранный балл за оценочное средство;
 $\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
<p>Владение основными понятиями и терминологией.</p> <p>Расчетная работа выполняется с целью приобретения навыков для оценки готовности выбора и эксплуатации различных видов технологического оборудования; расчета и подбора основных инженерных систем. При его выполнении обучающийся приобретает навыки для оценки правильность подготовки технологического и архитектурного проекта выполненного проектной организацией, способен участвовать в разработке новых технологических процессов; владеть современными информационными технологиями в сфере производства продукции питания.</p>	5	4,35
Грамотность изложения, отсутствие грамматических, стилистических ошибок	1	0,87
Логичность и последовательность изложения	2	1,74
Правильное выполнение расчета	5	4,35
Проведена оценка полученных результатов с точки зрения техники безопасности и охраны труда при работе сотрудников, в соответствии с показателями указанных в нормативных актах (СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.2.4.3359-16)	2	1,74
Проведение аргументированного самостоятельного анализа проблемы	4	3,48
Самостоятельность выполнения работы	2	1,74
Срок выполнения работы	2	1,74

ИТОГО	23	20
-------	----	----

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

3. Практическое задание - выполнение чертежа

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Практическое задание - выполнение чертежа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
Знания	
	информационных технологий в системах управления технологическими процессами;

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Практическое задание - выполнение чертежа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
Умения	
работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения;	
Навыки и/или опыт деятельности	
использования современных программных средств и информационных технологий при проведении теоретических и экспериментальных исследований в области производства продуктов общественного питания	
ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
Знания	
основных принципов проектирования предприятий питания, нормативную и техническую документацию отрасли	
Умения	
составлять техническое задание на проектирование предприятия питания, осуществлять контроль над технологическим проектом	
Навыки и/или опыт деятельности	
практическими навыками чтения чертежей	
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
Знания	
правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Практическое задание - выполнение чертежа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
Умения	
проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям;	
Навыки и/или опыт деятельности	
оценки параметров производственного микроклимата	

3.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Практическое задание - выполнение чертежа», характеризующий этап формирования

Выполнение чертежа производится с использованием специализированного пакета прикладных программ имеющийся. План цеха выполняется в формате А3 с основной надписью и таблицей спецификации.

К чертежу прилагает пояснительная записка. Для выполнения пояснительной записки обучающийся может воспользоваться лекциями и открытыми данными нормативных документов регулирующих деятельность предприятий питания в сети интернет. Объем пояснительной записки 3-5 листов А4.

Принимать планировочные решения, при выполнении чертежа, обучающийся обязан в соответствии с действующими нормативными актами. Расстановка оборудования, используемые строительные материалы, используемое инженерное оборудование, изображение их и элементов зданий на чертеже не должно противоречить применяемым к предприятиям общественного питания, СП, СНиПам, СанПиНам и ГОСТам, рассматриваемым на практических заданиях.

3.3 Типовые задания оценочного средства «Практическое задание - выполнение чертежа»

1. Задание:

Выполнить чертеж цеха предприятия общественного питания.

- обозначить несущие и ненесущие стены или колонны, двери, окна, перегородки, ниши;
- указать габариты здания;
- самостоятельно расставить технологическое оборудование;
- пронумеровать оборудование;
- составить спецификацию в виде таблицы на чертеже, указать номер позиции, марку и количество
- составить пояснительную записку.

Работа выполняется с использованием информационных технологий, пакета прикладных

программ для выполнения чертежей.

Варианты заданий:

- 1) Кафе на 25 человек
- 2) Горячий цех
- 3) Мучной цех
- 4) Кондитерский цех
- 5) Кондитерский цех с производством кремов
- 6) Складские помещения
- 8) Кофейня на 30 человек
- 9) Заготовочный цех
- 10) Овощной цех

3.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Практическое задание - выполнение чертежа»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
------------	----------------	---------------------------------

В пояснительной записке осуществлено обоснование и оценка правильности принятые решений при проектировании	3	2,07
Использование специализированных пакетов прикладных программ для выполнения чертежей	4	2,76
Правильно осуществлен подбор и расстановка оборудования	2	1,38
Принятые строительные решения соответствуют СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.2.4.3359-16	3	2,07
Самостоятельность выполнения задания	3	2,07
Соответствие изображаемых элементов зданий СНиП 2.08.02-89 от 1990-01-01 Общественные здания и сооружения.	4	2,76
Соответствие плана цеха критериями правил техники безопасности и нормативных актов регулирующих деятельность предприятий питания	4	2,76
Соответствие чертежа правилам ЕСКД	4	2,76
Сроки выполнения задания	2	1,38
ИТОГО	29	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций

			СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	
Знания	
потенциальных факторов риска для жизни и здоровья людей	
Умения	
оценивать степень опасности возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий для персонала	
Навыки и/или опыт деятельности	
практической защиты населения от аварий, катастроф и стихийных бедствий	
ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	
Знания	
информационных технологий в системах управления технологическими процессами;	
Умения	
работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения;	
Навыки и/или опыт деятельности	
использования современных программных средств и информационных технологий при проведении теоретических и экспериментальных исследований в области	

производства продуктов общественного питания
ПК-28 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
Знания
основных принципов проектирования предприятий питания, нормативную и техническую документацию отрасли
Умения
составлять техническое задание на проектирование предприятия питания, осуществлять контроль над технологическим проектом
Навыки и/или опыт деятельности
практическими навыками чтения чертежей
ПК-29 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
Знания
принципов проектирования предприятий питания, нормативную и техническую документацию отрасли, виды технологического оборудования
Умения
ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования
Навыки и/или опыт деятельности
оценки готовности технологических проектов
ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
Знания
правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
Умения
проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям;
Навыки и/или опыт деятельности
оценки параметров производственного микроклимата

ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
Знания
факторов, влияющих на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания
Умения
определять приоритеты в сфере производства продукции питания, организовывать технологический процесс
Навыки и/или опыт деятельности
разработки новых технологических процессов производства продукции питания

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

Аттестация по дисциплине «Основы строительства и инженерное оборудование» проводится в соответствии с Учебным планом в виде зачета.

Во время зачета обучающемуся необходимо показать свои знания в области основ строительства, эксплуатации различных видов инженерного и технологического оборудования, использования профессиональных прикладных программ, норм охраны труда и техники безопасности, оценки экологичности осуществляемых проектов.

При подготовке к зачету обучающемуся необходимо проанализировать и систематизировать все знания, накопленные при изучении учебного материала: данные учебника, записи лекций, конспекты прочитанных книг, заметки, сделанные во время лекций и семинаров и др. Повторение рекомендуется вести по темам программы и по главам учебника. Закончив работу над темой, необходимо ответить на вопросы учебника или выполнить задания.

Зачет состоит из двух вопросов теоретической и практической направленности.

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из двух заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	12	20
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

1. При подготовке в вопросам и заданиям зачета обучающийся приобретает знания по принципам работы и правилам эксплуатации различного технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности, навыки обращения с современными информационными технологиями, готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса ; вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования.

- 1.Керамические каменные материалы (классификация и виды).
- 2.Как найти расход теплоты на отопление цеха?
- 3.Физические, механические и химические свойства основных строительных материалов
- 4.Классификация систем вентиляции.
- 5.Железобетон (состав, арматура, производство).
- 6.Виды систем отопления. Как рассчитывается необходимая величина поверхности нагрева и количество секций отопительных приборов?
- 7.Классификация строительных материалов, их воздействие на окружающую среду и экологичность.
- 8.Виды систем отопления, их достоинства и недостатки. Как определить теплопотери здания?
- 9.Вяжущие для каменных материалов.
- 10.Керамические и каменные материалы
- 11.Перечислите все факторы, от которых зависит необходимая поверхность нагревательных приборов.
- 12.Классификация и состав бетонов.
- 13.Классификация систем вентиляции, их достоинства и недостатки. От каких факторов зависит необходимый напор вентилятора?
- 14.Генплан предприятия общественного
- 15.Бетоны (классификация, состав).
- 16.Классификация систем вентиляции и требования к воздуху рабочей зоны. Как найти расход пара на нагрев вентиляционного воздуха?
- 17.Теплоизоляционные строительные материалы.
- 18.Виды систем отопления и их сравнительный анализ. Как найти расход топлива на отопление предприятия?
- 19.Классификация и требования, предъявляемые к фундаментам, фундаменты под оборудование.
- 20.Классификация строительных материалов и требования, предъявляемые к ним.
- 21.Как обеспечивается движение воздуха в вентиляционных системах. Перечислите все факторы, от которых зависит необходимая мощность электродвигателя привода вентилятора.
- 22.Генеральный план предприятия общественного питания.

23. Виды, состав и производство кирпичей.
24. Виды систем водоснабжения, их достоинства и недостатки. Как найти, сколько санитарно технических приборов должно быть установлено в здании?
25. Классификация и состав строительных растворов
26. Виды систем водоснабжения. От каких основных факторов зависит расход воды промышленным предприятием? Какие причины определяют его?
27. Природные и искусственные каменные материалы (классификация).
28. Какие характеристики здания определяют потери тепла им?
29. Классификация и требования, предъявляемые к зданиям.
30. Строительные растворы (классификация, состав).
31. Классификация систем вентиляции. По каким параметрам подбирают вентиляторы?
32. Служебные лестницы, антресоли и площадки для оборудования.
33. Минеральные вяжущие материалы. Техника безопасности при работе с ними
34. Типы систем водоснабжения. По какой формуле определяется часовой расход воды предприятием?

2. Практический вопрос

На практическом задании происходит защита проекта плана цеха предприятия питания выполненного обучающимся на практических занятиях.

К чертежу составляется пояснительная записка с обоснование используемых решений при размещении оборудования и элементов зданий в соответствии с критериями правил техники безопасности и нормативных актов регулирующих деятельность предприятий питания.

Обучающемуся необходимо представить ответы на следующие вопросы:

1. Определите конструктивный тип здания и его основные элементы
2. Укажите строительные материалы используемые при его строительстве и отделке
3. Разъясните, какими пунктами нормативной документации вы пользовались при выборе отделочных материалов.
4. Определите параметры работы приточно-вытяжной вентиляции
5. Укажите показатели микроклимата помещения с применением нормативной документации
6. Обоснуйте расстановку производственного и инженерного оборудования.
7. Какие строительные и инженерные решения вы использовали для соблюдения требований охраны труда и техники безопасности.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Знает различные виды технологического оборудования, может	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Знает основные виды технологического оборудования, может составить техническое	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень

	<p>составить техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта. Знает и владеет правилами техники безопасности , производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.</p>	<p>задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта. Знает правилами техники безопасности и основы охраны труда на предприятиях общественного питания. Ответ при этом недостаточно логически выстроен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполнота знания теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами. Научная терминология используется недостаточно.</p>	<p>поверхностный характер, научная терминология не используется.</p>
<p>Практическое задание</p>	<p>Задание выполнено полностью. Продемонстрировано владение современными информационными технологиями, может выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения,</p>	<p>Задание выполнено не полностью. Продемонстрировано владение современными информационными технологиями, может выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения,</p>	<p>Задание не выполнено , либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя.</p>

	<p>подбирать средства для соблюдения техники безопасности и охраны труда, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).</p>	<p>подбирать средства для соблюдения техники безопасности и охраны труда, проверять правильность подготовки технологического проекта выполненного проектной организацией. Разбирается в основных строительных и инженерных терминах .</p>	
--	--	---	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное	Повышенный	

	количество баллов по всем показателям		Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
--	---------------------------------------	--	---

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Давыдкина, И.Б. Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И.Б.Давыдкина . - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 266 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=36809>
2. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 231 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437674>

Дополнительная литература

1. Оборудование перерабатывающих производств [Электронный ресурс] : учебник / А.А. Курочкин [и др.]. — М. : ИНФРА-М, 2020. — 363 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/1062370>
2. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – М. : Магистр : НИЦ ИНФРА-М, 2013. – 560 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=202753>
3. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: Практикум / А. Т. Васюкова. – М. : «Дашков и К°», 2018. – 144 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=257642>

Периодические издания

1. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
2. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
3. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)
4. Общепит: бизнес и искусство(<http://obschepit.panor.ru>)
5. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)

Нормативно-правовые акты

1. СНиП 2.09.04-87
2. СНиП 2.08.02-89 от 1990-01-01 Общественные здания и сооружения.
3. СНиП 2.01.01-82

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронная библиотека - режим доступа <http://window.edu.ru>
2. Электронная библиотека - режим доступа <http://books.ru>
3. Российская государственная библиотека - режим доступа <http://www.rsl.ru>
4. Открытая электронная библиотека - режим доступа <http://orel.rsl.ru/>
5. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки - режим доступа <http://www.nlr.ru:8101/online.html>
6. Виртуальная библиотека Государственной публичной научно-технической библиотеки - режим доступа <http://www.library.ru>
7. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан - режим доступа <http://www.kitaphane.ru>
8. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.e-library.ru>
9. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.auditorium.ru>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Групповая консультация

Разъяснение является основным содержанием данной формы занятий, наиболее сложных вопросов изучаемого программного материала. Цель – максимальное приближение обучения к практическим интересам с учетом имеющейся информации и является результативным материалом закрепления знаний.

Групповая консультация проводится в следующих случаях:

- когда необходимо подробно рассмотреть практические вопросы, которые были недостаточно освещены или совсем не освещены в процессе лекции;
- с целью оказания помощи в самостоятельной работе (написание рефератов, выполнение курсовых работ, сдача экзаменов, подготовка конференций);
- если студенты самостоятельно изучают нормативный, справочный материал, инструкции, положения;

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы

базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном. Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на

содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить

студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта. Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания по подготовке к зачету

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Зачет – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Зачет дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени. Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий. На зачете студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование

фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности

сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
Google Scholar	https://scholar.google.ru/	Поисковая система по полным текстам научных публикаций всех форматов и дисциплин

edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Научно-методический журнал «ОБЖ. Основы безопасности жизни»	http://spasedu.ru/	База материалов по основам безопасности жизнедеятельности

Портал индустрии гостеприимства и питания	https://www.horeca.ru	Содержит актуальные новости российского и зарубежного рынка индустрии гостеприимства, новинки поставщиков товаров и услуг. Имеется каталог заведений и операторов рынка HoReCa. собрана база заведений и организаций ресторанного бизнеса, поставщиков и производителей продукции и услуг, торговые марки, рецепты блюд, перечень общественных организаций и ассоциаций, профильные средства массовой информации и интернет-ресурсы. Размещены предложения о продаже и покупке бизнеса, каталог франшиз.
Российская ассоциация кулинаров	http://dreamchef.ru/	Содержит информацию о Российской ассоциации кулинаров, о конкурсах, конференциях и чемпионатах профессионального мастерства, видео- и фото-уроки от шеф-поваров, рецепты, мастер-классы ассоциации и партнеров

Федерация рестораторов и отельеров	http://frio.ru/	Профессиональная база данных для развития отрасли гостеприимства. Повышение качества и производительности труда работников сферы гостеприимства (разработка профессиональных стандартов, участие в разработке федеральных государственных образовательных программ, выстраивание системы независимой оценки квалификации); Стратегия развития питания вне дома; Развитие внутреннего и въездного туризма; Вопросы по оказанию гостиничных услуг; Алкогольное законодательство; Санитарно-эпидемиологическое законодательство (изменение СанПин, ХАССП); ГОСТы в сфере гостеприимства и др.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".
Электронно-библиотечная система "Лань"	https://e.lanbook.com/	Ресурс включает в себя электронные версии книг издательства "Лань", а также других ведущих издательств учебной литературы; электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам.

Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «ТехЭксперт»	https://cntd.ru	Является крупнейшим банком данных, негосударственным информационным фондом, благодаря которому в строгом соответствии с законодательством Российской Федерации с применением самых передовых технологий собирается, обрабатывается и предоставляется пользователям вся необходимая нормативно-техническая информация.
--	---	---

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
Специализированная учебная мебель. ТСО: компьютеры с лицензионным программным обеспечением в соответствии с рабочей программой, с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; видеопроекторное оборудование: проектор, интерактивная доска; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
Специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование; доска; компьютеры с программным обеспечением и подключением к сети "Интернет", магнитная доска.	
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>	
Специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование; доска, доска переносная магнитная; компьютеры с программным обеспечением и подключение к сети Интернет.	
<i>СРС</i>	
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.	

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Индивидуальное обучение – выстраивание обучающихся собственных образовательных траекторий на основе формирования индивидуальных учебных планов и программ с учетом интересов и предпочтений обучающихся.
2. Интерактивная форма проведения лекционных и практических занятий мозговой штурм – форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. Применяется в случаях, когда решается малоизученная проблема или требуется найти нетривиальное решение
3. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
4. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

**Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль Технология организации ресторанного**

**профиль
Технология организации ресторанного дела**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Нуриева Э.Н.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины:

– изучение концептуальных основ безопасности сырья и пищевых продуктов, создание мировоззрения о безопасности сырья и пищевых продуктов на основе знаний о качестве пищевых продуктов.

Задачи дисциплины:

– сформировать представление о критериях биологической безопасности в обеспечении производства и реализации пищевых продуктов высокого качества;

– освоить основные виды и пути загрязнения пищевых продуктов соединениями из внешней среды и токсинами природного происхождения;

– сформировать навыки изучения токсико-гигиенических свойств контаминантов и способах снижения их отрицательного воздействия через пищевые продукты на организма человека;

– освоить общие положения и нормативно-законодательную базу оценки критериев качества пищевых продуктов при организации общественного питания и пищевых производств.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию

производства и обслуживания на предприятиях питания;

контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

продукция питания различного назначения;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

технологическое оборудование;

сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

научно-исследовательская

организационно-управленческая

проектная

маркетинговая

производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОПК-3	Знания	основы осуществления технологического контроля соответствия качества продукции
	Умения	использовать основы осуществления технологического контроля соответствия качества продукции в профессиональной деятельности
	Навыки и/или	

	опыт деятельности	нормативной базой в области безопасности сырья и пищевых продуктов для проведения технологического контроля
ПК-1	Знания	правила использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
	Умения	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.
	Навыки и/или опыт деятельности	приемами и методикой использования технических средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; организовать и осуществлять различные технологические процессы производства продукции питания.
ПК-24	Знания	принципы ведения эксперимента по заданной методике
	Умения	проводить исследования по заданной методике; анализировать полученные результаты эксперимента.
	Навыки и/или опыт деятельности	владение актуальной методикой проведения исследований по заданной методике; способен анализировать и оценивать полученные результаты экспериментов.
ПК-26	Знания	правила измерения и составления описания проводимых экспериментов; статистические методы и средства обработки экспериментальных данных
	Умения	измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций
	Навыки и/или опыт деятельности	владение методами измерения, описания проводимых экспериментов, методами подготовки данных для обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ имеет код Б1.В.03.01, относится к основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного

питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ предусмотрена учебным планом в 7 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен в 7 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	7 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	14	14
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4
в т. ч. занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	6	6
в т. ч. в форме лабораторных работ	2	2
в т.ч. консультация	2	2
Самостоятельная работа обучающихся	122	122
Промежуточная аттестация	8	8
в т. ч. экзамен	8	8
ИТОГО	144	144

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Введение.

Качество продовольственного сырья и обеспечение его контроля.

Управление качеством совокупность методов и деятельности, используемых для удовлетворения требований к качеству. Влияние экологической обстановки на безопасность продуктов питания. Основные термины и понятия, используемые в области пищевой безопасности. Экологические основы питания. Критерии качества пищевых продуктов. Объекты оценки пищевой безопасности. Уровни контроля качества продовольственных товаров. Роль аналитических исследований в обеспечении пищевой безопасности. Контроль качества продовольственных товаров в республике Татарстан.

Тема 2. Загрязнение сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения

Условное деление химических соединений пищевых продуктов на алиментарные вещества - нутриенты (белки, жиры, углеводы, витамины и минеральные вещества), неалиментарные вещества (ароматизаторы, красители и прочие) и антиалиментарные вещества. Природа и классификация ксенобиотиков. Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья ксенобиотиками. Варианты токсического действия ксенобиотиков. Меры токсичности веществ (ЛД50 и ЛД100). Период полураспада $T_{1/2}$ время полувыведения токсина и продуктов его распада. Отдаленные последствия отравлений (мутагенное, канцерогенное, тератогенное и др.). Допустимая суточная доза ДСД и допустимое суточное потребление ДСП. Загрязнение воздуха, воды, почвы и безопасность сырья и продуктов животного происхождения. Наиболее опасные контаминанты - токсины микроорганизмов, тяжелые металлы, диоксины, радионуклиды, антибиотики и пр. Наиболее опасные токсины встречающиеся в Республике Татарстан.

Тема 3. Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами.

Пищевые интоксикации: бактериальные токсикозы и микотоксикозы. Стафилококковое пищевое отравление, энтеротоксин, его вызывающий. Бактерицидное действие к стафилококкам со стороны пищевых кислот: уксусной, лимонной, фосфорной, молочной с рН 3,8-4,5. Серебряная посуда и водные растворы солей серебра против стафилококков. Источники стафилококков: человек и сельскохозяйственные животные. Преимущества кисломолочной продукции за счет подавления активными микроорганизмами патогенных микроорганизмов. Концентрация сахара (более 60%), которая ингибирует образование энтеротоксинов. Меры профилактики заражений стафилококками на предприятиях пищевой продукции.

Роль прижизненно зараженных пищевых продуктов в возникновении сальмонеллеза. Меры профилактики заражения сальмонеллами пищевых

продуктов. Пути заражения ботулином пищевых продуктов и меры предосторожности при консервировании. Профилактика ботулизма. Пути заражения пищевых продуктов кишечной палочкой *Escherichiacoli*, профилактика заражений.

Микотоксины, условия заражения плесневыми грибами пищевых продуктов . Токсические свойства афлатоксинов зерновых: пшеницы, кукурузы, ячменя; орехов: арахиса, фисташек, какао и кофе. Токсические свойства охратоксинов кормового зерна, пути попадания охратоксинов в пищевые продукты. Влияние фузариозного зерна на пищевые продукты.

Микотоксины овощей и фруктов.

Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции.

Условно-патогенные и патогенные микроорганизмы. Токсиколого-гигиеническая характеристика, биологическое действие на организм человека. Методы определения микотоксинов и контроль за загрязнением пищевых продуктов. Осуществление контроля за загрязнением пищевых продуктов в Республике Татарстан.

Тема 4. Загрязнение химическими элементами.

Вещества, вредные для здоровья человека. Пути загрязнения пищевых продуктов токсичными металлами. Наиболее опасные элементы: ртуть, свинец и кадмий. Алкилртутные соединения - наиболее опасные соединения ртути. Механизм действия ртути на животные белки.

Органы мишени свинца. Мероприятия для снижения поступления свинца в атмосферу, водоемы и почву. Механизм токсического действия кадмия и его токсические эффекты. Профилактика интоксикации кадмием путем включения в пищу белковых продуктов богатых сульфгидрильными аминокислотами, аскорбиновой кислотой, селеном, цинком, железом, кальцием. Влияние алюминия на организм человека и пути поступления алюминия в пищевые продукты. Препараты и пищевые продукты, богатые алюминием. Механизмы действия мышьяка на организм человека. Пути поступления мышьяка в пищевые продукты. Возможности отравления оловом и цинком через продукты питания.

Тема 5. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве.

Пестициды химические средства защиты растений от сорняков, вредителей и болезней. Классификация пестицидов по областям применения: инсектициды, фунгициды, акарициды и пр. Характеристика пестицидов по кумулятивным свойствам и стойкости. Классификация пестицидов по токсическим свойствам. История инсектицида ДДТ от Нобелевской премии до запрета на применение. Мониторинг за пестицидами в пищевых продуктах.

Нитраты, нитриты и нитрозоамины. Механизм токсического действия нитритов на гемоглобин и состав витаминов организма. Профилактика отравлений нитратами и нитритами – добавление в пищу аскорбиновой кислоты или ее солей. Удобрения, их польза и вред от избыточного внесения. Загрязненность пищевых продуктов веществами, применяемыми в животноводстве. Токсиколого-гигиеническая характеристика загрязнителей пищевых продуктов органической природы (регуляторы роста растений, антибиотики, сульфаниламиды, нитрофураны), гормональные препараты, транквилизаторы. Их биологическое действие на организм человека. Антибиотики в мясе птицы и животных. Естественные антибиотики (мед, лук, чеснок, молоко, яичный белок и др.). Антибиотики-консерванты и их применение при обработке продуктов, подлежащих хранению

Тема 6. Радиоактивное загрязнение.

Понятие о единицах радиоактивности (кюри на кв. км, беккерель, рентген в сек, миллирентген в час, микрорентген в час). Радиоактивные изотопы (йод 131, цезий 137, цезий 134, стронций 90). Источники радиоактивности в пищевых продуктах. Основные пути поступления в биосферу радионуклидов. Воздействие радиации на человека (единицы дозы – зиверт, бэр биологический эквивалент рентгена). Три основных составляющих воздействия радиации на человека: облучение щитовидной железы, радиационный риск возникновения рака, радиационный риск отдаленных генетических последствий. Оценка степени радиационного загрязнения продуктов питания по их внешнему гамма-излучению дозиметром. Профилактика радиоактивного загрязнения окружающей среды в республике Татарстан. Профилактические меры по снижению уровня радионуклидов в организме через питание.

Тема 7. Загрязнение диоксинами

Пути возникновения диоксинов в природе, состав и структурная формула диоксинов. Токсическое действие диоксинов и диоксиноподобных соединений на организм человека (канцерогенность). Источники загрязнения окружающей среды полигалогенированными углеводородами. Пути решения проблемы безопасности пищевых продуктов и окружающей среды с точки зрения контаминации их полигалогенированными углеводородами. Кумуляция диоксинов в корневой части растений. Сложность мониторинга диоксинов в пищевых продуктах из-за их малых концентраций при высокой токсичности

Тема 8. Контроль за использованием пищевых добавок

Термины и определения пищевых добавок, документов об их качестве. Международные стандарты по пищевым добавкам, классификация пищевых добавок в Кодексе Алиментариус. Контроль использования пищевых

добавок на территории России органами Роспотребнадзора. Производственный контроль за использованием пищевых добавок на пищевом предприятии. Декларирование состава пищевых добавок производителем. Оценка безопасности пищевых добавок. Требования к документации пищевых добавок, поступающих в страну по импорту. Требования к маркировке пищевых добавок. Указания массовой доли в продукте пищевых добавок, уровень которых нормируется СанПиНом. Допустимое суточное потребление (ДСП) пищевых добавок. Требования к маркировке пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки. Неразрешенные пищевые добавки. Запрещенные пищевые добавки. Опасные пищевые добавки на примере нитрита натрия.

Тема 9. Способы детоксикации

Использование на продовольственные цели фузариозного зерна. Методы сепарирования фузариозной пшеницы (уборка в предельно сжатые сроки, немедленная сушка влажной пшеницы, механическое удаление оболочки и части зерновки). Сухая очистка на обочных машинах. Сортовой помол. Детоксикация зерна кукурузы раствором перекиси водорода или персульфата аммония от токсина зеараленона. Использование метода адсорбции для очистки виноматериалов от охратоксинов.

Тема 10. Трансгенные организмы

Понятие о генномодифицированных организмах (ГМО). Достоинства и недостатки продуктов, содержащих ГМО. ГМ измененные продукты были допущены на прилавки мира в 1993 г. Положение с посевами ГМО в России и других странах. Самые распространенные ГМ культуры в мире – соя, кукуруза, хлопчатник, рапс. Основная проблема с ГМ-продуктами – недостаточные исследования по безопасности. Требования к маркировке продуктов, содержащих 0,9% и более ГМО.

Цели выведения сельскохозяйственных ГМ-растений – устойчивость к гербицидам, устойчивость к колорадскому жуку у картофеля, устойчивость к бактериальным, вирусным и грибным заболеваниям у многих растений, создание с/х растений с антимикробными свойствами редьки.

Цели выведения ГМ-микроорганизмов (ГММ) – восстановление плодородия земель в засушливых областях, для уменьшения парникового эффекта (фиксаторы двуокиси углерода), для повышения урожайности растений (азотфиксаторы), для очистки почв, вод от тяжелых металлов и радионуклидов. Выделены различные ГММ для производства ферментов в сыроделии.

Получение генноинженерным способом инсулина, интерферона и других лекарств. Разработка ГМ-растений, синтезирующих вакцины против

различных болезней.

Опасность ГМ-картофеля, опыты крысах (которые не давали потомства), опыты на божьих коровках, которых кормили тлей с ГМ-картофеля (сокращение жизни).

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуча-ся	Всего

1 этап (7 семестр)

1	Введение.	0	0	0	13	13
2	Загрязнение сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения	1	1	0	13	15
3	Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами.	0	1	0	13	14
4	Загрязнение химическими элементами.	1	1	0	12	14
5	Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве.	0	1	2	11	14
6	Радиоактивное загрязнение.	0	1	0	13	14
7	Загрязнение диоксинами	0	0	0	13	13
8	Контроль за использованием пищевых добавок	1	0	0	12	13
9	Способы детоксикации	0	0	0	12	12
10	Трансгенные организмы	1	1	0	10	12
	Консультация					2
	Экзамен					8
	Итого	4	6	2	122	144

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16173>

1. Методические указания по организации самостоятельной работы по дисциплине "Безопасность сырья и пищевых продуктов"
2. Методические указания по выполнению практических заданий
3. Конспект лекций
4. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине "Безопасность сырья и пищевых продуктов"

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	ЭКОЛОГИЯ БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ

	<p>ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</p> <p>НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА</p> <p>ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА</p> <p>ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-1</p> <p>способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>БИОХИМИЯ</p> <p>ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ</p> <p>НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ</p> <p>АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА</p> <p>ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ</p> <p>ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</p> <p>ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ</p> <p>ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ</p> <p>МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</p> <p>БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ</p> <p>БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ</p> <p>ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</p> <p>НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ</p> <p>ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ</p> <p>ТАТАРСКАЯ КУХНЯ</p> <p>ДЕМЕТАЛЛИЗАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ</p> <p>РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ</p> <p>ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ</p> <p>СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ</p> <p>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ</p> <p>ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</p> <p>ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА</p> <p>ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-24</p> <p>способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p>	<p>ФИЗИКА</p> <p>БИОХИМИЯ</p> <p>ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ</p> <p>НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ</p> <p>АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА</p> <p>ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ</p> <p>ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ</p>

	<p>ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>	<p>МАТЕМАТИКА ФИЗИКА БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ ДЕМЕТАЛЛИЗАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ</p>

	НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
--	--

В рамках дисциплины **БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ** указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	1,00	2,35
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	3	1,76	5,29
Занятия семинарского типа в форме лабораторных работ	1	2,35	2,353
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Отчёт по лабораторным работам	18,00	30,00
Реферат	18,00	30,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где **Балл(К/ Дисц/ Этапизуч)** – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

\sum **Набранный балл за ОС** – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

\sum **max балл за ОС** – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где **Балл(К/ Дисц)** – общий балл за компетенцию К;

\sum **Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)** – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Базовый уровень	Знать основы осуществления технологического контроля соответствия качества продукции. Уметь использовать основы осуществления	От 60 до 70 баллов

		технологического контроля соответствия качества продукции в профессиональной деятельности. Владеть основной нормативной базой в области безопасности сырья и пищевых продуктов для проведения технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.	
	Повышенный уровень	Знать теоретические основы, основы осуществления технологического контроля соответствия качества продукции и услуг; нормативную базу; основные инструменты и методы. Уметь использовать теоретические основы для осуществления технологического контроля по соответствию качества продовольственной и продовольственно - сырьевой продукции в профессиональной деятельности; анализировать полученные результаты контроля. Владеть расширенной современной нормативной базой в области безопасности сырья и пищевых продуктов; методологиями для проведения и оценки технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.	Более 70 баллов

ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Базовый уровень	Знать правила использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Уметь измерять и оценивать параметры технологических процессов производства продуктов питания. Владеть нормативной базой и научной информацией в области своей профессиональной деятельности.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знать правила использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; основные параметры технологических процессов. Уметь измерять и оценивать параметры технологических процессов производства продуктов питания; анализировать полученные результаты. Владеть нормативной базой и научной информацией в области своей профессиональной деятельности; применение различных технических средств для измерения.	Более 70 баллов
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты	Базовый уровень	Знать принципы ведения эксперимента по заданной методике. Уметь анализировать результаты	От 60 до 70 баллов

экспериментов		эксперимента. Владеть базой теоретических знаний о приборах и лабораторной посуде, используемых в экспериментах.	
	Повышенный уровень	Знать принципы ведения эксперимента по заданной методике; методы исследования. Уметь проводить исследования; анализировать результаты эксперимента. Владеть базой теоретических знаний о приборах и лабораторной посуде, используемых в экспериментах; применение различных методов анализа.	Более 70 баллов
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Базовый уровень	Знать статистические методы обработки экспериментальных данных. Уметь измерять и составлять описание проводимых экспериментов. Владеть базой теоретических знаний об описании экспериментальных данных в обзорах, отчетах, научных публикациях в области безопасности сырья и готовой продукции в общественного питания.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знать статистические методы обработки экспериментальных данных; описание проводимых экспериментов. Уметь измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных	Более 70 баллов

		публикаций. Владеть базой теоретических знаний об описании экспериментальных данных в обзорах, отчетах, научных публикациях в области безопасности сырья и готовой продукции в общественного питания; статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований .	
--	--	---	--

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Отчёт по лабораторным работам	30	ОПК-3, ПК-1, ПК-24, ПК-26
Реферат	30	ОПК-3, ПК-1, ПК-24, ПК-26
Промежуточная аттестация		
Экзамен	40	ОПК-3, ПК-1, ПК-24, ПК-26

1. Отчёт по лабораторным работам

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
<i>Знания</i>
основы осуществления технологического контроля соответствия качества продукции
<i>Умения</i>
использовать основы осуществления технологического контроля соответствия качества продукции в профессиональной деятельности

<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
нормативной базой в области безопасности сырья и пищевых продуктов для проведения технологического контроля
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
<i>Знания</i>
правила использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
<i>Умения</i>
использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
приемами и методикой использования технических средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; организовать и осуществлять различные технологические процессы производства продукции питания.
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
<i>Знания</i>
принципы ведения эксперимента по заданной методике
<i>Умения</i>
проводить исследования по заданной методике; анализировать полученные результаты эксперимента.
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
владение актуальной методикой проведения исследований по заданной методике; способен анализировать и оценивать полученные результаты экспериментов.
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
<i>Знания</i>
правила измерения и составления описания проводимых экспериментов; статистические методы и средства обработки экспериментальных данных
<i>Умения</i>
измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>

владение методами измерения, описания проводимых экспериментов, методами подготовки данных для обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам», характеризующий этап формирования

При составлении отчета по лабораторным работам необходимо указать тему лабораторной работы, цели, задачи, ход работы, использованное оборудование и реактивы, выводы. При подготовке к лабораторным работам необходимо студентам владеть принципами осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; навыками проведения исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; уметь составлять описание проводимых экспериментов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

0. При составлении отчетов по лабораторной работе студент должен уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества продукции и услуг установленным нормам; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществления технологических процессов производства продукции питания; проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; способен измерять и составлять описания проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеть статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

1. Технологический контроль соответствия качества продукции в случае загрязнения сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения

2. Экспериментальное определение загрязнения химическими элементами в продукции растениеводства, использование методов и средств обработки экспериментальных данных

3. Экспериментальное определение загрязняющих веществ и соединений, применяемых в растениеводстве и животноводстве

4. Осуществление технологического контроля соответствия качества продукции за использованием пищевых добавок

5. Анализ результатов научных публикаций и экспериментов в области проблемы использования генетически модифицированных источников пищи (ГМИ)

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);

- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Владеет методами технологического контроля. Способен проводить исследование по заданной методике.	3	9,00
Выполняет поставленные задачи; проводит экспериментальные работы по заданной методике	2	6,00

Показывает навыки практического применения теоретических знаний в осуществлении технологического контроля соответствия качества продукции, свободно ориентируется в материале. Уверенно отвечает на поставленные вопросы. Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Умеет пользоваться лабораторными приборами и оборудованием.	3	9,00
Способен анализировать и описать проводимые эксперименты, результаты эксперимента и составлять выводы.	2	6,00
ИТОГО	10	30

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям,

			предъявляемым к оценочному средству
--	--	--	-------------------------------------

2. Реферат

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Реферат»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
<i>Знания</i>	
основы осуществления технологического контроля соответствия качества продукции	
<i>Умения</i>	
использовать основы осуществления технологического контроля соответствия качества продукции в профессиональной деятельности	
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
<i>Знания</i>	
правила использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	
<i>Умения</i>	
использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	
<i>Знания</i>	
принципы ведения эксперимента по заданной методике	
<i>Умения</i>	
проводить исследования по заданной методике; анализировать полученные результаты эксперимента.	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
владение актуальной методикой проведения исследований по заданной методике; способен анализировать и оценивать полученные результаты экспериментов.	
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	

Знания
правила измерения и составления описания проводимых экспериментов; статистические методы и средства обработки экспериментальных данных
Умения
измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Реферат», характеризующий этап формирования

Выбор темы реферата.

Тема реферата выбирается студентом самостоятельно из предложенных тем, по согласованию с преподавателем.

Рекомендации по оформлению реферата.

Реферат должен выполнять ряд требований: его содержание соответствовать заявленной теме, цели соответствовать задачам. Способность к работе с литературными источниками, Интернет-ресурсами, справочной литературой, способность к анализу и обобщению информации; правильность оформления (соответствие стандарту; реферат должен включить в себя 10-15 печатных листов). В работе должен присутствовать титульный лист, введение, заключение, основной текст, список литературы. При подготовке к реферату студент должен знать основы осуществления технологического контроля соответствия качества продукции; принципы ведения эксперимента по заданной методике; правила использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; правила измерения и составления описания проводимых экспериментов; статистические методы и средства обработки экспериментальных данных.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Реферат»

0. При выполнении реферативной работы студент должен знать основы осуществления технологического контроля соответствия качества продукции и услуг установленным нормам; использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществления технологических процессов производства продукции питания; принципы проведения исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; способы измерения и составления описания проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

1. Исследования загрязнения сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения и анализ результатов экспериментов

2. Измерение основных свойств полуфабрикатов и организация технологического контроля соответствия качества

3. Описание экспериментов в области загрязнения микроорганизмами и их метаболитами и использование статистических методов и средств обработки экспериментальных данных

4. Осуществление технологического контроля соответствия качества установленным нормам в растениеводстве и животноводстве.

5. Составление обзора и отчета в области загрязнения химическими элементами в растениеводстве.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Реферат»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
------------	----------------	---------------------------------

<p>Актуальность темы в области осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции установленным нормам; измерение основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; измерения и составления описания проводимых экспериментов, подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; использования статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</p>	<p>2</p>	<p>6,00</p>
<p>Владение основными понятиями и терминологией в области осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции установленным нормам; измерение основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; измерения и составления описания проводимых экспериментов, подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; использования статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</p>	<p>1</p>	<p>3,00</p>

<p>Показывает знание вопроса, свободно ориентируется в материале в области осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции установленным нормам; измерение основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; измерения и составления описания проводимых экспериментов, подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; использования статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</p>	<p>2</p>	<p>6,00</p>
<p>Полноценное раскрытие темы, свободно ориентируется в материале в области осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции установленным нормам; измерение основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; измерения и составления описания проводимых экспериментов, подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; использования статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований. Приведенный материал аргументирован и иллюстрирован примерами.</p>	<p>2</p>	<p>6,00</p>

Теоретический материал проработан и приведен на хорошем уровне, логически изложен в области осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции установленным нормам; измерение основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; измерения и составления описания проводимых экспериментов, подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; использования статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований; использованы современные научные термины и литература	3	9,00
ИТОГО	10	30

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ

			требованиям, предъявляемым к оценочному средству
--	--	--	--

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Экзамен

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Экзамен»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
Знания	
основы осуществления технологического контроля соответствия качества продукции	
Умения	
использовать основы осуществления технологического контроля соответствия качества продукции в профессиональной деятельности	
Навыки и/или опыт деятельности	
нормативной базой в области безопасности сырья и пищевых продуктов для проведения технологического контроля	
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
Знания	
правила использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	
Умения	
использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	
Навыки и/или опыт деятельности	
приемами и методикой использования технических средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; организовать и осуществлять различные технологические процессы производства продукции питания.	
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	
Знания	
принципы ведения эксперимента по заданной методике	

Умения
проводить исследования по заданной методике; анализировать полученные результаты эксперимента.
Навыки и/или опыт деятельности
владение актуальной методикой проведения исследований по заданной методике; способен анализировать и оценивать полученные результаты экспериментов.
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
Знания
правила измерения и составления описания проводимых экспериментов; статистические методы и средства обработки экспериментальных данных
Умения
измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций
Навыки и/или опыт деятельности
владение методами измерения, описания проводимых экспериментов, методами подготовки данных для обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Экзамен», характеризующий этап формирования

При подготовке к экзамену студентам необходимо проработать и систематизировать все знания. Работа должна быть правильно оформлена. Ответы должны полностью отражать вопросы, должны быть логически связанными и завершенными. При подготовке студента к экзамену студент должен знать основы осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; принципы использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию осуществления технологических процессов производства продукции питания; проведение исследования по заданной методике и анализ результатов экспериментов; уметь измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеть статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

На экзамене студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Теоретический вопрос
3. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	6	10
Теоретический вопрос	6	10
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Экзамен»

0. При подготовке к экзамену студент должен знать основы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, в частности органолептические и лабораторные методы проверки качества продуктов питания. Студент должен уметь использовать технические средства для измерения свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; проводить анализ результатов проведенных экспериментов по оценке качества сырья и пищевых продуктов. Обучающийся должен показать умение в составлении описания проводимых экспериментов и подготавливать данные для составления обзоров и отчетов. Материал должны быть изложен в определенной логической последовательности с использованием современных научных терминов, освоены технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.

1. Загрязнение сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения и основы осуществления технологического контроля соответствия качества продукции в данной области.
2. Принципы ведения эксперимента в продукции питания.
3. Использование технических средства для измерения основных параметров технологических процессов и свойств сырья.
4. Технологический контроль соответствия качества установленным нормам в мясных товарах.
5. Использование технических средств для измерения свойств рыбы и рыбных продуктов.
6. Измерение и описание проводимых экспериментов в продуктах быстрого приготовления.
7. Использование технических средств для измерения свойств полуфабрикатов и готовой продукции массового потребления.
8. Технологический контроль соответствия качества установленным нормам в мясных товарах.
9. Измерение основных параметров технологических процессов при производстве молочных продуктов.
10. Осуществление технологического процесса производства зерномучных товаров.

11. Проведение исследований и сопутствующий анализ результатов экспериментов в рыбной продукции
12. Технологический контроль соответствия качества установленным нормам в яичных товарах.
13. Соответствие качества производимой продукции и услуг установленным нормам во вкусовых товарах
14. Научные публикации в области продукции массового потребления и владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.
15. Использование статистических методов и средств обработки экспериментальных данных, в исследовании крахмалопродуктов.
16. Соответствие качества производимой продукции и услуг установленным нормам в мясо и мясных товарах.
17. Использование статистических методов и средств обработки экспериментальных данных, в исследовании мяса и мясных товаров
18. Соответствие качества производимой продукции и услуг установленным нормам в молочных продуктах.
19. Параметры технологических процессов производства зерномучных товаров.
20. Измерение основных свойств сырья при производстве пищевых жиров.
21. Загрязнение сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения и основы осуществления технологического контроля соответствия качества продукции в данной области.
22. Принципы ведения эксперимента в продукции питания.
23. Использование технических средства для измерения основных параметров технологических процессов и свойств сырья.
24. Технологический контроль соответствия качества установленным нормам в мясных товарах.
25. Использование технических средств для измерения свойств рыбы и рыбных продуктов.
26. Измерение и описание проводимых экспериментов в продуктах быстрого приготовления.
27. Использование технических средств для измерения свойств полуфабрикатов и готовой продукции массового потребления.
28. Технологический контроль соответствия качества установленным нормам в мясных товарах.
29. Измерение основных параметров технологических процессов при производстве молочных продуктов.
30. Осуществление технологического процесса производства зерномучных товаров.
31. Проведение исследований и сопутствующий анализ результатов экспериментов в рыбной продукции
32. Технологический контроль соответствия качества установленным нормам в яичных товарах.
33. Соответствие качества производимой продукции и услуг установленным нормам во вкусовых товарах
34. Научные публикации в области продукции массового потребления и владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.
35. Использование статистических методов и средств обработки экспериментальных

данных, в исследовании крахмалопродуктов.

36. Соответствие качества производимой продукции и услуг установленным нормам в мясо и мясных товарах.
37. Использование статистических методов и средств обработки экспериментальных данных, в исследовании мяса и мясных товарах
38. Соответствие качества производимой продукции и услуг установленным нормам в молочных продуктах.
39. Параметры технологических процессов производства зерномучных товаров.
40. Измерение основных свойств сырья при производстве пищевых жиров.
41. Загрязнение сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения и основы осуществления технологического контроля соответствия качества продукции в данной области.
42. Использование технических средств для измерения свойств полуфабрикатов и готовой продукции массового потребления.
43. Технологический контроль соответствия качества установленным нормам в мясных товарах.
44. Измерение основных параметров технологических процессов при производстве молочных продуктов.
45. Осуществление технологического процесса производства зерномучных товаров.
46. Проведение исследований и сопутствующий анализ результатов экспериментов в рыбной продукции
47. Технологический контроль соответствия качества установленным нормам в яичных товарах.
48. Соответствие качества производимой продукции и услуг установленным нормам во вкусовых товарах
49. Научные публикации в области продукции массового потребления и владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.
50. Использование статистических методов и средств обработки экспериментальных данных, в исследовании крахмалопродуктов.
51. Соответствие качества производимой продукции и услуг установленным нормам в мясо и мясных товарах.
52. Использование статистических методов и средств обработки экспериментальных данных, в исследовании мяса и мясных товаров.
53. Соответствие качества производимой продукции и услуг установленным нормам в молочных продуктах.
54. Параметры технологических процессов производства зерномучных товаров.
55. Измерение основных свойств сырья при производстве пищевых жиров.
56. Измерение основных параметров технологических процессов при производстве зерномучных товаров.
57. Осуществление технологического процесса производства макаронных изделий.
58. Проведение исследований и сопутствующий анализ результатов экспериментов в производстве яичной продукции.
59. Технологический контроль соответствия качества установленным нормам в детском питании.
60. Соответствие качества производимой продукции и услуг установленным нормам во вкусовых товарах.

2. 1. Рассчитайте калорийность салата из свеклы с орехами: 2 крупные свеклы, 60 г очищенных грецких орехов, 100 г сметаны, 30г клюквы, 30 г зелени, соль.
2. Определите кислотное число рафинированного оливкового масла, в качестве титранта которого используется 0,1 н раствор гидроксида калия, 5,611 - титр 0,1 н раствора гидроксида калия, мг/мл и 0,1 н раствора гидроксида калия.
3. Рассчитайте калорийность вина «Фетяска» крепостью 10° и с содержанием сахара 4%.
4. Рассчитайте калорийность салата из свеклы с орехами: 3 крупные свеклы, 80 г очищенных грецких орехов, 120 г сметаны, 40г клюквы, 40 г зелени, соль.
5. Рассчитайте калорийность продукта, если известно: масса нетто 57 г. энергетическая ценность 275 ккал.
6. Рассчитайте пищевую ценность в 100 г продукта, если известно: белки –7,0 г, жиры – 15,5 г, углеводы 74,8г.
7. Определите содержание углеводов в соках рефрактометрическим способом с помощью метода скользящего луча.
8. Определите кислотное число рафинированного растительного масла, в качестве титранта которого используется 0,1 н раствор гидроксида калия, 6,121 - титр 0,1 н раствора гидроксида калия, мг/мл и 0,1 н раствора гидроксида калия.
9. Определите содержание углеводов в соках рефрактометрическим способом с помощью метода полного отражения.
10. Рассчитать энергетическую ценность в пшеничной муке высшего сорта, которая может высвобождаться в процессе биологического окисления и использоваться для обеспечения физиологических функции организма. Пшеничная мука высшего сорта содержит в 100 г 10,3 г белков, 0,9 г жиров, 72,2 г углеводов.
11. Определите кислотное число рафинированного оливкового масла, в качестве титранта которого используется 0,1 н раствор гидроксида калия, 6,12 - титр 0,1 н раствора гидроксида калия, мг/мл и 0,1 н раствора гидроксида калия.
12. Рассчитайте калорийность вина «Фетяска» крепостью 11° и с содержанием сахара 10%.
13. Рассчитайте пищевую ценность в 100 г продукта, если известно: белки –8,0 г, жиры – 16,5 г, углеводы 84,8г.
14. Определите содержание углеводов в свекольном соке рефрактометрическим способом с помощью метода скользящего луча.
15. Опишите порядок приготовления раствора алюмокалиевых квасцов с массовой долей 10% ?
16. Рассчитать энергетическую ценность в пшеничной муке высшего сорта, которая может высвобождаться в процессе биологического окисления и использоваться для обеспечения физиологических функции организма. Пшеничная мука высшего сорта содержит в 100 г 10,3 г белков, 0,9 г жиров, 72,2 г углеводов.
17. Рассчитайте калорийность продукта, если известно: масса нетто 67 г. энергетическая ценность 375 ккал.
18. Рассчитайте пищевую ценность в 100 г продукта, если известно: белки –8,0 г, жиры – 18,5 г, углеводы 85,8г.
19. Определите содержание углеводов в соках рефрактометрическим способом с помощью метода скользящего луча.
20. Определите кислотное число рафинированного растительного масла, в качестве титранта которого используется 0,1 н раствор гидроксида калия, 6,121 - титр 0,1 н раствора гидроксида калия, мг/мл и 0,1 н раствора гидроксида калия.
21. Рассчитайте калорийность салата из свеклы с орехами: 3 крупные свеклы, 70 г

- очищенных грецких орехов, 100 г сметаны, 20г клюквы, 30 г зелени, соль.
22. Определите кислотное число рафинированного оливкового масла, в качестве титранта которого используется 0,1 н раствор гидроксида калия, 7,611 - титр 0,1 н раствора гидроксида калия, мг/мл и 0,1 н раствора гидроксида калия.
23. Рассчитайте калорийность вина «Фетяска» крепостью 12° и с содержанием сахара 5%.
24. Рассчитайте калорийность салата из свеклы с орехами: 3 крупные свеклы, 70 г очищенных грецких орехов, 150 г сметаны, 30г клюквы, 40 г зелени, соль.
25. Рассчитайте калорийность продукта, если известно: масса нетто 57 г. энергетическая ценность 275 ккал.
26. Рассчитайте пищевую ценность в 100 г продукта, если известно: белки –8,0 г, жиры – 20,5 г, углеводы 74,8г.
27. Определите содержание углеводов в соках рефрактометрическим способом с помощью метода скользящего луча.
28. Определите кислотное число рафинированного растительного масла, в качестве титранта которого используется 0,1 н раствор гидроксида калия, 7,121 - титр 0,1 н раствора гидроксида калия, мг/мл и 0,1 н раствора гидроксида калия.
29. Определите содержание углеводов в соках рефрактометрическим способом с помощью метода полного отражения.
30. Рассчитать энергетическую ценность в пшеничной муке высшего сорта, которая может высвободиться в процессе биологического окисления и использоваться для обеспечения физиологических функции организма. Пшеничная мука высшего сорта содержит в 100 г 20,3 г белков, 1,9 г жиров, 72,2 г углеводов.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Экзамен»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса в осуществлении технологического контроля соответствия качества продукции, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения в использовании основы осуществления технологического контроля соответствия качества продукции в профессиональной деятельности аргументированы и	Знает основы осуществления технологического контроля соответствия качества продукции, но допускает погрешности в ответе . Уметь использовать основы осуществления технологического контроля соответствия качества продукции в профессиональной деятельности но, но допускает погрешности в использовании. Владеет	Показывает незнание содержания основ осуществления технологического контроля соответствия качества продукции, или допускает много грубых ошибок. Не может составить описание проводимых экспериментов и подготовить данные для составления отчетов. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя в использовании основ

	<p>иллюстрированы примерами. Показаны способности составления описания проводимых экспериментов, в подготовке данных для составления отчетов. Материал нормативной базы в области безопасности сырья и пищевых продуктов для проведения технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.</p>	<p>статистическим методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований. Владеет основной нормативной базой в области безопасности сырья и пищевых продуктов для проведения технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, но ответ носит преимущественно описательный характер</p>	<p>осуществления технологического контроля соответствия качества продукции в профессиональной деятельности, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется, не пользуется нормативной базой в области безопасности сырья и пищевых продуктов для проведения технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p>
Теоретический вопрос	<p>Показывает глубокое знание вопроса в осуществлении технологического контроля соответствия качества продукции, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения в использовании основы осуществления технологического контроля соответствия качества продукции в</p>	<p>Знает основы осуществления технологического контроля соответствия качества продукции, но допускает погрешности в ответе. Уметь использовать основы осуществления технологического контроля соответствия качества продукции в профессиональной деятельности но, но допускает</p>	<p>Показывает незнание содержания основ осуществления технологического контроля соответствия качества продукции, или допускает много грубых ошибок. Не может составить описание проводимых экспериментов и подготовить данные для составления отчетов. Не может дать ответы на</p>

	<p>профессиональной деятельности аргументированы и иллюстрированы примерами. Показаны способности составления описания проводимых экспериментов, в подготовке данных для составления отчетов. Материал нормативной базы в области безопасности сырья и пищевых продуктов для проведения технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.</p>	<p>погрешности в использовании. Владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований. Владеет основной нормативной базой в области безопасности сырья и пищевых продуктов для проведения технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, но ответ носит преимущественно описательный характер</p>	<p>наводящие вопросы преподавателя в использовании основ осуществления технологического контроля соответствия качества продукции в профессиональной деятельности, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется, не пользуется нормативной базой в области безопасности сырья и пищевых продуктов для проведения технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p>
Практическое задание	<p>Задание выполнено полностью. Приведены все необходимые формулы, проведены требуемые расчеты, сделаны соответствующие выводы, записан полный ответ.</p>	<p>Задание выполнено не полностью. Приведены необходимые формулы, при проведении расчетов допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя.</p>	<p>Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя.</p>

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Ч. 1 [Электронный ресурс] : учебник / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437177>
2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Ч. 2 [Электронный ресурс] : учебник / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 161 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437797>
3. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Электронный ресурс] : учебник / В.М. Позняковский. — М. : ИНФРА-М, 2020. — 269 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1073638>

Дополнительная литература

1. Кисленко, В. Н. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебник / В.Н. Кисленко, Т.И. Дячук. — М. : ИНФРА-М, 2020. — 257 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1036535>
2. Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И. Н. Ким, А. А.

Кушнирук, В. В. Кращенко ; под общ. ред. И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 229 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437392>

3. Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И. Н. Ким, В. В. Кращенко, А. А. Кушнирук. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 208 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437657>

4. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебник / Т.В. Рензьева [и др.]; под общ. ред. В.М. Позняковского . — М. : ИНФРА-М, 2020. — 274 с. – Режим доступа : <https://new.znaniy.com/catalog/product/1048321>

5. Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учеб.-справ. пособие / под общ. ред. В.М. Позняковского. —4-е изд., стер. — ИНФРА-М, 2019. — 270 с. – Режим доступа : <https://new.znaniy.com/catalog/product/1009032>

Периодические издания

1. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
2. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
3. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)
4. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)

Нормативно-правовые акты

1. Правовая информационная система "Гарант" <http://www.garant.ru/>

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронная библиотека - режим доступа <http://window.edu.ru>
2. Электронная библиотека - режим доступа <http://books.ru>
3. Российская государственная библиотека - режим доступа <http://www.rsl.ru>
4. Открытая электронная библиотека - режим доступа <http://orel.rsl.ru/>
5. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки - режим доступа <http://www.nlr.ru:8101/online.html>
6. Виртуальная библиотека Государственной публичной научно-технической библиотеки - режим доступа <http://www.library.ru>
7. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан - режим доступа <http://www.kitaphane.ru>
8. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан - режим доступа <http://www.kitaphane.ru>
9. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.auditorium.ru>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации к лабораторной работе

познавательная деятельность обучающихся под руководством преподавателя, связанная с использованием учебного, научного или производственного оборудования (технических приборов, устройств и др.), с физическим моделированием и проведением экспериментов , направленная в основном на приобретение новых фактических знаний и практических

умений.

Это один из видов самостоятельной практической работы обучающихся, имеющих целью помочь практическому освоению научно-теоретических основ изучаемых общепрофессиональных дисциплин, овладению техникой эксперимента, освоению основных методов работы в области профилизации.

Методические рекомендации по подготовке рефератов

Подготовка рефератов направлена на развитие и закрепление у студентов навыков самостоятельного глубокого, творческого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы по актуальным проблемам дисциплины; на выработку навыков и умений грамотно и убедительно излагать материал, четко формулировать теоретические обобщения, выводы и практические рекомендации.

Рефераты должны отвечать высоким квалификационным требованиям в отношении научности содержания и оформления.

Темы рефератов, как правило, посвящены рассмотрению одной проблемы. Объем реферата может быть от 12 до 15 страниц машинописного текста, отпечатанного через 1,5 интервала, а на компьютере через 1 интервал (список литературы и приложения в объем не входят).

Текстовая часть работы состоит из введения, основной части и заключения.

Во введении студент кратко обосновывает актуальность избранной темы реферата, раскрывает конкретные цели и задачи, которые он собирается решить в ходе своего небольшого исследования.

В основной части подробно раскрывается содержание вопроса (вопросов) темы.

В заключении кратко должны быть сформулированы полученные результаты исследования и даны выводы. Кроме того, заключение может включать предложения автора, в том числе и по дальнейшему изучению заинтересовавшей его проблемы.

В список литературы (источников и литературы) студент включает только те документы, которые он использовал при написании реферата.

В приложении (приложения) к реферату могут выноситься таблицы, графики, схемы и другие вспомогательные материалы, на которые имеются ссылки в тексте реферата.

Методические рекомендации студентам по выполнению лабораторных работ по дисциплине БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

В России взаимоотношения в сфере производства и реализации пищевых продуктов – один из ведущих факторов, обеспечивающих здоровье населения страны. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания – техническая дисциплина, изучающая научно-технические и методические основы обеспечения безопасности пищевых продуктов, технику и современные методы контроля показателей безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Настоящие методические указания разработаны в соответствии с учебным планом курса «Безопасность сырья и пищевых продуктов» для студентов, выполняющих лабораторные занятия в целях практического освоения методов контроля в продовольственном сырье и продуктах питания.

К выполнению лабораторной работы студенты приступают после изучения цели, задачи работы и техники ее выполнения. Для самостоятельного изучения каждого раздела предлагаются вопросы для самоподготовки.

По результатам каждой лабораторной работы студенты оформляют отчет, который должен включать: название и цель работы, основные теоретические положения, описание порядка проведения работы, полученные результаты и подробные выводы с

привлечением теоретического материала.

Цели проведения лабораторных работ по дисциплине «Безопасность сырья и пищевых продуктов»:

- формирование у обучающихся целостного представления о роли качества продукции в обеспечении её конкурентоспособности;
- приобщение к работе с документацией на продукцию, проведению испытаний (контроля) по показателям, характеризующим пищевую ценность, безопасность продукции общественного питания на полноту вложения сырья и правильность осуществления технологических процессов производства продукции питания.

Задачи:

- изучение нормативных документов по контролю за безопасностью продовольственного сырья и продуктов питания;
- изучение способов технологического контроля соответствия качества продукции в случае загрязнения сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения
 - овладение методами экспериментального определения загрязнения химическими элементами в продукции растениеводства, использование методов и средств обработки экспериментальных данных; экспериментального определения загрязняющих веществ и соединений, применяемых в растениеводстве и животноводстве;
- овладение навыками осуществления технологического контроля соответствия качества продукции за использованием пищевых добавок;
- проведение анализа результатов научных публикаций и экспериментов в области проблемы использования генетически модифицированных источников пищи (ГМИ).

Общие правила поведения в лаборатории

1. Лабораторные работы выполняются студентами во время, предусмотренное расписанием занятий.
2. В лаборатории следует работать в хлопчатобумажном халате, волосы должны быть убраны.
3. Каждый должен работать на закреплённом за ним рабочем месте, на столе во время работы не должно находиться посторонних предметов.
4. Нельзя работать одному в лаборатории, так как при несчастном случае некому будет оказать помощь пострадавшему.
5. В лаборатории необходимо соблюдать порядок и тишину, правила техники безопасности.
6. Недопустимо в лаборатории принимать пищу, пить воду из химической посуды.
7. Нельзя пробовать на вкус и вдыхать химические вещества.
8. Запрещается проводить какие-либо опыты, не предусмотренные программой практикума, выносить реактивы из лаборатории.
9. К выполнению лабораторной работы можно приступать после тщательного изучения методики и правил работы с приборами.
10. После окончания работы следует вымыть посуду, отключить электроприборы, выключить воду, привести в порядок рабочее место. После выполнения работы необходимо вымыть руки.

Правила работы с химическими реактивами

Выполнение лабораторной работы неразрывно связано с применением различных реактивов. При работе с химическими реактивами необходимо соблюдать ряд правил.

Несоблюдение их может привести к отравлениям, ожогам, повреждениям глаз, дыхательных путей и другим нежелательным последствиям.

1. На всех склянках с реактивами всегда должны быть этикетки с указанием названия реактива и степени его чистоты. Если на банке нет этикетки или надписи, такой реактив применять нельзя.
2. Твердые химические реактивы брать только шпателем, пинцетом или ложечкой.
3. Реактивы необходимо предохранять от загрязнения.
4. Реактивы следует расходовать экономно.
5. Реактивы, изменяющиеся под действием света, следует хранить только в желтых или темных склянках.
6. Не следует брать реактивы с соседних столов.

Правила работы со стеклянной химической посудой

Работа со стеклянной посудой требует внимания, навыков и выполнения ряда правил. Основным травмирующим фактором являются острые осколки стекла, способные вызвать порезы рук, а также ожоги при неосторожном обращении с нагретыми до высокой температуры частями стеклянной посуды.

1. Для работы используют только чистую посуду без трещин и других повреждений.
2. В опытах с нагревом необходимо пользоваться посудой, которая имеет соответствующую маркировку.
3. При сборке приборов, при укреплении колб в штативе, пробирок в пробиркодержателе не следует применять больших усилий.

Правила техники безопасности при работе с нагревательными приборами

В лаборатории применяют различные нагревательные приборы: электрические плитки, бани, сушильные шкафы и т. п.

1. Каждый работающий в лаборатории должен знать, где расположены средства пожаротушения, и уметь ими пользоваться.
2. Запрещено использовать неисправные нагревательные приборы.
3. Нельзя оставлять без присмотра работающие электронагревательные приборы.
4. При работе с водяной баней нельзя пробовать степень нагрева воды рукой
5. После окончания работы необходимо выключить приборы, привести в порядок рабочее место.

Оказание первой помощи при ожогах и других несчастных случаях

Многие химические вещества обладают достаточной силой, чтобы разрушить ткани организма человека. Наибольшим разрушающим потенциалом обладают концентрированные кислоты и щелочи. При воздействии кислот и щелочей на организм человека образуются химические ожоги.

Химический ожог – это повреждение тканей, возникающее под действием кислот, щелочей, солей тяжелых металлов, едких жидкостей и других химически активных веществ.

Химическое отравление является ответом организма на вдыхание, проникновение через слизистые оболочки или кожу, проглатывание, химических веществ.

Первая помощь при несчастных случаях:

1. При воспламенении горючей жидкости на одежде работающего необходимо немедленно погасить пламя на пострадавшем, завернув его в шерстяное или

проасбестованное одеяло.

2. При ожогах концентрированными растворами кислот пораженное место следует промыть сильной струей холодной воды в течение нескольких минут. Затем 2-3% раствором соды, после чего наложить повязку, смоченную 1-2% раствором перманганата калия. При сильных ожогах следует после оказания первой помощи обратиться к врачу.

3. При ожогах концентрированными растворами щелочей пораженное место следует промыть большим количеством холодной воды до тех пор, пока кожа перестанет казаться скользкой, затем 1-2% раствором борной или уксусной кислоты, после чего наложить повязку, смоченную спиртовым раствором танина или 1-2% раствором перманганата калия.

4. При термических ожогах пострадавшее место необходимо многократно смочить раствором перманганата калия и спиртом, затем смазать мазью от ожогов.

5. При попадании какого-либо химического реактива в глаза следует промыть их обильным количеством воды и немедленно обратиться к врачу.

6. При отравлении газообразными веществами следует немедленно вывести пострадавшего на свежий воздух, а затем направить к врачу.

7. При порезах подставьте рану под струю холодной воды. Обработайте рану перекисью водорода (3%), а края раны йодом или зеленкой.

Знакомство с лабораторией физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции

Лаборатория – помещение, приспособленное для производства химических исследований. Лабораторная мебель состоит из рабочих столов, шкафов для хранения приборов, материалов. На столе находятся лотки для реактивов. Применяемая в лабораториях химическая посуда разделена на несколько групп. По назначению посуду она делится на посуду общего назначения, специального назначения и мерную. По материалу – на посуду из простого стекла, специального стекла, из кварца. К группе общего назначения относятся те предметы, которые всегда должны быть в лаборатории и без которых нельзя провести большинство работ. Такими являются: пробирки, воронки простые и делительные, стаканы, плоскодонные колбы, кристаллизаторы, конические колбы, колбы для дистиллированной воды. К группе специального назначения относятся те предметы, которые употребляются для одной какой-либо цели, например: ареометры, круглодонные колбы и др. К мерной посуде относятся: мерные цилиндры и мензурки, пипетки, бюретки и мерные колбы.

Правила выполнения лабораторных работ

1. Студенты должны прийти на лабораторное занятие подготовленным по данной теме.

2. Каждый студент должен знать правила по технике безопасности при работе в химической лаборатории (и при работе с реактивами в данной работе).

3. После проведения работы представляет письменный отчет.

4. До выполнения лабораторной работы у студентов проверяют знания по выявлению уровня его теоретической подготовки по данной теме.

5. Отчет о проделанной работе следует выполнять в тетради для лабораторных работ. Содержание отчета указано в описании лабораторной работы.

6. Зачет по данной лабораторной работе студент получает при положительных оценках за теоретические знания и отчет по лабораторной работе.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном. Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного

рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта.

Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратиться

внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания по подготовке к экзамену

Контроль и оценка знаний, умений и навыков студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Экзамен – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На экзамене проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Экзамен дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса.

Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

Ограниченность времени для непосредственной подготовки к экзамену требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях.

Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к экзамену является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий.

На экзамене студенту предлагается билет, содержащий вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками.

От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение

материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
Google Scholar	https://scholar.google.ru/	Поисковая система по полным текстам научных публикаций всех форматов и дисциплин
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Информационный сайт Безопасности Жизнедеятельности	http://www.kornienko-ev.ru/BCYD/index.html	Здесь Вы можете найти информацию по некоторым техническим и естественно-научным дисциплинам

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Российская ассоциация кулинаров	http://dreamchef.ru/	Содержит информацию о Российской ассоциации кулинаров, о конкурсах, конференциях и чемпионатах профессионального мастерства, видео- и фото-уроки от шеф-поваров, рецепты, мастер-классы ассоциации и партнеров
Справочная правовая система Гарант (информационно-правовой портал «Гарант.ру»)	http://www.garant.ru/	Справочная правовая система "Гарант.ру" — справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
Специализированная учебная мебель. ТСО: телевизор; ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: специализированная учебная мебель. ТСО: телевизор, ноутбук с программным обеспечением и подключением к сети "Интернет", доска.	
<i>Лабораторные занятия</i>	
Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий. Простое оборудование: специализированная учебная мебель, доска; сложное оборудование: лабораторное оборудование для экологического контроля и контроля загрязнений атмосферы и воды: микроскопы бинокулярные МИКРОМЕД 2-20, микроскоп для преподавателя с фотокамерой МИКМЕД-6, аквадистиллятор АДЭа-4-СПБ, шкаф сушильный SNOL, термостат ТС-1/20 СПУ, мешалка магнитная 6-ти местная ПЭ-0135, перемешивающее устройство ПЭ-0034, весы GX-600, иономер-рн-метр ЭКСПЕРТ, шкаф ламинарный, холодильник Веко, шкаф вытяжной без подвода воды 1200x900x2300 керамика; особо сложное оборудование: ТСО: телевизор, ноутбук.	
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
Специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>	
Специализированная учебная мебель. ТСО: телевизор, ноутбук с программным обеспечением и подключением к сети "Интернет", доска.	
<i>СРС</i>	
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.	

XII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Интерактивная форма проведения лекционных и практических занятий мозговой штурм – форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. Применяется в случаях, когда решается малоизученная проблема или требуется найти нетривиальное решение
2. Информационные технологии – обучение в электронной образовательной среде с целью расширения доступа к образовательным ресурсам, увеличения контактного взаимодействия с преподавателем, построения индивидуальных траекторий подготовки и объективного контроля и мониторинга знаний обучающихся
3. Лабораторное занятие с использованием следующих форм наглядности: презентации по дисциплине, схемы и таблицы, наглядные экспериментальные работы. Разбор результатов анализов и экспериментов. индивидуальное и коллективное обсуждение полученных результатов.
4. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
5. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)
6. Практическое занятие (с использованием персонального прибора, обсуждений результатов, презентации по теме, схемы и таблицы).
7. Практическое занятие (с использованием следующих форм наглядности: презентации студентов по дисциплине, схемы и таблицы). Использование учебных фильмов. Индивидуальное и коллективное обсуждение полученных результатов.
8. Работа в малых группах. Коллективное обсуждение ситуационных задач.
9. Разбор проблемных ситуаций в осуществлении технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Метод коллективного взаимодействия. Использование учебных фильмов. Интерактивные упражнения с возможностью проверки ответов и работы над ошибками.

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

профиль
Технология организации ресторанного дела

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Матвеева Е.Л.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины "Пищевая микробиология" - формирование устойчивой системы знаний о роли микроорганизмов в пищевом производстве.

Задачи дисциплины:

- получить базовые представления об основных разделах микробиологии, значении микроорганизмов в биологических системах;
- иметь представление о роли микроорганизмов в окружающей среде и их использовании в пищевой промышленности;
- изучить основные понятия и разделы микробиологии;
- владеть информацией о строении и принципах классификации микроорганизмов;
- сформировать теоретические знания по пищевой микробиологии: основным группам микроорганизмов, используемых в пищевой промышленности, типам энергетического обмена, обмена веществ микроорганизмов, производственной инфекции и дезинфекции;
- приобрести навыки работы с микроорганизмами;
- обоснованно выбирать соответствующий метод исследования для решения практических задач;
- уметь самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой, вести информационный поиск.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

разработку рецептур, технологий и нормативной документации на

производство новых продуктов здорового питания, организацию

производства и обслуживания на предприятиях питания;

контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
 продукция питания различного назначения;
 методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой
 продукции питания;
 технологическое оборудование;
 сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные
 специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
 центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры,
 освоившие программу бакалавриата:

- научно-исследовательская
- организационно-управленческая
- проектная
- маркетинговая
- производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся,
 установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-9	Знания	приемы оказания первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
	Умения	

		использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
	Навыки и/или опыт деятельности	оказания первой помощи, защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ПК-24	Знания	методику проведения исследования
	Умения	умеет проводить исследования по заданной методике
	Навыки и/или опыт деятельности	методиками проведения исследования; способен анализировать результаты экспериментов
ПК-25	Знания	научно-техническую информацию, отечественную и зарубежную литературу по микробиологическим процессам производства продуктов питания
	Умения	анализировать научно-техническую информацию, отечественную и зарубежную литературу по микробиологическим процессам производства продуктов питания
	Навыки и/или опыт деятельности	навыками изучения и анализа научно-технической информации, отечественной и зарубежной литературы по микробиологическим процессам производства продуктов питания
ПК-26	Знания	теоретические и прикладные методы исследовательской деятельности, направленные на формирование и продвижение продукта; методы статистической обработки данных.
	Умения	получать, систематизировать, обрабатывать и подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций.
	Навыки и/или опыт деятельности	статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ имеет код Б1.В.03.02, относится к основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ предусмотрена учебным планом в 7, 8 семестрах

обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Форма промежуточной аттестации: зачёт в 7 семестре, экзамен в 8 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	7 семестр	8 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	12	14	26
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4	8
в т. ч. занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	2	2	4
в т. ч. в форме лабораторных работ	6	6	12
в т.ч. консультация		2	2
Самостоятельная работа обучающихся	56	122	178
Промежуточная аттестация	4	8	12
в т. ч. зачет	4		4
в т. ч. экзамен		8	8
ИТОГО	72	144	216

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Микробиология. Основные свойства и классификация микроорганизмов

Предмет и задачи микробиологии, ее место и роль в современной пищевой промышленности. Значение микроорганизмов в природных процессах, в народном хозяйстве. История развития микробиологии: открытие

микроорганизмов А. Ван Левенгуком, Л. Пастер – основоположник микробиологии, значение работ Р.Коха, С.Н. Виноградского, Д.И. Ивановского, М. Бейеринка. Развитие отечественной микробиологии. Вклад ученых РТ в развитии пищевой микробиологии. Главные направления развития современной микробиологии.

Положение микроорганизмов в природе. Основные свойства микроорганизмов. Прокариотные и эукариотные микроорганизмы; сходство и основные различия. Принципы классификации прокариотных микроорганизмов. Правила номенклатуры и идентификации.

Тема 2. Морфология, строение, развитие прокариотных микроорганизмов (бактерий).

Формы и размеры бактерий. Строение, химический состав и функции отдельных компонентов клеток. Слизистые слои, капсулы и чехлы. Клеточные стенки Грам-положительных и Грам-отрицательных бактерий. Жгутики, расположение, организация, механизм движения. Реакции таксиса . Пили, фимбрии, шипы, их значения.

Клеточная мембрана и внутриклеточные мембранные структуры. Ядерный аппарат, состав, организация и репликация. Рибосомы. Вакуоли.

Рост и размножение прокариот.

Споры и спорообразование. Особенности образования, строения и состава эндоспор. Устойчивость спор к неблагоприятным воздействиям.

Тема 3. Морфология, строение, развитие эукариотных микроорганизмов.

Положение и распространение грибов в природе. Особенности биологической организации мицелиальных грибов, низшие и высшие грибы . Строение грибной клетки. Химический состав и функции отдельных компонентов клетки. Циклы развития и способы размножения мицелиальных грибов. Классификация грибов.

Форма, размеры, особенности строения дрожжевой клетки. Химический состав и функции отдельных компонентов клетки. Способы размножения и основы систематики дрожжей.

Тема 4. Вирусы и их особенности.

Распространение вирусов в природе и их значение. Формы существования, структура, особенности химического состава и репродукция. Отличия вирусов от других микроорганизмов. Вирусы микроорганизмов. Фаги. Бактериофаги, актинофаги, микофаги, цианофаги. Понятие лизогении. Роль фагов в пищевой промышленности.

Тема 5. Действие экологических факторов на микроорганизмы.

Микроорганизмы и окружающая среда. Влажность среды. Гипотонические и

гипертонические растворы. Осмотическое давление. Особенности осмофилов. Галофильные микроорганизмы. Устойчивость микроорганизмов к высушиванию. Лиофилизация.

Рост микроорганизмов в зависимости от температуры. Психрофилы, мезофилы и термофилы.

Химические факторы: антисептики, ионы тяжелых металлов, антибиотики. Устойчивость микроорганизмов к ультрафиолетовым лучам и ионизирующему излучению.

Взаимоотношения микроорганизмов: синтрофия, симбиоз (комменсализм, мутуализм, паразитизм), антагонизм, аменсализм.

Тема 6. Инфекционные заболевания и токсикозы микробной природы.

Пищевые токсикоинфекции, вызываемые колиформами (*E. coli*, *Enterobacter*, *Klebsiella*, *Serratia*, *Citrobacteri*).

Пищевые токсикоинфекции, вызываемые бактериями рода *Proteus*.

Пищевые токсикоинфекции, вызываемые энтерококками (*Streptococcus pyogenes*, *St. faecalis*, *St. faecium*, *St. durans*, *St. avium*, *St. bovis*).

Пищевые токсикоинфекции, вызываемые *Clostridium perfringens*, *Bacillus cereus*, *Vibrio parohemolyticum*.

Пищевые бактериальные токсикозы: ботулизм (*Clostridium botulinum*) и стафилококковый токсикоз (*Staphylococcus aureus*).

Общие факторы возникновения пищевых отравлений микробной этиологии.

Пищевые микотоксикозы: афлотоксикозы, фузариотоксикозы, эрготизм и др

.

Тема 7. Важнейшие биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами.

Способы питания (голозойный и голофитный) и поступления в клетку различных веществ.

Превращение микроорганизмами соединений углерода.

Брожение. Спиртовое брожение. Общая схема реакций спиртового брожения. Микроорганизмы, осуществляющие спиртовое брожение. Их практическое использование.

Молочнокислое брожение. Гомоферментативный и гетероферментативный типы молочнокислого брожения. Общая схема реакций гомоферментативного молочнокислого брожения. Молочнокислые бактерии и их практическое использование.

Пропионовокислое брожение. Реакции и конечные продукты пропионовокислого брожения. Микроорганизмы, осуществляющие пропионовокислое брожение и их практическое использование.

Маслянокислое брожение. Ключевые реакции маслянокислого брожения.

Микроорганизмы, осуществляющие маслянокислое брожение. Бактерии рода *Clostridium*, их использование в производстве масляной кислоты. Ацетонобутиловое брожение. Суммарная схема ацетонобутилового брожения. Возбудители ацетонобутилового брожения, их практическое использование.

Тема 8. Микробиология основных пищевых продуктов.

Значение микробиологии пищевых продуктов.

Микробиология мяса и мясопродуктов. Микрофлора мяса, мясного фарша, мяса птицы, мясных субпродуктов, колбасных изделий.

Микробиология рыбы и рыбных продуктов. Микрофлора рыбы различного вида. Морепродукты как источник патогенной микрофлоры.

Микробиология стерилизованных баночных консервов.

Микробиология молока и молочных продуктов. Особенности размножения микроорганизмов в молоке. Первичная микрофлора кисломолочных продуктов. Микрофлора масла животного происхождения. Микрофлора сыра.

Микробиология яиц и яичных продуктов.

Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки.

Микробиология зерна, продуктов его переработки и напитков. Микрофлора зерна, круп, муки, хлебобулочных и кондитерских изделий, специй и пряностей. Микробная порча алкогольных и безалкогольных напитков. Основные нормы микробиологических показателей на предприятиях общественного питания.

Тема 9. Микробиологические процессы при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

Особенности технологии хлеба и хлебобулочных изделий.

Микробиологические процессы в тесте. Факторы, влияющие на жизнедеятельность микрофлоры теста. Микрофлора пшеничного теста.

Микрофлора ржаного теста. Применение микробиологических заквасок и ферментных препаратов в хлебопекарной отрасли.

Тема 10. Микробиологические процессы в виноделии, пивоварении, производстве спирта.

Основы технологии вин, производства пива, этилового спирта.

Микроорганизмы, используемые в виноделии, пивоварении, производстве этилового спирта. Их общая характеристика.

Тема 11. Микробиологические основы производства молочных продуктов.

Молочнокислые бактерии, используемые в производстве молочных продуктов.

Получение масла. Особые культуры бактерий, используемых при производстве масла для улучшения вкуса и лучшей сохранности. Составы закваски для приготовления кисло-сливочного масла.

Получение сметаны и творога. Микроорганизмы, используемые для получения сметаны и творога. Получение сыра. Микроорганизмы заквасок в производстве сыра.

Микроорганизмы, участвующие при созревании сыра.

Основные микроорганизмы, используемые при производстве йогурта, кефира, простокваши.

Тема 12. Микробиологические процессы при производстве биологических консервантов, подкислителей, пищевых ароматизаторов и улучшителей вкуса.

Продуценты, разрешенного антибиотика (низина) для использования в пищевой промышленности.

Микробиологические процессы при производстве лимонной, уксусной, молочной, винной, или виннокаменной, глюконовой и пропионовой кислот.

Микробиологический синтез получения натуральных пищевых ароматизаторов. Микроорганизмы, используемые при производстве натриевой соли глутаминовой кислоты, 5-нуклеотидов и др.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (7 семестр)

1	Микробиология. Основные свойства и классификация микроорганизмов	0,5	0,5	2	9	12
2	Морфология, строение, развитие прокариотных микроорганизмов (бактерий).	0,5	0	2	10	12,5
3	Морфология, строение, развитие эукариотных микроорганизмов.	0,5	0	2	10	12,5
4	Вирусы и их особенности.	0,5	0,5	0	9	10

5	Действие экологических факторов на микроорганизмы.	1	0,5	0	9	10,5
6	Инфекционные заболевания и токсикозы микробной природы.	1	0,5	0	9	10,5
	Зачёт					4

2 этап (8 семестр)

7	Важнейшие биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами.	1	0,5	0	20	21,5
8	Микробиология основных пищевых продуктов.	1	0	6	30	37
9	Микробиологические процессы при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	0,5	0,5	0	20	21
10	Микробиологические процессы в виноделии, пивоварении, производстве спирта.	0,5	0,5	0	20	21
11	Микробиологические основы производства молочных продуктов.	0,5	0,5	0	20	21
12	Микробиологические процессы при производстве биологических консервантов, подкислителей, пищевых ароматизаторов и улучшителей вкуса.	0,5	0	0	12	12,5
	Консультация					2
	Экзамен					8
	Итого	8	4	12	178	216

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16174>

1. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине "Пищевая микробиология"
2. Пищевая микробиология: рабочая тетрадь (в электронном виде)
4. Лабораторный практикум "Пищевая микробиология"
5. Методические указания для практических занятий по дисциплине "Пищевая микробиология"

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
<p>ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p>	<p>БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p>	<p>ФИЗИКА БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ</p>

	<p> ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ </p>
<p> ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания </p>	<p> БИОХИМИЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ СФЕРЕ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ </p>
<p> ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением </p>	<p> МАТЕМАТИКА ФИЗИКА БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ </p>

статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ ДЕМЕТАЛЛИЗАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
---	--

В рамках дисциплины ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ указанные компетенции формируются и оцениваются на двух этапах, соответствующих семестрам изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	0,71	2,11
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	1	1,58	1,58
Занятия семинарского типа в форме лабораторных работ	3	2,11	6,316
ИТОГО			10

Этап 2. Второй семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	0,71	2,11
Занятия	1	1,58	1,58

семинарского типа (кроме лабораторных работ)			
Занятия семинарского типа в форме лабораторных работ	3	2,11	6,316
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Доклад	12,00	20,00
Контрольная работа (выполнение реферата)	12,00	20,00
Отчёт по лабораторным работам	12,00	20,00

Этап 2. Второй семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Доклад	12,00	20,00
Контрольная работа	12,00	20,00
Отчёт по лабораторным работам	12,00	20,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;
 $\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

$\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоённой, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;

$\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Базовый уровень	знает: терминологию, основные средства и методы обеспечения микробиологической безопасности;	От 60 до 70 баллов

		умеет: выполнять основные положения по обеспечению первой помощи; владеет: приемами оказания первой помощи и методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	
	Повышенный уровень	знает и способен применять на практике методы обеспечения микробиологической безопасности; умеет: проводить на практике комплекс мероприятий по оказанию первой помощи; владеет: способностью организовать первую помощь и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуациях	Более 70 баллов
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Базовый уровень	знает: терминологию, основные этапы исследования, приемы, принципы и методику; умеет: проводить исследования по заданной методике; владеет: методиками проведения исследования; способен анализировать результаты экспериментов	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	знает: терминологию, основные этапы исследования, приемы, принципы и методику, умеет: проводить исследования по заданной методике; владеет: приемами исследования рынка услуг питания на основе современных методов анализа и исследований по заданной методике, может	Более 70 баллов

		разработать и выполнить исследовательские задания по изучению основных элементов рынка услуг; способен эффективно применять современные научные принципы и методы исследования рынка услуг питания и использовать информационные технологии при анализе и оценке результатов исследования	
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Базовый уровень	понимает сущность и значение информации в общественном питании; владеет основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации; знает основные источники научно-технической информации в сфере питания; владеет методами инновационных информационных связей в общественном питании	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	способен находить научно-техническую информацию из различных источников; владеет методами и приемами информационно-коммуникационных технологий; владеет навыками использования сети Интернет в целях быстрого поиска информации, использует электронную почту, режим онлайн диалога, интернет-конференции; применяет методы анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в	Более 70 баллов

		практической деятельности ; способен использовать полученную информацию в научно-исследовательской деятельности	
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Базовый уровень	знает статистические методы обработки экспериментальных данных. Умеет измерять и составлять описание проводимых экспериментов. Владеет базой теоретических знаний об описании экспериментальных данных в обзорах, отчетах, научных публикациях в области безопасности сырья и готовой продукции в общественного питания	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	знает статистические методы обработки экспериментальных данных; описание проводимых экспериментов. Умеет измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций. Владеет базой теоретических знаний об описании экспериментальных данных в обзорах, отчетах, научных публикациях в области безопасности сырья и готовой продукции в общественного питания; статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Более 70 баллов

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоённости компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Доклад	20	ПК-25
Отчёт по лабораторным работам	20	ОК-9, ПК-24, ПК-26
Контрольная работа (выполнение реферата)	20	ПК-25
Промежуточная аттестация		
Зачёт	40	ОК-9, ПК-24, ПК-25, ПК-26

1. Отчёт по лабораторным работам

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
<i>Знания</i>
приемы оказания первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
<i>Умения</i>
использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
оказания первой помощи, защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
<i>Знания</i>
методику проведения исследования
<i>Умения</i>
умеет проводить исследования по заданной методике
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
методиками проведения исследования; способен анализировать результаты экспериментов

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов , подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
Знания
теоретические и прикладные методы исследовательской деятельности, направленные на формирование и продвижение продукта; методы статистической обработки данных.
Умения
получать, систематизировать, обрабатывать и подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций.
Навыки и/или опыт деятельности
статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам», характеризующий этап формирования

Работа оформляется в рабочей тетради в рукописном варианте. Допускается использование таблиц и графиков, полученных на компьютере. Работа выполняется аккуратно, чтение ее не должно вызывать затруднений. На первой лабораторной работе студенты проходят инструктаж по технике безопасности и по приемам оказания первой медицинской помощи. В начале каждой лабораторной работы должны быть представлены исходные данные: номер работы, тема работы, формулировка цели и задач работы. Далее должны быть представлены экспериментальные данные, их обработка и анализ результатов экспериментов. В конце должен быть четко сформулирован вывод по результатам выполненной работы.

Студенты защищают выводы по выполненной лабораторной работе.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

1. На первой лабораторной работе студенты проходят инструктаж по технике безопасности и по приемам оказания первой медицинской помощи. В начале каждой лабораторной работы должны быть представлены исходные данные: номер работы, тема работы, формулировка цели и задач работы. Далее должны быть представлены экспериментальные данные, их обработка и анализ результатов экспериментов. В конце должен быть четко сформулирован вывод по результатам выполненной работы.

I. Основы микроскопической техники. Морфология бактерий

1. Устройство светового микроскопа (механическая и оптическая части). Техника работы с ним.

2. Правила работы с микроскопом.

3. Просмотр готовых препаратов бактерий.

II. Морфология бактерий. Приготовление бактериальных препаратов

1. Приготовление препарата «раздавленная капля» для просмотра бактерий в живом состоянии.
2. Приготовление окрашенного препарата.
3. Простые и сложные методы окраски.
4. Техника окраски по Граму.

III. Морфология плесневых грибов

1. Приготовление препарата «раздавленная капля» совершенных грибов рода *Mucor*, *Aspergillus*, *Penicillium*.
2. Приготовление препарата «раздавленная капля» несовершенных грибов (дейтеромицетов) рода *Oidium*, *Fusarium*, *Altrnaria*, *Botritis*.

IV. Морфология дрожжей

1. Оценка качества прессованных хлебопекарных дрожжей.
2. Оценка качества сушеных хлебопекарных дрожжей.
3. Оценка качества пивоваренных дрожжей.

V. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы

1. Влияние температуры на рост плесневых грибов.
2. Влияние pH среды на развитие гнилостных бактерий.

VI. Выявление ферментной активности различных микроорганизмов

1. Выявление протеолитической активности бактерий.
2. Выявление амилалитической активности бактерий.
3. Выявление нуклеазной активности бактерий.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max BП$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = \sum BП$$

где $\text{Балл } OC$ – набранный балл за оценочное средство;
 $\sum BП$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
 Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Наличие обоснованных выводов и суждений по выполненной лабораторной работе	3	4,62
Наличие полных, аргументированных ответов на заданные вопросы	2	3,08
Приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	4	6,15
Самостоятельность выполнения работы, описание проводимых экспериментов и анализ результатов	4	6,15
ИТОГО	13	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное	Повышенный	

	количество баллов по всем показателям		Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
--	---------------------------------------	--	---

2. Доклад

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Доклад»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Знания	
научно-техническую информацию, отечественную и зарубежную литературу по микробиологическим процессам производства продуктов питания	
Умения	
анализировать научно-техническую информацию, отечественную и зарубежную литературу по микробиологическим процессам производства продуктов питания	
Навыки и/или опыт деятельности	
навыками изучения и анализа научно-технической информации, отечественной и зарубежной литературы по микробиологическим процессам производства продуктов питания	

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Доклад», характеризующий этап формирования

Доклад (сообщение) – подготовленное студентом самостоятельно публичное выступление по представлению полученных результатов по рассмотрению темы доклада. В работе должны быть сформулированы: актуальность выбранной темы, цель и задачи работы. Содержание работы оценивается по следующим основным критериям: самостоятельность мышления, изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта, четкость структуры и логика в изложении, аналитичность, умение проводить исследования по заданной методике, наличие выводов. Регламент выступления 7-10 мин.

Презентация предполагает сочетание информации различных типов: текста, графических изображений, музыкальных и звуковых эффектов, анимации и видеофрагментов. Рекомендуется сжатый, информационный способ изложения материала. Один слайд презентации в среднем рассчитывается на 1.5-2 минуты. Для достижения наибольшей эффективности ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде. Желательно присутствие на слайде блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга. Заголовки должны быть краткими и привлекать внимание аудитории. Структура слайда должна быть одинаковой на всей презентации. Логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения. Наиболее важная информация должна

располагаться в центре экрана. Для иллюстрации наиболее важных фактов, используются рисунки, диаграммы, схемы. Вся презентация должна быть выдержана в едином стиле, на базе одного шаблона.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Доклад»

1. В докладе должны быть сформулированы: актуальность выбранной темы, цель и задачи работы. Содержание работы оценивается по следующим основным критериям: самостоятельность мышления, изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по микробиологическим процессам производства продуктов питания, четкость структуры и логика в изложении, аналитичность, умение проводить исследования по заданной методике, наличие выводов.

Темы докладов:

1. Предмет микробиологии. Распространение микроорганизмов в природе. Практическое использование микроорганизмов.
2. Влияние pH на развитие микроорганизмов. Использование этого фактора при хранении продуктов.
3. Понятия о санитарно-показательных микроорганизмах, их характеристика
4. Значение выявления санитарно-показательных микроорганизмов на пищевых продуктах и контактирующих с ними объектах.
5. Санитарно-показательное значение бактерий группы кишечной палочки (БГКП).

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Доклад»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

\sum *БП* – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Владение основными понятиями и терминологией по теме доклада	2	1,43
Изучение и анализ отечественной и зарубежной литературы, научно-технической информации по микробиологическим процессам производства продуктов питания	4	2,86
Логичность и последовательность изложения	4	2,86
Наличие качественно оформленной, наглядной презентации, соответствующей тексту доклада	2	1,43
Наличие обоснованных выводов и суждений по рассматриваемой проблеме	4	2,86
Наличие полных, аргументированных ответов на заданные вопросы	4	2,86
Присутствие сопоставления различных точек зрения, обобщения изученного материала	4	2,86
Проведение аргументированного самостоятельного анализа проблемы	4	2,86
ИТОГО	28	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14	Суммарное	Базовый	

баллов	количество баллов по всем показателям		Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

3. Контрольная работа (выполнение реферата)

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа (выполнение реферата)»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
<i>Знания</i>	
научно-техническую информацию, отечественную и зарубежную литературу по микробиологическим процессам производства продуктов питания	
<i>Умения</i>	
анализировать научно-техническую информацию, отечественную и зарубежную литературу по микробиологическим процессам производства продуктов питания	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
навыками изучения и анализа научно-технической информации, отечественной и зарубежной литературы по микробиологическим процессам производства продуктов питания	

3.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа (выполнение реферата)», характеризующий этап формирования

МЕТОДИКА ВЫПОЛНЕНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Студент выбирает тему контрольной работы по последнему номеру зачетной книжки.

Для подготовки к контрольной работе целесообразно использовать опорный конспект лекций, основную литературу по дисциплине.

При выполнении работы необходимо внимательно ознакомиться с заданием. Изложение материала контрольной работы рекомендуется выполнить в виде реферата в соответствии с содержанием темы. В контрольной работе должны отражаться научно-техническая информация, отечественный и зарубежный опыт. Материал задания следует излагать четко, последовательно. Ответы на вопросы контрольной работы должны быть конкретны, достаточно полны, по существу сформулированных в работе вопросов. В тексте ответа важно ссылаться при изложении теоретических знаний по пищевой микробиологии, на

действующую нормативно-техническую документацию (технические регламенты, стандарты, СанПин и другие), показать умение пользоваться литературой. При проверке преподаватель учитывает, насколько правильно даны ответы на основные вопросы. Рекомендуется излагаемые материалы иллюстрировать схематическими рисунками и небольшими сопоставительными таблицами. Качество работы будет оцениваться по тому, насколько глубоко и полно студент ответит на разделы выбранной им темы. В конце работы рекомендуется сделать краткие выводы по излагаемому материалу и привести список использованной литературы. Студент должен учесть, что если контрольная работа не зачтена, он обязан ее исправить и повторно представить преподавателю.

3.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа (выполнение реферата)»

1. При выполнении работы необходимо внимательно ознакомиться с заданием. Изложение материала контрольной работы рекомендуется выполнить в виде реферата в соответствии с содержанием темы. В контрольной работе должны отражаться научно-техническая информация, отечественный и зарубежный опыт. Материал задания следует излагать четко, последовательно.

1. Распространение микроорганизмов и их роль в круговороте веществ в природе.
2. Морфология бактерий: форма и строение клетки, подвижность, размножение.
3. Виды микробиологической порчи консервов. Их причины и возбудители, меры предосторожности.
4. Биологические факторы: симбиоз, метабиоз, паразитизм, антагонизм у микроорганизмов. Значение в природе и практике.
5. Принципы и объекты микробиологического контроля в отраслях пищевой промышленности.
6. Основные различия в строении клеток прокариотных и эукариотных микроорганизмов.
7. Влияние приемов пастеризации и стерилизации на микрофлору пищевых продуктов.
8. Принципы классификации (систематики) прокариотных микроорганизмов (бактерий).
9. Механизм поступления питательных веществ в клетку. Роль цитоплазматической мембраны и ферментов.
10. Санитарно-микробиологический контроль воды на пищевых предприятиях (микробное число, коли-титр, коли-индекс).
11. Влияние реакции среды (рН) на микроорганизмы и использование этого фактора в пищевой промышленности.
12. Применение и роль дезинфицирующих веществ (антисептиков) в отраслях пищевой промышленности.
13. Влияние условий влажности на развитие микроорганизмов (гидрофиты, мезофиты, ксерофиты). Способы сушки микроорганизмов.
14. Пищевые интоксикации (токсикозы) – ботулизм, стафилококковые интоксикации. Возбудители, условия развития, меры предупреждения.
15. Характеристика грибов класса аскомицетов. Основные представители. Их влияние на качество сырья, продуктов. Использование в пищевой промышленности.
16. Принципы классификации дрожжей. Характеристика дрожжей сахаро- и несхаромицетов. Их роль в пищевой промышленности.

3.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа (выполнение реферата)»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в

таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Владение основными понятиями и терминологией	2	2,86
Изучение и анализ отечественной и зарубежной литературы, научно-технической информации по микробиологическим процессам производства продуктов питания	4	5,71
Логичность и последовательность изложения	2	2,86
Наличие полных, аргументированных ответов на заданные вопросы	2	2,86
Самостоятельность выполнения работы	2	2,86
Соответствие требованиям по объему работы	2	2,86

ИТОГО	14	20
-------	----	----

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 2

Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Доклад	20	ПК-25
Отчёт по лабораторным работам	20	ОК-9, ПК-24, ПК-26
Контрольная работа	20	ПК-25
Промежуточная аттестация		

Экзамен	40	ОК-9, ПК-24, ПК-25, ПК-26
---------	----	---------------------------

1. Отчёт по лабораторным работам

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
<i>Знания</i>	приемы оказания первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
<i>Умения</i>	использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	оказания первой помощи, защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
<i>Знания</i>	методику проведения исследования
<i>Умения</i>	умеет проводить исследования по заданной методике
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	методиками проведения исследования; способен анализировать результаты экспериментов
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
<i>Знания</i>	теоретические и прикладные методы исследовательской деятельности, направленные на формирование и продвижение продукта; методы статистической обработки данных.
<i>Умения</i>	получать, систематизировать, обрабатывать и подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций.
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Отчёт по

лабораторным работам», характеризующий этап формирования

Работа оформляется в рабочей тетради в рукописном варианте. Допускается использование таблиц и графиков, полученных на компьютере. Работа выполняется аккуратно, чтение ее не должно вызывать затруднений. На первой лабораторной работе студенты проходят инструктаж по технике безопасности и по приемам оказания первой медицинской помощи. В начале каждой лабораторной работы должны быть представлены исходные данные: номер работы, тема работы, формулировка цели и задач работы. Далее должны быть представлены экспериментальные данные, их обработка и анализ результатов экспериментов. В конце должен быть четко сформулирован вывод по результатам выполненной работы.

Студенты защищают выводы по выполненной лабораторной работе.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

1. На первой лабораторной работе студенты проходят инструктаж по технике безопасности и по приемам оказания первой медицинской помощи. В начале каждой лабораторной работы должны быть представлены исходные данные: номер работы, тема работы, формулировка цели и задач работы. Далее должны быть представлены экспериментальные данные, их обработка и анализ результатов экспериментов. В конце должен быть четко сформулирован вывод по результатам выполненной работы.

I. Санитарно-микробиологический контроль предприятий общественного питания

1. Правила отбора проб-смывов с поверхностей, непосредственно контактирующих с пищевым сырьем и готовым продуктом.
2. Посев проб-смывов на питательные среды.
3. Учет результатов.

II. Микробиологический анализ молока и молочных продуктов

1. Правила отбора проб молока и молочных продуктов.
2. Посев проб на питательные среды для определения КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов) и БГКП (бактерии группы кишечной палочки).
3. Учет результатов.
4. Определение качества кисломолочных продуктов методом микроскопирования.

III. Микробиологический анализ сливочного масла

1. Правила отбора проб сливочного масла.
2. Посев проб на питательные среды для определения КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов) и БГКП (бактерии группы кишечной палочки).
3. Учет результатов.

IV. Определение свежести мяса методом микроскопирования

1. Приготовление мазков-отпечатков из различных участков мяса.
2. Определение качественного и количественного состава микрофлоры под микроскопом.
3. Учет результатов.

V. Микробиологический анализ колбасно-кулинарных изделий

1. Правила отбора проб колбасно-кулинарных изделий.
2. Посев проб на питательные среды для определения КМАФАнМ (ОМЧ) и БГКП.

3. Учет результатов.

VI. Микробиологический анализ яиц и яйцепродуктов

1. Правила отбора проб яиц и яйцепродуктов.
2. Посев проб на питательные среды для определения КМАФАнМ (ОМЧ) и БГКП.
3. Учет результатов.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Наличие обоснованных выводов и суждений по выполненной лабораторной работе	4	6,15
Наличие полных, аргументированных ответов на заданные вопросы	2	3,08

Приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	3	4,62
Самостоятельность выполнения работы, описание проводимых экспериментов и анализ результатов	4	6,15
ИТОГО	13	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Доклад

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Доклад»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Знания	
научно-техническую информацию, отечественную и зарубежную литературу по микробиологическим процессам производства продуктов питания	

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Доклад»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Умения
анализировать научно-техническую информацию, отечественную и зарубежную литературу по микробиологическим процессам производства продуктов питания
Навыки и/или опыт деятельности
навыками изучения и анализа научно-технической информации, отечественной и зарубежной литературы по микробиологическим процессам производства продуктов питания

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Доклад», характеризующий этап формирования

Доклад (сообщение) – подготовленное студентом самостоятельно публичное выступление по представлению полученных результатов по рассмотрению темы доклада. В работе должны быть сформулированы: актуальность выбранной темы, цель и задачи работы. Содержание работы оценивается по следующим основным критериям: самостоятельность мышления, изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта, четкость структуры и логика в изложении, аналитичность, умение проводить исследования по заданной методике, наличие выводов. Регламент выступления 7-10 мин.

Презентация предполагает сочетание информации различных типов: текста, графических изображений, музыкальных и звуковых эффектов, анимации и видеофрагментов. Рекомендуется сжатый, информационный способ изложения материала. Один слайд презентации в среднем рассчитывается на 1.5-2 минуты. Для достижения наибольшей эффективности ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде. Желательно присутствие на слайде блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга. Заголовки должны быть краткими и привлекать внимание аудитории. Структура слайда должна быть одинаковой на всей презентации. Логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения. Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. Для иллюстрации наиболее важных фактов, используются рисунки, диаграммы, схемы. Вся презентация должна быть выдержана в едином стиле, на базе одного шаблона.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Доклад»

0. В докладе должны быть сформулированы: актуальность выбранной темы, цель и задачи работы. Содержание работы оценивается по следующим основным критериям: самостоятельность мышления, изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по микробиологическим процессам производства продуктов питания, четкость структуры и логика в изложении, аналитичность, умение проводить исследования по заданной методике, наличие выводов.

Темы докладов:

1. Виды микробиологической порчи консервов. Их причины и возбудители, меры

предосторожности.

2. Принципы и объекты микробиологического контроля в отраслях пищевой промышленности.
3. Влияние приемов пастеризации и стерилизации на микрофлору пищевых продуктов.
4. Санитарно-микробиологический контроль воды на пищевых предприятиях (микробное число, коли-титр, коли-индекс).
5. Применение и роль дезинфицирующих веществ (антисептиков) в отраслях пищевой промышленности.
6. Характеристика грибов класса аскомицетов. Основные представители. Их влияние на качество сырья, продуктов. Использование в пищевой промышленности.
7. Химизм разложения жиров под действием микроорганизмов. Виды микробной порчи масла и маргарина.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Доклад»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Весы показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Весы показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Владение основными понятиями и терминологией	2	1,67

Выделение в докладе цели, описания проделанной работы и полученных результатов, наличие обоснованных выводов	2	1,67
Грамотная речь	2	1,67
Грамотность изложения, отсутствие грамматических, стилистических ошибок	2	1,67
Изучение и анализ отечественной и зарубежной литературы, научно-технической информации по микробиологическим процессам производства продуктов питания	4	3,33
Логичность и последовательность изложения	2	1,67
Наличие выделения причинно-следственных связей	2	1,67
Наличие качественно оформленной, наглядной презентации, соответствующей тексту доклада	2	1,67
Соответствие работы требуемому уровню оригинальности при проверке на плагиат	2	1,67
Соответствие содержания теме и плану работы	2	1,67
Соответствие требованиям по объему работы	2	1,67
ИТОГО	24	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14	Суммарное	Базовый	

баллов	количество баллов по всем показателям		Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

3. Контрольная работа

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Знания	
научно-техническую информацию, отечественную и зарубежную литературу по микробиологическим процессам производства продуктов питания	
Умения	
анализировать научно-техническую информацию, отечественную и зарубежную литературу по микробиологическим процессам производства продуктов питания	
Навыки и/или опыт деятельности	
навыками изучения и анализа научно-технической информации, отечественной и зарубежной литературы по микробиологическим процессам производства продуктов питания	

3.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

МЕТОДИКА ВЫПОЛНЕНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Студент выбирает тему контрольной работы по последнему номеру зачетной книжки.

Для подготовки к контрольной работе целесообразно использовать опорный конспект лекций, основную литературу по дисциплине.

При выполнении работы необходимо внимательно ознакомиться с заданием. Изложение материала контрольной работы рекомендуется выполнить в виде реферата в соответствии с содержанием темы. В контрольной работе должны отражаться научно-техническая информация, отечественный и зарубежный опыт и данные для составления реферата. Материал задания следует излагать четко, последовательно. Ответы на вопросы контрольной работы должны быть конкретны, достаточно полны, по существу сформулированных в работе вопросов. В тексте ответа важно ссылаться при изложении

теоретических знаний по пищевой микробиологии, на действующую нормативно-техническую документацию (технические регламенты, стандарты, СанПин и другие), показать умение пользоваться литературой. При проверке преподаватель учитывает, насколько правильно даны ответы на основные вопросы. Рекомендуется излагаемые материалы иллюстрировать схематическими рисунками и небольшими сопоставительными таблицами. Качество работы будет оцениваться по тому, насколько глубоко и полно студент ответит на разделы выбранной им темы. В конце работы рекомендуется сделать краткие выводы по излагаемому материалу и привести список использованной литературы. Студент должен учесть, что если контрольная работа не зачтена, он обязан ее исправить и повторно представить преподавателю.

3.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

1. При выполнении работы необходимо внимательно ознакомиться с заданием. Изложение материала контрольной работы рекомендуется выполнить в виде реферата в соответствии с содержанием темы. В контрольной работе должны отражаться научно-техническая информация, отечественный и зарубежный опыт и данные для составления реферата. Материал задания следует излагать четко, последовательно. Ответы на вопросы

контрольной работы должны быть конкретны, достаточно полны, по существу сформулированных в работе вопросов. В тексте ответа важно ссылаться при изложении теоретических знаний по пищевой микробиологии, на действующую нормативно-техническую документацию (технические регламенты, стандарты, СанПин и другие), показать умение пользоваться литературой. При проверке преподаватель учитывает, насколько правильно даны ответы на основные вопросы. Рекомендуется излагаемые материалы иллюстрировать схематическими рисунками и небольшими сопоставительными таблицами. Качество работы будет оцениваться по тому, насколько глубоко и полно студент ответит на разделы выбранной им темы. В конце работы рекомендуется сделать краткие выводы по излагаемому материалу и привести список использованной литературы. Студент должен учесть, что если контрольная работа не зачтена, он обязан ее исправить и повторно представить преподавателю.

1. Химизм разложения жиров под действием микроорганизмов. Виды микробной порчи масла и маргарина.
2. Микрофлора воздуха, ее учет и методы обеззараживания в закрытых помещениях.
3. Микрофлора свежей рыбы и ее изменения в процессе первичной обработки.
4. Влияние обезвоживания (сушки) на микрофлору пищевых продуктов.
5. Аэробные процессы (неполное окисление), используемые в процессах получения уксусной, лимонной и др. видов кислот.
6. «Тягучая» болезнь пшеничного хлеба, характер, возбудители, причины возникновения, меры предупреждения.
7. Основные черты конструктивного обмена (анаболизма) и химический состав микробной клетки.
8. Влияние концентрации растворенных веществ на микроорганизмы. Роль поваренной соли и сахара для сохранения продуктов (тургор, плазмолиз).
9. Способы очистки и обеззараживания питьевых и сточных вод.
10. Характеристика грибов, вызывающих заболевания овощей (картофель, морковь, капуста, лук и др.).
11. Микрофлора свежего молока и ее изменения в зависимости от условий (то) и продолжительности хранения.
12. Использование УФ-лучей, токов СВЧ, УЗ-волн и др. для обеззараживания воды,

продуктов и др. объектов.

13. Пищевые инфекции: кишечные заболевания, бактериальная дизентерия, брюшной тиф, холера, бруцеллез и др. Распространение, роль пищевых продуктов, профилактика.

14. Значение и роль спорообразующих бактерий в отраслях пищевой промышленности (хлебопекарной, консервной и др.). Меры борьбы.

15. Влияние охлаждения, замораживания, вяления, посола, горячего и холодного копчения на микрофлору рыбы и рыбных продуктов.

16. Роль термофильных и слизиобразующих бактерий в сахарном производстве.

17. Санитарно-микробиологический контроль воды, воздуха, оборудования, тары, чистоты рук на пищевых предприятиях.

18. Микробиологическое исследование и учет микрофлоры воздуха на складах, холодильниках и других помещениях, связанных с переработкой, хранением и реализацией пищевой продукции.

19. Применение и роль консервантов в пищевой промышленности.

20. Характеристика основных бактерий-возбудителей и «диких» дрожжей – вредителей виноделия. Меры борьбы.

21. Характеристика дрожжей, используемых в пивоварении. Микроорганизмы, вызывающие порчу пива, и меры борьбы с ними.

3.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

\sum *БП* – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Самостоятельность выполнения работы	2	2,86
Соответствие требованиям по объему работы	2	2,86
Владение основными понятиями и терминологией	2	2,86
Изучение и анализ отечественной и зарубежной литературы, научно-технической информации по микробиологическим процессам производства продуктов питания	4	5,71
Логичность и последовательность изложения	2	2,86
Наличие полных, аргументированных ответов на заданные вопросы	2	2,86
ИТОГО	14	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания

	по всем показателям		компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
--	---------------------	--	--

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	
Знания	
приемы оказания первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	
Умения	
использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	
Навыки и/или опыт деятельности	
оказания первой помощи, защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	
Знания	
методику проведения исследования	
Умения	
умеет проводить исследования по заданной методике	
Навыки и/или опыт деятельности	
методиками проведения исследования; способен анализировать результаты экспериментов	
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	
Знания	
научно-техническую информацию, отечественную и зарубежную литературу по микробиологическим процессам производства продуктов питания	
Умения	
анализировать научно-техническую информацию, отечественную и зарубежную литературу по микробиологическим процессам производства продуктов питания	
Навыки и/или опыт деятельности	

навыками изучения и анализа научно-технической информации, отечественной и зарубежной литературы по микробиологическим процессам производства продуктов питания
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
<i>Знания</i>
теоретические и прикладные методы исследовательской деятельности, направленные на формирование и продвижение продукта; методы статистической обработки данных.
<i>Умения</i>
получать, систематизировать, обрабатывать и подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций.
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

При подготовке к зачету студентам необходимо проанализировать и систематизировать все знания, накопленные при изучении учебного материала: данные учебника, записи лекций, практических и лабораторных занятий, научно-технической информации, методики проведения, описания и анализа результатов экспериментов исследований, приемы оказания первой помощи. На зачете студент должен выполнить тест и ответить на практические вопросы.

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из двух заданий:

1. Тест
2. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Тест	12	20
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

1. При подготовке к зачету студентам необходимо проанализировать и систематизировать все знания, накопленные при изучении учебного материала: данные учебника, записи лекций, практических и лабораторных занятий, научно-технической информации, методики проведения, описания и анализа результатов экспериментов исследований, приемы оказания первой помощи. На зачете студент должен выполнить тест и ответить на практические вопросы.

Итоговые тесты для проведения промежуточного контроля знаний студентов

1. Назовите характерные признаки клеток эукариотов:

- а) наличие ядерной мембраны;
- б) ядерный аппарат представлен одной хромосомой;
- в) наличие митохондрий, пластид, вакуолей;
- г) отсутствие истинного ядра.

2. У микроскопических грибов размножение:

- а) вегетативное;
- б) бесполое;
- в) половое.

3. Окрашиваются по Грамму фиолетовым красителем (генцианвиолетом) и не обесцвечиваются спиртом или ацетоном бактерии:

- а) грамм- (отрицательные);
- б) грамм+ (положительные).

4. Микрокопирование с применением окуляра 15х и объектива 40х увеличит исследуемый объект в:

- а) 150 раз;
- б) 400 раз;
- в) 600 раз.

5. Дрожжевые клетки от бактериальных отличаются:

- а) формой;
- б) величиной;
- в) строением.

6. Питательные среды для выращивания микроорганизмов, в состав которых входят определенные химические соединения в точно определенных соотношениях друг к другу называются:

- а) натуральные;
- б) полусинтетические;
- в) синтетические.

7. Микробиологические процессы, снижающие качество пищевых продуктов:

- а) гниение;
- б) брожение;
- в) дыхание;
- д) плесневение.

8. Уксуснокислые бактерии относятся к:
- факультативным (условным) аэробным;
 - строгим аэробам.
9. К какому виду брожения относится следующая химическая реакция:
 $3C_6H_{12}O_6 = 4CH_3CH_2COOH + 2CH_3COOH + 2CO_2 + 2H_2O$
- спиртовому;
 - молочнокислому;
 - пропионовокислому;
 - маслянокислому.
10. При окислении этилового спирта уксуснокислыми бактериями образуется кислота:
- уксусная;
 - лимонная.
11. Брожение – это:
- окислительно-восстановительный процесс без участия кислорода;
 - разложение белковых веществ микроорганизмами;
 - окислительно-восстановительный процесс с участием кислорода.
12. В неполном окислении субстрата участвуют окислительно-восстановительные ферменты:
- дегидрогеназы;
 - цитохромоксидазы.
13. Микроорганизмы, усваивающие углерод в неорганической форме (CO_2):
- автотрофы;
 - гетеротрофы.
14. К какому виду молочнокислого брожения относится следующая химическая реакция:
 $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2CH_3CHOHCOOH$
- гомоферментативному;
 - гетероферментативному.
15. Какие органические кислоты образуются плесневыми грибами:
- уксусная кислота;
 - лимонная кислота;
 - пропионовая кислота;
 - молочная кислота.
16. Укажите под действием каких микроорганизмов происходит разложение никотиновых веществ:
- pseudomonas;
 - cytophaga;
 - bacillus.
17. Микроорганизмы, способные развиваться в среде с высоким осмотическим давлением (т.е. устойчивые к высоким концентрациям соли и сахара в среде)

называются:

- а) гомофильные;
- б) осмофильные;
- в) осмотолерантные.

18. Гибель животных и человека вызывают микроорганизмы:

- а) патогенные;
- б) условно-патогенные;
- в) микотоксины.

19. Укажите, при какой влажности развиваются гидрофиты – бактерии, дрожжи, грибы:

- а) 70-90%;
- б) 92-96%;
- в) 98-100%.

20. Укажите водную активность (a_w) скоропортящихся продуктов:

- а) 1,0;
- б) 0,99;
- в) 0,94.

21. Укажите оптимальные температурные границы развития мезофилов:

- а) 10-15°C;
- б) 25-35°C;
- в) 55-65°C.

22. Укажите диапазон pH среды для развития плесневых грибов:

- а) 1,2-11,0;
- б) 4,5-5,5;
- в) 6,8-7,3;

23. Тягучая болезнь хлеба вызывается:

- а) сенной палочкой;
- б) дрожжами;
- в) молочно-кислыми бактериями

24. Взаимовыгодные отношения микроорганизмов с другими живыми организмами

- а) симбиоз;
- б) метабиоз;
- в) паразиты;
- г) антагонизм.

25. Конечные продукты распада белка при аммонификации в аэробных условиях:

- а) H_2S ;
- б) спирты;
- в) органические кислоты;
- г) CO_2 ; H_2O .

26. Бактерии (сапрофиты), вызывающие порчу зерна и муки при хранении:

- a) *Erwinia herbicola*;
б) *Bacillus subtilis*;
в) плесени родов *Penicillium* и *Aspergillus*.
27. Оптимальное соотношение жидких дрожжей и молочнокислых бактерий в заквасках при выпечке ржаного хлеба:
а) 50%:50%;
б) 20%:80%;
в) 40%:60%.
28. Условия правильного хранения макаронных изделий:
а) $t = 30-40^{\circ}\text{C}$, $W = 55-65$
б) $t = 50-60^{\circ}\text{C}$, $W = 70$
29. Микроорганизмы, представляющие наибольшую опасность для пивоваренного производства:
а) *Acetobacter*;
б) *Saccharomyces*;
в) *Candida*.
30. Микроорганизмы, представляющие наибольшую опасность для винодельческого производства:
а) *Saccharomyces vini*;
б) *Acetobacter*;
в) *Lactobacillus*.
31. Микробиология – это наука, изучающая строение, жизнедеятельность, закономерности и условия развития:
а) растений;
б) животных;
в) организмов, видимых с помощью увеличительных приборов (микроскопов).
32. Микроорганизмы впервые открыты:
а) Антони ван Левенгуком;
б) Луи Пастером;
в) Робертом Кохом.
33. Живые организмы делят на 5 царств:
а) *monera*, *protista*, *plantae*, *fundi*, *animalia*;
б) *protista*, *animalia*, *fungi*, *ascomycetes*;
в) *monera*, *mucor*, *plantae*.
34. Микоплазмы – это микроскопические организмы:
а) без клеточной стенки, покрытые трехслойной мембраной;
б) вирусы;
в) фаги.
35. Вирусы – это:
а) внутриклеточные паразиты без клеточной структуры;

- б) низшие споровые растения, нуждающиеся в готовых органических соединениях;
- в) немикелиальные грибы.

36. Остаточная микрофлора консервов характеризуется бактериями группы:

- а) *Bacillus*;
- б) *Clostridium*;
- в) БГКП.

37. Группы (виды) бактерий, вызывающие «бомбаж» баночных консервов:

- а) *Clostridium*;
- б) *Bacillus*;
- в) БГКП;
- г) дрожжи.

38. Пищевые отравления грибкового происхождения (микотоксикозы):

- а) афлатоксины;
- б) патулин;
- в) ботулизм.

39. Группы бактерий, постоянно присутствующие на свежевывловленной рыбе:

- а) *Pseudomonas*;
- б) Микрококки;
- в) БГКП (бактерии группы кишечной палочки).

40. Фототрофы – это:

- а) организмы, использующие световую энергию;
- б) организмы, использующие химическую энергию;
- в) организмы, использующие физическую энергию.

2. Практические вопросы

1. Основы микроскопической техники. Устройство светового микроскопа и правила работы с ним.
2. Техника окраски по Граму.
3. Приготовление препарата «раздавленная капля» совершенных и несовершенных грибов.
4. Оценка качества прессованных хлебопекарных дрожжей методом микроскопирования.
5. Оценка качества сушеных хлебопекарных дрожжей методом микроскопирования.
6. Влияние температуры на рост плесневых грибов.
7. Влияние pH среды на развитие гнилостных бактерий.
8. Правила отбора проб-смывов с поверхностей, непосредственно контактирующих с пищевым сырьем и готовым продуктом.
9. Санитарно-микробиологический контроль предприятий общественного питания.
10. Техника безопасности при работе в микробиологической лаборатории.
11. Простые и сложные методы окраски.
12. Правила работы с микроскопом и просмотр готовых препаратов.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Тест	Задание выполнено полностью. В результате изучения научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта практически во всех заданиях выбран верный.	Задание выполнено не полностью, своевременно. В результате изучения научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в ряде заданий допущены ошибки. Дано более половины верных ответов.	Задания не выполнены или выполнены частично. Правильных ответов меньше половины.
Практическое задание	Задание выполнено полностью. Приведены методики исследований, расписан ход выполнения работы, приемы оказания первой помощи и проведен анализ результатов экспериментов.	Задание выполнено не полностью. Приведены методики исследований, расписан ход выполнения работы, приемы оказания первой помощи и проведен анализ результатов экспериментов, но допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя.	Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к

			оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 2

1. Экзамен

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Экзамен»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
<i>Знания</i>
приемы оказания первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
<i>Умения</i>
использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
оказания первой помощи, защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
<i>Знания</i>
методику проведения исследования
<i>Умения</i>
умеет проводить исследования по заданной методике
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
методиками проведения исследования; способен анализировать результаты экспериментов

ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Знания
научно-техническую информацию, отечественную и зарубежную литературу по микробиологическим процессам производства продуктов питания
Умения
анализировать научно-техническую информацию, отечественную и зарубежную литературу по микробиологическим процессам производства продуктов питания
Навыки и/или опыт деятельности
навыками изучения и анализа научно-технической информации, отечественной и зарубежной литературы по микробиологическим процессам производства продуктов питания
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
Знания
теоретические и прикладные методы исследовательской деятельности, направленные на формирование и продвижение продукта; методы статистической обработки данных.
Умения
получать, систематизировать, обрабатывать и подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций.
Навыки и/или опыт деятельности
статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Экзамен», характеризующий этап формирования

При подготовке к экзамену студентам необходимо проанализировать и систематизировать все знания, накопленные при изучении учебного материала: данные учебника, записи лекций, практических и лабораторных занятий, научно-технической информации, методики проведения, описания и анализа результатов экспериментов исследований, приемы оказания первой помощи. Экзамен проводится в устной форме по билетам. Количество вопросов в экзаменационном билете – 3.

На экзамене студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Теоретический вопрос
3. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	12	20
Теоретический вопрос	6	10
Практическое задание	6	10
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Экзамен»

0. При подготовке к экзамену студентам необходимо проанализировать и систематизировать все знания, накопленные при изучении учебного материала: данные учебника, записи лекций, практических и лабораторных занятий, научно-технической информации, методики проведения, описания и анализа результатов экспериментов исследований, приемы оказания первой помощи.

1. Теоретические вопросы к экзамену

1. Предмет микробиологии. Распространение микроорганизмов в природе. Практическое использование микроорганизмов.
2. Пути распада углеводов у микроорганизмов до пировиноградной кислоты. Гликолиз, схема, энергетический эффект.
3. Спиртовое брожение, возбудители, химизм. Условия, необходимые для процесса спиртового брожения. Практическое использование.
4. Молочнокислое брожение. Возбудители, химизм гомоферментативного и гетероферментативного брожения, практическое значение.
5. Пропионово-кислое брожение. Возбудители, химизм, практическое использование.
6. Маслянокислое брожение. Возбудители, химизм, практическое использование.
7. Уксуснокислое брожение. Химизм, возбудители, их польза и вред. Характеристика способов промышленного получения уксуса.
8. Гнилостные процессы, протекающие в аэробных и анаэробных условиях. Химизм, конечные продукты. Характеристика возбудителей. Значение в природе и практике.
9. Положение бактерий в системе живого мира. Размеры и форма бактерий. Строение бактериальной клетки, ее отличие от строения клеток эукариот.
10. Форма, размеры, строение клетки дрожжей. Размножение дрожжей, основы систематики, применение.
11. Строение тела и клетки грибов, способы их размножения. Принципиальные отличия строения грибной клетки от бактериальной.
12. Основы систематики грибов. Характеристика представителей отдельных классов, вызывающих порчу продовольственных товаров.
13. Химический состав, строение вирусов и фагов, отличие от бактерий, особенности развития. Заболевания растений и животных, вызываемые вирусами. Значение фагов.
14. Влияние влажности среды и концентрации растворенных в ней веществ на

- микроорганизмы. Использование этих факторов при хранении продуктов.
15. Влияние pH на развитие микроорганизмов. Использование этого фактора при хранении продуктов.
 16. Отношение микроорганизмов к различным температурам. Применение температурного фактора для удлинения срока хранения продуктов.
 17. Влияние на микробную клетку ядовитых веществ (неорганических и органических соединений). Понятие о бактерицидном и бактериостатическом действии антисептиков. Пищевые консерванты, их характеристика и использование.
 18. Почва как источник передачи инфекционных болезней и отравлений. Сроки выживания в почве патогенных микроорганизмов. Зависимость степени обсемененности продовольственных товаров от степени загрязненности почвы. Санитарная оценка почвы по микробиологическим показателям.
 19. Состав микрофлоры свежих овощей. Виды порчи овощей, вызываемые микроорганизмами. Меры предупреждения и способы борьбы.
 20. Состав микрофлоры свежих плодов. Виды порчи плодов, вызываемые микроорганизмами. Меры предупреждения и способы борьбы.
 21. Микрофлора квашеных и соленых овощей. Виды порчи, возбудители, меры предупреждения.
 22. Микрофлора зерна, ее изменение при хранении зерна. Дефекты зерна, вызываемые микроорганизмами. Фитопатогенные микроорганизмы зерна, их влияние на качество зерна. Заболевания человека и животных, вызываемые употреблением пораженных зернопродуктов.
 23. Микробная порча крупы, муки. Характеристика возбудителей, профилактика, меры борьбы.
 24. Микроорганизмы, используемые при производстве пшеничного и ржаного хлеба. Требования к качеству дрожжей и заквасок. Микробная порча хлеба. Характеристика возбудителей, профилактические мероприятия.
 25. Дефекты мяса, вызываемые микроорганизмами. Характеристика возбудителей. Требования к качеству мяса по микробиологическим показателям, нормы.
 26. Сравнительная характеристика микрофлоры вареных, полукопченых и копченых колбас. Пути обсеменения микроорганизмами, виды порчи, характеристика возбудителей, меры предупреждения. Микробиологический анализ качества колбас, нормы.
 27. Микрофлора охлажденной и мороженой рыбы. Виды микробной порчи, характеристика возбудителей, профилактические мероприятия. Требования к микробиологическим показателям качества рыбы.
 28. Микрофлора соленых и копченых рыбных продуктов. Виды порчи, характеристика возбудителей, профилактические мероприятия.
 29. Микрофлора молока и ее изменение при хранении. Дефекты молока, вызываемые микроорганизмами и борьба с ними. Микробиологические критерии качества молока, нормы.
 30. Характеристика микроорганизмов, применяемых в производстве сыров. Дефекты сыров микробного происхождения, меры предупреждения. Требования к качеству сыров по микробиологическим показателям.
 31. Микрофлора сливочного масла и ее изменение при хранении масла. Дефекты масла, вызываемые микроорганизмами. Санитарная оценка масла по микробиологическим показателям, нормы.
 32. Характеристика заквасок микроорганизмов, применяемых в производстве

- кисломолочных продуктов. Дефекты кисломолочных продуктов, вызываемые микроорганизмами. Микробиологический контроль качества кисломолочных продуктов.
33. Дефекты яиц, вызываемые микроорганизмами. Характеристика возбудителей, пути их проникновения. Патогенные микроорганизмы, передаваемые человеку через яйца, меры предупреждения заболеваний. Санитарная оценка яиц по микробиологическим показателям.
34. Микрофлора баночных консервов. Режимы стерилизации. Виды микробной порчи консервов при хранении, характеристика возбудителей. Возможность сохранения и развития в консервах патогенных микроорганизмов, меры предупреждения отравлений.
35. Общая характеристика пищевых заболеваний. Пищевые инфекции и отравления микробной природы.
36. Пищевые интоксикации бактериальной природы. Ботулизм. Свойства возбудителя и токсина. Продукты, наиболее часто служащие причиной отравления, профилактические мероприятия.
37. Стафилококковая интоксикация. Характеристика возбудителя и токсина. Пути попадания на продукты. Продукты, наиболее часто служащие причиной данного отравления, профилактические мероприятия. Нормирование золотистого стафилококка в продуктах.
38. Пищевые интоксикации грибковой природы (микотоксикозы). Характеристика наиболее распространенных микотоксикозов и их возбудителей. Нормирование микотоксинов в пищевых продуктах.
39. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами: протеей, клостидиями перфрингенс, бациллой церес. Характеристика возбудителей. Продукты, служащие причиной токсикоинфекций, пути их заражения. Профилактические мероприятия.
40. Сальмонеллез. Заболеваемость ими населения России. Свойства возбудителей, источники и пути заражения продуктов. Пути использования мяса и яиц от больных животных и птиц. Нормирование сальмонелл в пищевых продуктах.
41. Зоонозные болезни: сибирская язва и листериоз. Характеристика возбудителей. Источники и пути заражения продуктов. Возможность и пути использования мяса и молока от животных, больных указанными зоонозами. Профилактические мероприятия.
42. Ку-лихорадка и туберкулез крупного рогатого скота и птиц. Характеристика возбудителей. Источники и пути заражения продуктов. Пути использования мяса и молока от животных, больных данными зоонозами. Профилактические мероприятия.
43. Зоонозные болезни: бруцеллез, ящур и лептоспироз. Заболеваемость ими населения России. Характеристика возбудителей. Источники и пути заражения продуктов. Пути использования мяса и молока от животных, больных указанными зоонозами. Профилактические мероприятия.
44. Понятия о санитарно-показательных микроорганизмах, их характеристика. Санитарно-показательное значение бактерий группы кишечной палочки (БГКП). Значение выявления санитарно-показательных микроорганизмов на пищевых продуктах и контактирующих с ними объектах.
45. Понятия о гельминтозах. Возможность использования продуктов, пораженных гельминтами. Способы обеззараживания продуктов. Профилактические мероприятия.
46. Понятия о пищевых отравлениях немикробной природы. Их классификация. Гигиенические требования к содержанию загрязнителей в продуктах.
47. Основные характеристики питательных сред и способы культивирования микроорганизмов.

2. Практические вопросы

1. Основы микроскопической техники. Устройство светового микроскопа и правила работы с ним.
2. Техника окраски по Граму.
3. Приготовление препарата «раздавленная капля» совершенных и несовершенных грибов.
4. Оценка качества прессованных хлебопекарных дрожжей методом микроскопирования.
5. Оценка качества сушеных хлебопекарных дрожжей методом микроскопирования.
6. Определение свежести мяса методом микроскопирования.
7. Влияние температуры на рост плесневых грибов.
8. Влияние pH среды на развитие гнилостных бактерий.
9. Правила отбора проб-смыслов с поверхностей, непосредственно контактирующих с пищевым сырьем и готовым продуктом.
10. Микробиологический анализ молока и молочных продуктов.
11. Санитарно-микробиологический контроль предприятий общественного питания.
12. Микробиологический анализ сливочного масла.
13. Микробиологический анализ колбасно-кулинарных изделий.
14. Микробиологический анализ алкогольных и безалкогольных напитков.
15. Микробиологический анализ яиц и яйцепродуктов.
16. Техника безопасности при работе в микробиологической лаборатории.
17. Определение качества кисломолочных продуктов методом микроскопирования.
18. Простые и сложные методы окраски.
19. Правила работы с микроскопом и просмотр готовых препаратов.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Экзамен»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, в результате изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал	Показывает знание основного материала, в результате изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.

	<p>изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.</p>	<p>обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.</p>	
<p>Теоретический вопрос</p>	<p>Показывает глубокое знание вопроса, в результате изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.</p>	<p>Показывает знание основного материала, в результате изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология</p>	<p>Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.</p>

		используется недостаточно.	
Практическое задание	Задание выполнено полностью. Приведены методики исследований, расписан ход выполнения работы, приемы оказания первой помощи и проведен анализ результатов экспериментов.	Задание выполнено не полностью. Приведены методики исследований, расписан ход выполнения работы, приемы оказания первой помощи и проведен анализ результатов экспериментов, но допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя.	Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Кисленко, В. Н. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебник / В.Н. Кисленко, Т.И. Дячук. — М. : ИНФРА-М, 2020. — 257 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/1036535>
2. Ильяшенко, Н.Г. Микробиология пищевых производств [Электронный ресурс] : учебник / Н.Г.Ильяшенко, Е.А. Бетева , Т.В. Пичугина, - 2-е изд., стереотип. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 412 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=294500>

Дополнительная литература

1. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебник / О.А. Неверова [и др.] — М. : ИНФРА-М, 2020. — 318 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/1062300>
2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебник / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437177>
3. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс] : учебник / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 161 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437797>
4. Мудрецова-Висс, К. А. Основы микробиологии [Электронный ресурс] : учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. — 5-е изд., испр. и доп. — М . : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 384 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/1065571>
5. Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами. Технологии получения и переработки растительного сырья [Электронный ресурс] / Л.Н. Меняйло [и др.] .- Краснояр.: СФУ, 2015. - 212 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=141166>

Периодические издания

1. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
2. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
3. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)
4. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)

Нормативно-правовые акты

1. Правовая информационная система "Гарант" <http://www.garant.ru/>

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронная библиотека - режим доступа <http://window.edu.ru>
2. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] - режим доступа <http://www.rsl.ru>
3. Открытая электронная библиотека - режим доступа <http://orel.rsl.ru/>

4. Виртуальная библиотека Государственной публичной научно-технической библиотеки - режим доступа <http://www.library.ru>

5. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан - режим доступа <http://www.kitaphane.ru>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Групповая консультация

Разъяснение является основным содержанием данной формы занятий, наиболее сложных вопросов изучаемого программного материала. Цель – максимальное приближение обучения к практическим интересам с учетом имеющейся информации и является результативным материалом закрепления знаний.

Групповая консультация проводится в следующих случаях:

- когда необходимо подробно рассмотреть практические вопросы, которые были недостаточно освещены или совсем не освещены в процессе лекции;
- с целью оказания помощи в самостоятельной работе (написание рефератов, выполнение курсовых работ, сдача экзаменов, подготовка конференций);
- если студенты самостоятельно изучают нормативный, справочный материал, инструкции, положения;

Методические рекомендации к лабораторной работе

познавательная деятельность обучающихся под руководством преподавателя, связанная с использованием учебного, научного или производственного оборудования (технических приборов, устройств и др.), с физическим моделированием и проведением экспериментов, направленная в основном на приобретение новых фактических знаний и практических умений.

Это один из видов самостоятельной практической работы обучающихся, имеющих целью помочь практическому освоению научно-теоретических основ изучаемых общепрофессиональных дисциплин, овладению техникой эксперимента, освоению основных методов работы в области профилизации.

Методические рекомендации по подготовке рефератов

Подготовка рефератов направлена на развитие и закрепление у студентов навыков самостоятельного глубокого, творческого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы по актуальным проблемам дисциплины; на выработку навыков и умений грамотно и убедительно излагать материал, четко формулировать теоретические обобщения, выводы и практические рекомендации.

Рефераты должны отвечать высоким квалификационным требованиям в отношении научности содержания и оформления.

Темы рефератов, как правило, посвящены рассмотрению одной проблемы. Объем реферата может быть от 12 до 15 страниц машинописного текста, отпечатанного через 1,5 интервала, а на компьютере через 1 интервал (список литературы и приложения в объем не входят).

Текстовая часть работы состоит из введения, основной части и заключения.

Во введении студент кратко обосновывает актуальность избранной темы реферата, раскрывает конкретные цели и задачи, которые он собирается решить в ходе своего небольшого исследования.

В основной части подробно раскрывается содержание вопроса (вопросов) темы.

В заключении кратко должны быть сформулированы полученные результаты исследования и даны выводы. Кроме того, заключение может включать предложения

автора, в том числе и по дальнейшему изучению заинтересовавшей его проблемы.

В список литературы (источников и литературы) студент включает только те документы, которые он использовал при написании реферата.

В приложении (приложения) к реферату могут выноситься таблицы, графики, схемы и другие вспомогательные материалы, на которые имеются ссылки в тексте реферата.

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном. Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически

ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта.

Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания по подготовке к зачету

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Зачет – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Зачет дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени. Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий. На зачете студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также

подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания по подготовке к экзамену

Контроль и оценка знаний, умений и навыков студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Экзамен – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На экзамене проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Экзамен дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса.

Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

Ограниченность времени для непосредственной подготовки к экзамену требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях.

Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к экзамену является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий.

На экзамене студенту предлагается билет, содержащий вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками.

От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного

ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен.

Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
К-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ

ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Основы безопасности жизнедеятельности	http://Obj.ru/	Информационно образовательный портал по безопасности
Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи	http://www.ion.ru/	Содержит базу данных по наноматериалам, химическому составу продуктов питания РФ, справочники блюд и кулинарных изделий, методические документы.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
Специализированная учебная мебель. ТСО: телевизор; ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: специализированная учебная мебель. ТСО: телевизор, ноутбук с программным обеспечением и подключением к сети "Интернет", доска.	
<i>Лабораторные занятия</i>	
Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий. Простое оборудование: специализированная учебная мебель, доска; Сложное оборудование: лабораторное оборудование для экологического контроля и контроля загрязнения атмосферы и воды: микроскопы бинокулярные МИКРОМЕД 2-20, микроскоп для преподавателя с фотокамерой МИКМЕД-6, аквадистиллятор АДЭа-4-СПБ, шкаф сушильный SNOI, Термостат ТС-1/20 СПУ, мешалка магнитная 6-ти местная ПЭ-0135, перемешивающее устройство ПЭ-0034, Весы GX-600, иономер-рн-метр ЭКСПЕРТ, шкаф ламинарный, холодильник Веко, шкаф вытяжной без подвода воды 1200x900x2300 керамика; особо сложное оборудование: ТСО: телевизор, ноутбук.	
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>	
Специализированная учебная мебель. ТСО: телевизор, ноутбук с программным обеспечением и подключением к сети "Интернет", доска.	
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>	
Специализированная учебная мебель. ТСО: телевизор, ноутбук с программным обеспечением и подключением к сети "Интернет", доска.	
<i>СРС</i>	
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.	

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. «Мозговой штурм» или «Мозговая атака» (англ. brainstorming) – один из наиболее часто используемых методов стимулирования творческой активности, позволяющий найти решение какой-либо сложной проблемы.

2. Индивидуальное обучение – выстраивание обучающихся собственных образовательных траекторий на основе формирования индивидуальных учебных планов и программ с учетом интересов и предпочтений обучающихся.
3. Интерактивная форма проведения лекционных и практических занятий мозговой штурм – форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. Применяется в случаях, когда решается малоизученная проблема или требуется найти нетривиальное решение
4. Интерактивная форма проведения практических занятий работа в малых группах – форма работы, дающая возможность каждому участнику по-участвовать в решении проблемы, попрактиковать навыки сотрудничества и межличностного общения
5. Информационные технологии – обучение в электронной образовательной среде с целью расширения доступа к образовательным ресурсам, увеличения контактного взаимодействия с преподавателем, построения индивидуальных траекторий подготовки и объективного контроля и мониторинга знаний обучающихся
6. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
7. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)
8. Проблемное обучение или технология «Обучение в сотрудничестве» – технология, формирующая умения эффективно работать сообща во временных командах и группах и добиваться качественных результатов.

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

профиль
Технология организации ресторанного дела

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Матвеева Е.Л., Карпова С.М.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины состоит в изучение теоретических основ и приобретение практических навыков приготовления национальных блюд разных кухонь народов России.

Задачами дисциплины являются:

- Сформировать представления о культуре питания и историческом развитии национальных кухонь России;
- Сформировать глубокое понимание студентами основных технологических процессов производства кулинарной продукции национальной направленности;
- Сформировать глубокое понимание студентами по разработке технологической документации для производства кулинарной продукции, новых и фирменных блюд национальных кухонь для предприятий общественного питания.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию

производства и обслуживания на предприятиях питания;

контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

продукция питания различного назначения;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

технологическое оборудование;

сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные

специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
 центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры,
 освоившие программу бакалавриата:

- научно-исследовательская
- организационно-управленческая
- проектная
- маркетинговая
- производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся,
 установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ПК-1	Знания	Методы технологического процесса производства продукции питания различных национальных кухонь народов России
	Умения	Организовать технологический процесс производства продукции питания различных национальных кухонь народов России

	Навыки и/или опыт деятельности	Использовать знания при разработке обоснованных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ПК-24	Знания	Методы разработки новых и фирменных блюд
	Умения	Разрабатывать техническую и технологическую документацию на новые и фирменные блюда национальной направленности
	Навыки и/или опыт деятельности	Организовывать анализ качества новой продукции национальной направленности
ПК-3	Знания	Правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования при производстве кулинарной продукции; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к кулинарной продукции
	Умения	Выбирать необходимые приборы и оборудования, и технические средства при производстве кулинарной продукции.
	Навыки и/или опыт деятельности	Измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-6	Знания	Основы составления нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания
	Умения	Контролировать документооборот по производству на предприятии питания.
	Навыки и/или опыт деятельности	Организовывать анализ документооборота по производству на предприятии питания

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина **НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ** имеет код Б1.В.04.01, относится к основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина **НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ** предусмотрена учебным планом в 8 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации: зачёт в 8 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	8 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	28	28
в т. ч. занятия лекционного типа	10	10
в т. ч. занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	8	8
в т. ч. в форме лабораторных работ	10	10
Самостоятельная работа обучающихся	76	76
Промежуточная аттестация	4	4
в т. ч. зачет	4	4
ИТОГО	108	108

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Введение. Национальные культуры и традиции питания. Принципы формирования.

Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры.
Влияние религии на формирование и становления культуры питания

Тема 2. Нормативно-техническая документация, регулирующая производство национальных блюд, кулинарных и кондитерских изделий в общественном питании

Нормативно-техническая документация, регулирующая производство продукции общественного питания национальной направленности.
Действующие сборники технических нормативов; технологические карты; технико-технологические карты.

Методика разработки новых и фирменных блюд в общественном питании

Тема 3. Культура питания и традиции русской национальной кухни

История развития и культура питания русского народа

Особенности пищи и питания русского народа

Особенности технологии

холодных блюд и закусок, холодных соусов.

Особенности технологии супов в русской кухне.

Особенности технологии блюд из мяса, мясных продуктов, птицы, рыбы в русской кухне.

Особенности технологии блюд из овощей, бобовых, грибов, молока, творога, яиц, сладкие блюда и напитки.

Особенности изделий из теста в русской кухне

Тема 4. Культура питания и традиции татарской национальной кухни

История формирования татарской национальной кухни; факторы, влияющие на ее формирование.

Особенности технологии приготовления супов и соусов, блюд из овощей, круп, бобовых, муки.

Особенности технологии блюд из мяса, птицы, рыбы, яиц и творога.

Особенности технологии закусок, сладких блюд и напитков.

Особенности технологии мучных изделий

Тема 5. Особенности кухни народов Севера, Центральной России, Поволжья, Урала и Сибири

История развития и культура питания народов Севера, Центральной России, Поволжья, Урала и Сибири.

Особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий кухни народов Северной и Центральной России.

Особенности кухни народов Поволжья, Урала, Сибири.

Тема 6. Особенности кухни народов Дона, Кубани, Северного Кавказа

История развития и культура питания народов Дона, Кубани, Северного Кавказа

Особенности донской и кубанской кухонь.

Особенности кухни народов Дагестана, Северной Осетии. Особенности кабардино-балкарской, карачаево-черкесской кухни

Тема 7. Культура застолья

Традиции застолья и культура приёма пищи.

Тема 8. Организация производства блюд национальной кухни России

Организация рабочих мест по производству блюд национальной кухни России

Технологическое оборудование и производственный инвентарь для производства блюд национальной кухни России и их безопасное использование

Температурный и санитарный режим приготовления и подачи различных блюд национальной кухни России

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (8 семестр)

1	Введение. Национальные культуры и традиции питания. Принципы формирования.	2	0	0	2	4
2	Нормативно-техническая документация, регулирующая производство национальных блюд, кулинарных и кондитерских изделий в общественном питании	2	2	0	18	22
3	Культура питания и традиции русской национальной кухни	2	2	4	14	22
4	Культура питания и традиции татарской национальной кухни	2	2	2	12	18
5	Особенности кухни народов Севера, Центральной России, Поволжья, Урала и Сибири	2	2	2	8	14
6	Особенности кухни народов Дона, Кубани, Северного Кавказа	0	0	2	8	10
7	Культура застолья	0	0	0	8	8
8	Организация производства блюд национальной кухни России	0	0	0	6	6
	Зачёт					4
	Итого	10	8	10	76	108

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16176>

1. Конспект лекций по дисциплине "Национальные кухни России"
2. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине "Национальные кухни России"
3. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине "Национальные кухни России"
4. Задания для организации самостоятельной работы студентов по дисциплине "Национальные кухни России"
5. Рабочая тетрадь по дисциплине "Национальные кухни России"

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	<p>БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ДЕМЕТАЛЛИЗАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ</p>

	<p>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p>	<p>ФИЗИКА БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;</p>	<p>БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</p>

<p>измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>	<p>ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>

В рамках дисциплины НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость
Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	5	0,35	2,38
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных)	4	0,71	2,86

работ)			
Занятия семинарского типа в форме лабораторных работ	5	0,95	4,762
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	12,00	20,00
Отчёт по лабораторным работам	12,00	20,00
Практические занятия (выступления студентов с докладами в виде презентации с последующим обсуждением)	12,00	20,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных

оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где Балл(К/ Дисц/ Этапизуч) – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

\sum Набранный балл за ОС – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

\sum max балл за ОС – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;
 $\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Базовый уровень	Называет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; применяет на практике технологический процесс производства продукции питания; организует технологический процесс приготовления блюд национальных кухонь народов России.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Объясняет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; анализирует на практике технологический процесс производства продукции	Более 70 баллов

		питания; оценивает технологический процесс приготовления блюд национальных кухонь народов России.	
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Базовый уровень	Называет методы разработки новых и фирменных блюд, применяет техническую и технологическую документацию на новые и фирменные блюда национальной направленности и организывает анализ качества новой продукции национальной направленности на предприятиях общественного питания.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Объясняет методы разработки новых и фирменных блюд, анализирует техническую и технологическую документацию на новые и фирменные блюда национальной направленности и дает оценку качества новой продукции национальной направленности на предприятиях общественного питания.	Более 70 баллов
ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности	Базовый уровень	Знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, применяет необходимые приборы и оборудования, и технические средства при производстве кулинарной продукции, а также измеряет параметры производственного	От 60 до 70 баллов

рабочих мест		микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.	
	Повышенный уровень	Объясняет правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, выбирает необходимые приборы и оборудования, и технические средства при производстве кулинарной продукции, а также дает оценку параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.	Более 70 баллов
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Базовый уровень	Перечисляет основы составления нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания, применяет контроль документооборота по производству на предприятии питания и организывает анализ документооборота по производству на предприятии питания.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Объясняет основы составления нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания, анализирует контроль документооборота по	Более 70 баллов

		производству на предприятии питания и оценивает анализ документооборота по производству на предприятии питания.	
--	--	---	--

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоённости компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Отчёт по лабораторным работам	20	ПК-1, ПК-24, ПК-3
Практические занятия (выступления студентов с докладами в виде презентации с последующим обсуждением)	20	ПК-24, ПК-6
Контрольная работа	20	ПК-1, ПК-24, ПК-6
Промежуточная аттестация		
Зачёт	40	ПК-1, ПК-24, ПК-3, ПК-6

1. Контрольная работа

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Знания	Методы технологического процесса производства продукции питания различных национальных кухонь народов России
Умения	Организовать технологический процесс производства продукции питания различных национальных кухонь народов России

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
<i>Знания</i>	
Методы разработки новых и фирменных блюд	
<i>Умения</i>	
Разрабатывать техническую и технологическую документацию на новые и фирменные блюда национальной направленности	
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
<i>Знания</i>	
Основы составления нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания	
<i>Умения</i>	
Контролировать документооборот по производству на предприятии питания.	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Организовывать анализ документооборота по производству на предприятии питания	

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

Контрольная работа - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по разделу или модулю учебной дисциплины. Рекомендуется для оценки знаний и умений обучающихся на описывает технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, анализ результатов экспериментов, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию.

Контрольная работа включает три вопроса: один теоретический и два практических. Теоретический вопрос предполагает изучение особенностей кухонь народов России; практическая часть предполагает разработку технологической документации (технологических карт или технико-технологических карт) и технологических схем приготовления блюд.

Выполненная работа брошюруется в папку и должна иметь титульный лист. На титульном листе необходимо указать фамилию студента, группу, вариант контрольной работы.

Технологические карты и технико-технологические карты следует выполнять по установленной форме на отдельном листе формата А4.

Технологическую схему следует выполнять также на листе формата А4 с угловым штампом. Следует привести спецификацию операций, указать соответствующее

оборудование, с помощью которого выполняется операция.

В конце контрольной работы следует привести список использованных источников (нормативная и законодательная, основная и дополнительная литература, журнальные статьи, интернет-ресурсы).

Выполненная работа представляется в деканат в установленные графиком сроки. Незачтенная контрольная работа возвращается студенту с подробной рецензией, содержащей рекомендации по устранению ошибок, для повторного выполнения. Работа выполняется студентом вновь и сдается вместе с незачтенной работой на проверку.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

0. При выполнении контрольной работы студент формирует следующие компетенции: описывает технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

1. Вариант 1

1. Особенности технологии супов в русской кухне.
2. Разработать технологическую карту на похлебку по-суворовски (Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, 1996, ч. I).
3. Разработать технологическую схему приготовления похлебки по-суворовски

2. Вариант 2

1. Особенности технологии закусок в русской кухне.
2. Разработать технико-технологическую карту (проект рецептуры и технологии) холодной закуски в русских национальных традициях.
3. Разработать технологическую схему приготовления данной закуски.

3. Вариант 3

1. Особенности русской кухни. История формирования русской кухни.
2. Разработать технико-технологическую карту (проект рецептуры и технологии) блюда (изделия) в русских традициях.
3. Составить технологическую схему приготовления разработанного блюда.

4. Вариант 4

1. Блюда из круп в русской кухне.
2. Разработать технологическую карту на кашу пуховую (Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, 1996, ч. I).
3. Разработать технологическую схему приготовления каши пуховой.

5. Вариант 5

1. Блины и оладьи в русской кухне.
2. Разработать технологическую карту на блины гречневые (Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, 1996, ч. I).
3. Разработать технологическую схему приготовления блинов гречневых

6. Вариант 6

1. Рыбные блюда в русской кухне.
2. Разработать технологическую карту на котлеты из рыбы, фаршированные грибами, по-русски (Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий, ч. V).

3. Разработать технологическую схему приготовления котлет из рыбы, фаршированных грибами, по-русски

7. Вариант 7

1. Особенности технологии мучных кулинарных изделий в русской кухне.
2. Разработать технологическую карту приготовления расстегаев московских с фаршем мясным с луком.
3. Разработать технологическую схему приготовления расстегаев московских.

8. Вариант 8

1. Пасхальный стол в русской национальной кухне. Особенности приготовления блюд и кулинарных изделий.
2. Разработать технико-технологическую карту (проект рецептуры и технологии) блюда (изделия) в традициях русского пасхального стола.
3. Составить технологическую схему приготовления разработанного блюда.

9. Вариант 9

1. Постный стол в русской национальной кухне. Особенности технологии блюд и кулинарных изделий.
2. Разработать технико-технологическую карту (проект рецептуры и технологии) блюда (изделия) в традициях русского постного стола.
3. Составить технологическую схему приготовления разработанного блюда (изделия).

10. Вариант 10

1. Блюда из овощей в русской кухне. Особенности технологии фаршированных овощей.
2. Разработать технологическую карту репы, фаршированной грибами (Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий, ч. V).
3. Разработать технологическую схему приготовления репы, фаршированной грибами.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max BП$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = \sum BП$$

где $\text{Балл } OC$ – набранный балл за оценочное средство;

$\sum BП$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Владение основными понятиями и терминологией технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	2	3,64
Использование нормативной, технической, технологической документации	1	1,82
Логичность и последовательность изложения	2	3,64
Наличие полного, аргументированного анализа исследования экспериментов	2	3,64
Самостоятельность выполнения работы	2	3,64
Соответствие требованиям по объему работы	2	3,64
ИТОГО	11	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Отчёт по лабораторным работам

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
<i>Знания</i>	
Методы технологического процесса производства продукции питания различных национальных кухонь народов России	
<i>Умения</i>	
Организовать технологический процесс производства продукции питания различных национальных кухонь народов России	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Использовать знания при разработке обоснованных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
<i>Знания</i>	
Методы разработки новых и фирменных блюд	
<i>Умения</i>	
Разрабатывать техническую и технологическую документацию на новые и фирменные блюда национальной направленности	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Организовывать анализ качества новой продукции национальной направленности	

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
Знания	
Правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования при производстве кулинарной продукции; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к кулинарной продукции	
Умения	
Выбирать необходимые приборы и оборудования, и технические средства при производстве кулинарной продукции.	
Навыки и/или опыт деятельности	
Измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам», характеризующий этап формирования

Лабораторная работа - средство, позволяющее оценить умение и владение обучающегося использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, самостоятельно применять стандартные методы решения поставленной задачи с использованием имеющейся лабораторной базы, проводить анализ полученного результата работы. Рекомендуется для оценки умений и владений обучающихся.

Лабораторная работа проводится после лекций, и носит разъясняющий, обобщающий и закрепляющий характер. Лабораторная работа проводится в лаборатории технологии продукции общественного питания. В ходе лабораторных работ студенты воспринимают и осмысливают новый учебный материал. Лабораторные работы выполняются согласно графика учебного процесса и самостоятельной работы студентов по дисциплинам. При этом соблюдается принцип индивидуального выполнения работ. Каждый студент ведет рабочую тетрадь по лабораторным работам, оформление которой должно отвечать требованиям, основные из которых следующие:

- на титульном листе указывают предмет, курс, группу, подгруппу, фамилию, имя, отчество студента; каждую работу нумеруют в соответствии с методическими указаниями, указывают дату выполнения работы;
- полностью записывают название работы, цель, задачи и прикладывают технологическую документацию (технологические карты или технико-технологические карты и технологических схемы приготовления блюд). Технологические карты, технико-технологические карты, технологические схемы следует выполнять по установленной форме на отдельном листе формата А4;
- в конце каждой работы делают вывод или заключение, которые обсуждаются при

подведении итогов занятия.

При подготовке к лабораторным занятиям необходимо заранее изучить методические рекомендации по его проведению. Обратит внимание на цель занятия, на основные вопросы для подготовки к занятию, на содержание темы занятия, подготовить технологическую документацию.

Для проверки академической активности и качества работы студента рабочую тетрадь периодически проверяет преподаватель. К лабораторным работам студент допускается только после инструктажа по технике безопасности. Положения техники безопасности изложены в инструкциях, которые должны находиться на видном месте в лаборатории.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

0. При выполнении лабораторных работ студент формирует компетенции: способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.

1. БЛЮДА ИЗ МЯСА, МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ, ПТИЦЫ, РЫБЫ В РУССКОЙ КУХНЕ

Расчет сырья, для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, птицы, рыбы в русской кухне. Разработка технологической документации (технологических карт, технико- технологических карт, технологических схем).

Приготовление блюд, органолептический анализ продукции, оценка их качества

2. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ, КРУП, БОБОВЫХ И ГРИБОВ, МОЛОКА, ТВОРОГА, ЯИЦ В РУССКОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНЕ

Расчет сырья, для приготовления блюд бобовых, грибов, молока, творога, яиц в русской кухне. Разработка технологической документации (технологических карт, технико- технологических карт, технологических схем).

Приготовление блюд, органолептический анализ продукции, оценка их качества

3. БЛЮДА ИЗ МЯСА, ПТИЦЫ, РЫБЫ, ЯИЦ И ТВОРОГА В ТАТАРСКОЙ КУХНЕ

Расчет сырья, разработка технологической документации (ТК, ТТК, ТС), приготовление блюд рыбы, яиц и творога, мучных изделий татарской национальной кухни. Органолептический анализ продукции, оценка их качества.

4. МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ В ТАТАРСКОЙ КУХНЕ

Расчет сырья, разработка технологической документации (ТК, ТТК, ТС), приготовление мучных изделий татарской национальной кухни. Органолептический анализ продукции, оценка их качества.

5. БЛЮДА НАРОДОВ СЕВЕРА, ЦЕНТРАЛЬНОЙ РОССИИ, ПОВОЛЖЬЯ, УРАЛА И СИБИРИ

Расчет сырья, разработка технологической документации (ТК, ТТК, ТС) для кулинарной продукции, кухонь народов Севера, Центральной России, Поволжья, Урала, Сибири, анализ продукции оценка их качества

6. БЛЮДА НАРОДОВ КУХНИ ДОНА И КУБАНИ

Расчет сырья, разработка технологической документации (ТК, ТТК, ТС) для кулинарной продукции, кухонь народов Дона и Кубани, анализ продукции оценка их качества.

7. БЛЮДА НАРОДОВ СЕВЕРНОГО КАВКАЗА

Расчет сырья, разработка технологической документации (ТК, ТТК, ТС) для кулинарной продукции, кухонь народов Северного Кавказа, анализ продукции оценка их качества.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Владение основными понятиями и терминологией	1	2,86

Владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	1	2,86
Выделение в докладе цели, описания проделанной работы и полученных результатов, наличие обоснованных выводов	1	2,86
Использование технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организация и осуществление технологического процесса производства продукции питания	1	2,86
Наличие обоснованного анализа результата экспериментов по рассматриваемой теме	1	2,86
Наличие четкой авторской позиции по рассматриваемой проблеме	1	2,86
Самостоятельность выполнения работы с использованием технических средств	1	2,86
ИТОГО	7	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

3. Практические занятия (выступления студентов с докладами в виде презентации с последующим обсуждением)

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Практические занятия (выступления студентов с докладами в виде презентации с последующим обсуждением)»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
<i>Знания</i>	
Методы разработки новых и фирменных блюд	
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
<i>Знания</i>	
Основы составления нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания	

3.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Практические занятия (выступления студентов с докладами в виде презентации с последующим обсуждением)», характеризующий этап формирования

Практические занятия - проводятся в форме семинаров, где предполагаются выступления студентов с докладами и презентациями с последующим обсуждением. Доклад - продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы. Рекомендуются для оценки знаний, умений и владений обучающихся использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания . В работе должны быть

сформулированы: актуальность выбранной темы, цель и задачи работы. Содержание работы оценивается по следующим основным критериям: самостоятельность мышления, четкость структуры и логика в изложении, аналитичность, наличие выводов. Регламент выступления 7-10 мин.

Презентация предполагает сочетание информации различных типов: текста, графических изображений, музыкальных и звуковых эффектов, анимации и видеофрагментов. Рекомендуется сжатый, информационный способ изложения материала. Один слайд презентации в среднем рассчитывается на 1.5-2 минуты. Для достижения наибольшей эффективности ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде. Желательно присутствие на слайде блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга. Заголовки должны быть краткими и привлекать внимание аудитории. Структура слайда должна быть одинаковой на всей презентации. Логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения. Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. Для иллюстрации наиболее важных фактов, используются рисунки, диаграммы, схемы. Вся презентация должна быть выдержана в едином стиле, на базе одного шаблона

3.3 Типовые задания оценочного средства «Практические занятия (выступления студентов с докладами в виде презентации с последующим обсуждением)»

0. При выполнении практических заданий студент формирует следующие компетенции: способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

1. Особенности технологии приготовления холодных блюд, закусок, холодных соусов в русской кухне
2. Особенности технологии супов в русской кухне
3. История формирования татарской национальной кухни. Общая характеристика татарской национальной кухни
4. Особенности технологии супов и соусов, блюд из овощей, круп, бобовых, муки в татарской кухне
5. Особенности технологии мучных изделий в татарской кухне
6. Особенности технологии блюд и кулинарных изделий кухни народов Севера, Центральной России
7. Особенности технологии блюд и кулинарных изделий кухни народов Поволжья, Урала и Сибири
8. Особенности технологии блюд и кулинарных изделий кухни народов Дона и Кубани
9. Особенности технологии блюд и кулинарных изделий кухонь народов Северного Кавказа
10. Особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий застолья народов России

3.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Практические занятия (выступления студентов с докладами в виде презентации с последующим

обсуждением)»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Актуальность темы	1	1,33
Владение основными понятиями и терминологией	1	1,33
Выделение в докладе цели, описания проделанной работы и полученных результатов, наличие обоснованных выводов	1	1,33
Грамотная речь	1	1,33

Использование технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организация и осуществление технологического процесса производства продукции питания	1	1,33
Логичность и последовательность изложения	1	1,33
Наличие обоснованных выводов и суждений по рассматриваемой проблеме	1	1,33
Наличие полных, аргументированных ответов на заданные вопросы	1	1,33
Отсутствие фактологических ошибок	1	1,33
Присутствие сопоставления различных точек зрения, обобщения изученного материала	1	1,33
Проведение аргументированного самостоятельного анализа проблемы	1	1,33
Соблюдение технических требований к оформлению текста работы, включая грамотное оформление списка использованной литературы и ссылок на использованную литературу в тексте (при наличии списка литературы)	1	1,33
Соответствие доклада содержанию работы	1	1,33
Соответствие содержания теме и плану работы	1	1,33
Соответствие требованиям по объему работы	1	1,33
ИТОГО	15	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
------------------	---	---	---

Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
<i>Знания</i>
Методы технологического процесса производства продукции питания различных национальных кухонь народов России
<i>Умения</i>
Организовать технологический процесс производства продукции питания различных национальных кухонь народов России
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Использовать знания при разработке обоснованных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
Знания
Методы разработки новых и фирменных блюд
Умения
Разрабатывать техническую и технологическую документацию на новые и фирменные блюда национальной направленности
Навыки и/или опыт деятельности
Организовывать анализ качества новой продукции национальной направленности
ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
Знания
Правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования при производстве кулинарной продукции; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к кулинарной продукции
Умения
Выбирать необходимые приборы и оборудования, и технические средства при производстве кулинарной продукции.
Навыки и/или опыт деятельности
Измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
Знания
Основы составления нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания
Умения
Контролировать документооборот по производству на предприятии питания.
Навыки и/или опыт деятельности
Организовывать анализ документооборота по производству на предприятии питания

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

Зачет - средство, позволяющее оценить знания, умения и владения обучающегося по учебной дисциплине. Рекомендуются для оценки знаний, умений и владений обучающихся. Билет включает три вопроса: один теоретический и два практических. Теоретический вопрос предполагает изучение особенностей кухонь народов России; способность использовать технических средств для измерения основных параметров

технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; изучение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда и организацию документооборота по производству на предприятии питания. Практическая часть предполагает разработку технологической документации (технологических карт или технико-технологических карт) и технологических схем приготовления блюд. При подготовке к зачету студентам необходимо проанализировать и систематизировать все знания, накопленные при изучении учебного материала: данные учебника, записи лекций, конспекты прочитанных книг, заметки, сделанные во время лекций, самостоятельных, практических и лабораторных работ.

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Практическое задание
3. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	9	15
Практическое задание	9	15
Практическое задание	6	10
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

0. При подготовке к зачету студент формирует компетенции: способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

1. Особенности технологии супов в русской кухне.
2. Факторы, влияющие на формирование национальной кухни

3. Нормативно-техническая документация, регулирующая производство национальных блюд и кулинарных изделий в общественном питании.
4. Методика разработки новых и фирменных блюд в общественном питании.
5. Техничко-технологическая карта, ее структура порядок разработки и утверждения. История формирования татарской национальной кухни; факторы, влияющие на ее формирование
Отличительные особенности татарской национальной кухни.
6. Характерные особенности татарских национальных холодных блюд и закусок. Ассортимент, правила подачи. Современные холодные блюда и закуски в татарской кухне.
7. Супы в татарской национальной кухне, их классификация, отличительные особенности.
8. Особенности технологии закусок в русской кухне.
9. Особенности русской кухни. История формирования русской кухни.
10. Блюда из круп в русской кухне.
11. Блины и оладьи в русской кухне.
12. Рыбные блюда в русской кухне.
13. Особенности технологии мучных кулинарных изделий в русской кухне.
14. Пасхальный стол в русской национальной кухне. Особенности приготовления блюд и кулинарных изделий.
15. Постный стол в русской национальной кухне. Особенности технологии блюд и кулинарных изделий.
16. Блюда из овощей в русской кухне. Особенности технологии фаршированных овощей.
17. Особенности технологии мясных блюд в русской кухне.
18. Особенности технологии горячих и холодных напитков в русской кухне.
19. Особенности блюд из мяса и птицы в татарской национальной кухне. Технология блюд из мяса и птицы.
20. Особенности мучных кулинарных изделий в татарской национальной кухне. Ассортимент и технология.
21. Особенности технологии блюд из картофеля и овощей в татарской национальной кухне.
22. Особенности технологии мучных изделий к чаю в татарской национальной кухне.
23. Чайные традиции в татарской национальной кухне. Технология приготовления и правила подачи чая в татарской кухне.
24. Мучные блюда в татарской национальной кухне: катлама, пельмени, манты, кыстыбый и другие. Ассортимент и технология.
25. Пельмени в кухнях народов России. Особенности технологии пельменей в разных регионах.
26. Особенности башкирской кухни. Ассортимент и технология блюд и кулинарных изделий.
27. Особенности карельской кухни. Ассортимент и технология блюд и кулинарных изделий.
28. Особенности марийской кухни. Ассортимент и технология блюд и кулинарных изделий.
29. Особенности еврейской кухни. Ассортимент и технология блюд и кулинарных изделий.
30. Особенности чувашской кухни. Ассортимент и технология блюд и кулинарных изделий.
31. Особенности удмуртской кухни. Ассортимент и технология блюд и кулинарных

изделий.

31. Особенности мордовской кухни. Ассортимент и технология блюд и кулинарных изделий.

32. Особенности северо-осетинской кухни. Ассортимент и технология блюд и кулинарных изделий.

33. Особенности дагестанской кухни. Ассортимент и технология блюд и кулинарных изделий.

2. 1. Разработать технологическую карту на похлебку по-суворовски (Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, 1996, ч. I).

2. Разработать технологическую схему приготовления похлебки по-суворовски.

3. Разработать технико-технологическую карту (проект рецептуры и технологии) холодной закуски в русских национальных традициях.

4. Разработать технологическую схему приготовления разработанной закуски.

5. Разработать технико-технологическую карту (проект рецептуры и технологии) блюда (изделия) в русских традициях.

6. Разработать технологическую схему приготовления разработанного блюда.

7. Разработать технологическую карту на кашу пуховую (Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, 1996, ч. I).

8. Разработать технологическую схему приготовления каши пуховой.

9. Разработать технологическую карту на блины гречневые (Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, 1996, ч. I).

10. Разработать технологическую схему приготовления блинов гречневых.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание использования технических средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания, провидит анализ результатов	Показывает знание использования технических средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания, провидит анализ результатов	Показывает незнание использования технических средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания, не провидит анализ результатов

	<p>различных экспериментов. Показывает глубокое знание правил техники безопасности , производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда. Свободно ориентируется в организации документооборота по производству на предприятии питания. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.</p>	<p>различных экспериментов. Показывает знание правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда. Ориентируется в организации документооборота по производству на предприятии питания. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.</p>	<p>различных экспериментов. Показывает незнание правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда. Не ориентируется в организации документооборота по производству на предприятии питания . Допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.</p>
Практическое задание	<p>Задание выполнено полностью. Приведены все параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, приведены правила</p>	<p>Задание выполнено не полностью. Приведены параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, приведены правила техники безопасности</p>	<p>Задание не выполнено , либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя. Не приведены все параметры технологических</p>

	<p>техники безопасности , производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, сделана техническая, технологическая документация, сделаны соответствующие выводы, записан полный ответ.</p>	<p>, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, сделана техническая, технологическая документация. При разработке технологической документации были допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя.</p>	<p>процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, не приведены правила техники безопасности , производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, сделана техническая, технологическая документация, не сделаны соответствующие выводы, не записан полный ответ.</p>
<p>Практическое задание</p>	<p>Задание выполнено полностью. Приведены все параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, приведены правила техники безопасности , производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, сделана техническая, технологическая документация, сделаны соответствующие выводы, записан полный ответ.</p>	<p>Задание выполнено не полностью. Приведены параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, приведены правила техники безопасности , производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, сделана техническая, технологическая документация. При разработке технологической документации были допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя.</p>	<p>Задание не выполнено , либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя. Не приведены все параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, не приведены правила техники безопасности , производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, сделана техническая, технологическая документация, не сделаны соответствующие выводы, не записан полный ответ.</p>

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь на родов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : практ. руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. – М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 208 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/1093142>

2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/1091474>

Дополнительная литература

1. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 2-е изд. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 368 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/1091552>

2. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°»,

2019. — 816 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1092972>

3. Козлов, А. И. Экология человека. Питание [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2020. — 187 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/448158>

4. Кузнецов, И. Н. Современный этикет [Электронный ресурс] : практ. пособие / И. Н. Кузнецов. — 9-е изд. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 496 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1092942>

5. Щеникова, Н. В. Традиции и культура питания народов мира [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н.В. Щеникова. – М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 296 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1046025>

Периодические издания

1. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
2. Общепит: бизнес и искусство(<http://obschepit.panor.ru>)
3. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)
4. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)

Нормативно-правовые акты

1. О защите прав потребителей : закон РФ от 7 февраля 1992г. № 2300-1(с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 1992. – 7 апреля.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 2000. – 10 января
3. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения : федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 1999. – 6 апреля.
4. Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания: постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036 (с послед. изм. и доп.)//Российская газета . – 1997. – 25 августа.

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронная библиотека - режим доступа <http://window.edu.ru>
2. Электронная библиотека - режим доступа <http://books.ru>
3. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан - режим доступа <http://www.kitaphane.ru>
4. Открытая электронная библиотека - режим доступа <http://orel.rsl.ru/>
5. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки - режим доступа <http://www.nlr.ru:8101/online.html>
6. Виртуальная библиотека Государственной публичной научно-технической библиотеки - режим доступа <http://www.library.ru>
7. Электронная библиотека <http://www.e-library.ru> - режим доступа <http://www.e-library.ru>
8. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.auditorium.ru>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Групповая консультация

Разъяснение является основным содержанием данной формы занятий, наиболее сложных вопросов изучаемого программного материала. Цель – максимальное приближение обучения к практическим интересам с учетом имеющейся информации и является результативным материалом закрепления знаний.

Групповая консультация проводится в следующих случаях:

- когда необходимо подробно рассмотреть практические вопросы, которые были недостаточно освещены или совсем не освещены в процессе лекции;
- с целью оказания помощи в самостоятельной работе (написание рефератов, выполнение курсовых работ, сдача экзаменов, подготовка конференций);
- если студенты самостоятельно изучают нормативный, справочный материал, инструкции, положения;

Методические рекомендации к лабораторной работе

познавательная деятельность обучающихся под руководством преподавателя, связанная с использованием учебного, научного или производственного оборудования (технических приборов, устройств и др.), с физическим моделированием и проведением экспериментов, направленная в основном на приобретение новых фактических знаний и практических умений.

Это один из видов самостоятельной практической работы обучающихся, имеющих целью помочь практическому освоению научно-теоретических основ изучаемых общепрофессиональных дисциплин, овладению техникой эксперимента, освоению основных методов работы в области профилизации.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро

находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном. Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый

материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта. Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания по подготовке к зачету

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Зачет – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Зачет

дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени. Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий. На зачете студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать

приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.

Портал Индустрии гостеприимства и питания	http://www.horeca.ru/	Главный интернет-ресурс Индустрии гостеприимства и питания. На портале представлена информация для участников гостинично-ресторанного бизнеса. В каталоге портала представлены заведения и операторы рынка, торговые марки, специализированная литература, профильные журналы, ассоциации и выставки HoReCa.
Правовая информационная система "Гарант"	http://www.garant.ru/	Справочная система, содержащая законодательные акты РФ (с комментариями), новости органов государственной власти
Российская ассоциация кулинаров	http://dreamchef.ru/	Содержит информацию о Российской ассоциации кулинаров, о конкурсах, конференциях и чемпионатах профессионального мастерства, видео- и фото-уроки от шеф-поваров, рецепты, мастер-классы ассоциации и партнеров
Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи	http://www.ion.ru/	Содержит базу данных по наноматериалам, химическому составу продуктов питания РФ, справочники блюд и кулинарных изделий, методические документы.
Федерация рестораторов и отельеров	http://frio.ru/	Содержит информацию о различных предприятиях общественного питания, имеется каталог поставщиков продовольственных товаров, оборудования, инвентаря, текстиля. Имеется каталог франшиз, информация о мероприятиях, проводимых Федерацией.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению

Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
Специализированная учебная мебель, технологическое оборудование для приготовления кулинарной продукции, инвентарь.	
<i>Лабораторные занятия</i>	
Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий. Простое оборудование: специализированная учебная мебель, столы производственные, стол кондитерский, стеллажи для посуды, шкаф железный, подставка под пароконвектомат, шкаф столбик металлический; сложное оборудование: электрополотенце BR-GSX-2000A, слайсер, микроволновая печь SAMSUNG, кипятильник чай-кофе, весы электронные настольные фасовочные ВР-05мс, весы т-708ф фиеста форт, вытяжка вентиляционная электрическая ввэ-0,9, чайник VITEK, кофемолка VT-1546 SR, особо сложное оборудование: плита электрическая с духовкой (Гриль-Мастер), плита электрическая с конвекцией Ф4ПдкЭ, пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ, холодильник - витрина POZIC, миксер планетарный, блендер электрический РНВ 0711L., мясорубка ММ-12, фритюрница электрическая, мясорубка ММ-12, фритюрница электрическая, печь конвекционная 43dx шкаф расстоечный 83 li, водонагреватель er50-vtermex, овощерезка ROBOTCOUPECL-30 BISTRO, соковыжималка BOSCH, тостер BOSCH, вафельница SUPRA, мультиварка VITESSE, хлебопечка, машина вакуумная упаковочная GEMLUXX, плита индукционная GASTRORAG, термостат погружной GEMLUX, шкаф холодильный среднетемпературный BRAVO, стиральная машина INDESIT, посудомоечная машина HANSA, мясорубка REDMOND, аппарат для сахарной ваты, аппарат шоковой заморозки HURAKAN, куттер AIRHOT, электрогриль VITEZZE.	
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>	
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)	

<i>СРС</i>

Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Индивидуальное обучение – выстраивание обучающихся собственных образовательных траекторий на основе формирования индивидуальных учебных планов и программ с учетом интересов и предпочтений обучающихся.
2. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
3. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

профиль
Технология организации ресторанного дела

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Башкирова Т.В., Матвеева Е.Л.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины состоит в изучении технологии производства продукции общественного питания.

- Сформировать навыки организации современной технологии на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, классов и типов;
- Сформировать глубокое понимание современных технологий производства продукции общественного питания;
- Сформировать глубокое понимание об основных направлениях развития современных технологий;
- Сформировать глубокое понимание студентами современных технологий производства продукции общественного питания.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;

контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

продукция питания различного назначения;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

технологическое оборудование;

сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры,

освоившие программу бакалавриата:
научно-исследовательская
организационно-управленческая
проектная
маркетинговая
производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ПК-17	Знания	рациональные способы использования сырьевых, энергетических и материаль- технических ресурсов
	Умения	организовывать ресурсосберегающее производство; его оперативное планирование
	Навыки и/или опыт деятельности	навыки организации безопасных и надежных процессов производства продукции общественного питания
ПК-18	Знания	безопасные правила эксплуатации технических средств при организации технологических процессов

	Умения	использовать современные технические средства, сырье для производства безопасной кулинарной продукции
	Навыки и/или опыт деятельности	навыками эксплуатации оборудования
ПК-4	Знания	перспективы развития отрасли; оснащение ее техническими средствами; перспективы развития современных технологических процессов в
	Умения	подбирать технические средства для организации новых технологий
	Навыки и/или опыт деятельности	применением технических средств в сфере индустрии питания; принимать конкретные решения при разработке технологических процессов
ПК-5	Знания	нормативные акты органов исполнительной власти в сфере индустрии питания, их значимость для производства современной кулинарной продукции
	Умения	использовать нормативные акты в сфере индустрии питания для решения профессиональных задач и разработки современных технологий кулинарной продукции; находить организационно- управленческие решения в производственной деятельности; участвовать в инновационных проектах разработки новой кулинарной продукции
	Навыки и/или опыт деятельности	навыками поиска и анализа нормативных документов в своей профессиональной деятельности; навыками разработки новых технологических процессов

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина **СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ** имеет код Б1.В.04.02, относится к основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина **СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ** предусмотрена учебным планом в 8 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу

обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации: зачёт в 8 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	8 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	12	12
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4
в т. ч. занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	2	2
в т. ч. в форме лабораторных работ	6	6
Самостоятельная работа обучающихся	92	92
Промежуточная аттестация	4	4
в т. ч. зачет	4	4
ИТОГО	108	108

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Раздел 1. Промышленные технологии - основа индустриализации общественного питания

Тема 1. Промышленные технологии – основа индустриализации общественного питания.

Основные направления развития общественного питания в современных условиях. Основные этапы индустриализации общественного питания в РФ и в РТ.

Эволюция промышленной технологии.

Раздел 2. Централизованное производство полуфабрикатов на предприятиях общественного питания

Тема 2. Особенности технологии централизованного производства полуфабрикатов соусов. Особенности технологии централизованного производства полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы

Технология концентрированных полуфабрикатов соусов; соусов эмульсионного типа; соусов промышленного производства. Требования к качеству соусов; использование в общественном питании.

Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы; требования к качеству полуфабрикатов; условия и сроки хранения; использование в общественном питании

Тема 3. Полуфабрикаты из муки. Технология изделий пониженной калорийности, полувыпеченных мучных изделий.

Технология полуфабрикатов из муки (теста) для мучных блюд, мучных кулинарных изделий, мучных гарниров, мучных кондитерских и булочных изделий. Технология мучных изделий пониженной калорийности с добавлением молочно- белковых продуктов, овощных и фруктовых пюре; технология отделочных полуфабрикатов с добавлением овощных пюре или соков. Требования к качеству изделий.

Технология мучных изделий с неполной выпечкой (полувыпечкой). Способы классической полувыпечки, полувыпечки- экспресс. Способы хранения полувыпеченных изделий.

Тема 4. Особенности технологии централизованного производства полуфабрикатов из картофеля и овощей.

Технология полуфабрикатов из картофеля и овощей, не прошедших тепловую обработку. Ассортимент полуфабрикатов, требования к качеству; использование на предприятиях общественного питания.

Технология полуфабрикатов из овощей, прошедших тепловую кулинарную обработку. Ассортимент полуфабрикатов, требования к качеству, использование на предприятиях общественного питания.

Технология обжаренных полуфабрикатов из картофеля (хрустящий картофель, картофельные чипсы).

Овощные салаты: из белокочанной капусты (со свеклой и яблоками, с помидорами и зеленым горошком, со сладким перцем и зеленым луком и др.). Восточные салаты (из баклажанов, из кабачков, из стручковой фасоли и др.). требования к качеству салатов.

Раздел 3. Технология охлажденных и быстрозамороженных блюд и кулинарных изделий

Тема 5. Технология охлажденных блюд и кулинарных изделий.

Технологический процесс производства охлажденных блюд.

Организация производства (состав помещений пищеблока для производства охлажденной продукции; санитарно-гигиенические требования к производству охлажденной продукции); требования к качеству сырья и его подготовка; ассортимент охлажденной продукции; разогрев охлажденных блюд; качество охлажденных блюд.

Тема 6. Технология охлажденных блюд, гарниров и кулинарных изделий в гастрономических (функциональных) емкостях и герметизированных мягких полимерных пакетах. Охлаждение и замораживание по технологии КЭЧ.

Ассортимент и особенности технологии кулинарных изделий: холодных закусок, кулинарных изделий. Условия и сроки хранения. Требования к качеству. Использование на предприятиях общественного питания.

Технология интенсивного охлаждения Cooks Chille КЭЧ («Кук энд Чилл»- «приготовь и охлади», англ.). Преимущества технологии КЭЧ, использование на предприятиях общественного питания; способы упаковки продукции. Оборудование для организации технологии КЭЧ. Сроки хранения и реализации продукции; качество продукции.

Тема 7. Технология быстрозамороженной кулинарной продукции.

Принципы замораживания, размораживания и разогревания быстрозамороженных полуфабрикатов и готовых изделий. Ассортимент быстрозамороженных полуфабрикатов и готовых блюд; использование на предприятиях общественного питания.

Тема 8. Технология быстрозамороженной овощной продукции.

Ассортимент, характеристика и этапы производства быстрозамороженной овощной продукции. Пищевая ценность быстрозамороженной овощной продукции. Технология гарнирного картофеля, картофельных палочек; котлет, биточков картофельных; вареников с картофелем; картофельных клецек. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Использование на предприятиях общественного питания.

Тема 9. Технология замороженных полуфабрикатов в тесте.

Технология быстрой заморозки теста, полуфабрикатов и изделий из него.

Технологический процесс производства пельменей, хинкали, мантов, мясных палочек, самсы, беляшей, вареников, пиццы, блинчиков с начинкой. Приготовление теста, фарша и начинок, формирование полуфабрикатов; замораживание полуфабрикатов; упаковка; транспортирование, хранение; сроки годности замороженных полуфабрикатов в тесте. Рецептуры изделий и национальная Татарская кухня . Требования к качеству изделий.

Национальные татарские блюда: особенности приготовления, рецепты, калорийность, правила подачи. Кыстыбый. Перемяч. Бэлиш. Элеш.

Треугольник, эчпочмак. Беккен. Точе коймак. Катлама.

Технология отложенной выпечки, ее разновидности.

Технология изготовления и быстрого замораживания дрожжевого, дрожжевого слоеного теста, замораживание тестовых полуфабрикатов;

упаковка, транспортирование и хранение замороженных полуфабрикатов; размораживание полуфабрикатов. Выпечка изделий.

Раздел 4. Технология сушеных полуфабрикатов и готовых изделий

Тема 10. Технология сушеных полуфабрикатов и готовых изделий сублимационной сушки. Технология сушеных полуфабрикатов из картофеля. Технология сухого картофельного пюре. Разновидности сухого картофельного пюре: картофельные хлопья, картофельные крупка, картофельные гранулы.

Использование консервированной продукции в общественном питании. Технология сублимационной сушки. Качество продуктов сублимационной сушки. Ассортимент продуктов сублимационной сушки. Сроки и условия хранения. Использование на предприятиях общественного питания. Использование консервированной продукции в общественном питании: суповых заправок, самостоятельных блюд.

Технология концентратов (сухих смесей) из картофеля – картофельные лепешки, картофельные клецки. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (8 семестр)

Раздел 1. Промышленные технологии - основа индустриализации общественного питания

1	Промышленные технологии – основа индустриализации общественного питания.	0	0	0	10	10
---	--	---	---	---	----	----

Раздел 2. Централизованное производство полуфабрикатов на предприятиях общественного питания

2	Особенности технологии централизованного производства полуфабрикатов соусов. Особенности технологии централизованного производства полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы	1	0	0	10	11
3	Полуфабрикаты из муки. Технология изделий пониженной калорийности, полувывпеченных мучных изделий.	0	0	0	8	8
4	Особенности технологии централизованного производства полуфабрикатов из картофеля и овощей.	1	0	2	10	13

Раздел 3. Технология охлажденных и быстрозамороженных блюд и кулинарных изделий

5	Технология охлажденных блюд и кулинарных изделий.	0	0	0	10	10
6	Технология охлажденных блюд, гарниров и кулинарных изделий в гастрономических (функциональных) емкостях и герметизированных мягких полимерных пакетах. Охлаждение и замораживание по технологии КЭЧ.	1	0	0	8	9
7	Технология быстрозамороженной кулинарной продукции.	0	0	0	10	10
8	Технология быстрозамороженной овощной продукции.	0	0	2	8	10
9	Технология замороженных полуфабрикатов в тесте. Технология быстрой заморозки теста, полуфабрикатов и изделий из него.	1	2	2	8	13

Раздел 4. Технология сушеных полуфабрикатов и готовых изделий

10	Технология сушеных полуфабрикатов и готовых изделий сублимационной сушки Технология сушеных полуфабрикатов из картофеля. Технология сухого картофельного пюре. Разновидности сухого картофельного пюре: картофельные хлопья, картофельные крупка, картофельные гранулы.	0	0	0	10	10
	Зачёт					4
	Итого	4	2	6	92	108

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16177>

1. Конспект Лекций по дисциплины «Современные технологии производства продукции общественного питания».

Посещаемость, опрос, активность, ведение конспектов лекций

2. Практические занятия по дисциплине «Современные технологии производства продукции общественного питания».

Контроль выполнения практических заданий.

3. Задания для организации самостоятельной работы студентов по дисциплине «Современные технологии производства продукции общественного питания».

Подготовка реферата, выступление по теме реферата с презентацией.

4. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Современные технологии производства продукции общественного питания».

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ПК-17	

<p>способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p>	<p>ЭКОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-18 готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	<p>БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства</p>	<p>ЭКОЛОГИЯ ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ,</p>

продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ

В рамках дисциплины **СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ** указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость
Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	0,71	2,11
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных)	1	1,58	1,58

работ)			
Занятия семинарского типа в форме лабораторных работ	3	2,11	6,316
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Доклад с презентацией	6,00	10,00
Контрольная работа	9,00	15,00
Отчёт по лабораторным работам	12,00	20,00
Темы семинарских занятий	9,00	15,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных

оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где Балл(К/ Дисц/ Этапизуч) – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

\sum Набранный балл за ОС – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

\sum max балл за ОС – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;
 $\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ПК-17 способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Базовый уровень	Знать: Назвать рациональные способы использования сырья, энергетических, материально- технических ресурсов. Уметь: Демонстрировать организацию производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Владеть: Организовать современные технологии производства продукции общественного питания	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знать: Обсудить рациональные способы использования сырья, энергетических, материально- технических ресурсов. Уметь: Схематически обследовать ресурсосберегающее производство и его	Более 70 баллов

		оперативное планирование в общественном питании. Владеть: Оценить организации безопасных технологических процессов в современной технологии	
ПК-18 готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Базовый уровень	Знать: Рассказать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций в области технологии производства продукции общественного питания. Уметь: Использовать современные технические средства при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания. Владеть: Организовать безопасность жизнедеятельности на предприятия общественного питания.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знать: Описать современное технологическое оборудование. Уметь: Организовывать технологические процессы производства современной кулинарной. Владеть: Находить решение по правильному эксплуатации оборудования.	Более 70 баллов
ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке	Базовый уровень	Знать: теоретических основ организации предприятий питания с учетом современных направлений развития технологий общественного питания; готовность устанавливать и определять приоритетные	От 60 до 70 баллов

<p>новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>		<p>направления в сфере производства продукции питания Уметь: Применить на практике разработки новых технологических процессов в организации современных технологий. Владеть: Наладить технические средства для индивидуального питания.</p>	
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знать: современных технологии производств продуктов питания; Уметь: принимать конкретные технические решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; знание мер по сохранению и защите экосистемы в ходе профессиональной деятельности Владеть: Оценить значение и экологические последствия научно-технического прогресса в отрасли</p>	<p>Более 70 баллов</p>
<p>ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	<p>Базовый уровень</p>	<p>Знать: Дать определение технологическому оборудованию по нормативным актам в сфере общественного питания. Уметь: подобрать необходимое производственное оборудование, оценивать эффективность работы технологического оборудования; Владеть: методикой расчета производственной мощности предприятия; методами разработки производственной программы в зависимости</p>	<p>От 60 до 70 баллов</p>

		от специфики предприятия питания; знание инновационных технологий в развитии индустрии питания	
	Повышенный уровень	Знать: основных видов оборудования, необходимых для оснащения предприятий питания, знание методики расчета и подбора производственного оборудования; умение разрабатывать производственную программу предприятия Уметь: обосновывать выбор технологических процессов; оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Владеть: навыками расчета производственной мощности предприятия; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; готовность участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;	Более 70 баллов

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	15	ПК-4, ПК-5
Темы семинарских занятий	15	ПК-17, ПК-18, ПК-4
Доклад с презентацией	10	ПК-17, ПК-4

Отчёт по лабораторным работам	20	ПК-17, ПК-18, ПК-4
Промежуточная аттестация		
Зачёт	40	ПК-17, ПК-18, ПК-4, ПК-5

1. Контрольная работа

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
<i>Знания</i>	
перспективы развития отрасли; оснащение ее техническими средствами; перспективы развития современных технологических процессов в	
<i>Умения</i>	
подбирать технические средства для организации новых технологий	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
применением технических средств в сфере индустрии питания; принимать конкретные решения при разработке технологических процессов	
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
<i>Знания</i>	
нормативные акты органов исполнительной власти в сфере индустрии питания, их значимость для производства современной кулинарной продукции	
<i>Умения</i>	
использовать нормативные акты в сфере индустрии питания для решения профессиональных задач и разработки современных технологий кулинарной продукции; находить организационно- управленческие решения в производственной деятельности; участвовать в инновационных проектах разработки новой кулинарной продукции	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
навыками поиска и анализа нормативных документов в своей профессиональной деятельности; навыками разработки новых технологических процессов	

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

В процессе выполнения контрольной работы студент должен: рассчитать сырье; разработать новую технологию; использовать современные технологии; оценить технологический процесс.

Контрольная работа – самостоятельная работа, представляющая собой письменный ответ на вопрос, рассматриваемый в рамках одной учебной дисциплины. Содержание ответа на поставленный вопрос включает: знание теории, выделение актуальных проблем данной темы.

Качество письменной работы оценивается, прежде всего по тому, насколько самостоятельно и правильно студент раскрывает содержание главных вопросов темы, использует знание рекомендованных к теме первоисточников. При изложении материала следует стремиться к тому, чтобы каждое теоретическое положение было убедительно аргументировано и всесторонне обосновано, а также подкреплено практическим материалом.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

0. При выполнении данного задания обучающийся должен:

- обосновать технологическое решения. Применить современные технологические решения.
- рассчитать сырье. Оценить и запланировать инновационные решения.

1. Централизованное производство полуфабрикатов из муки (теста). Подготовка сырья, виды теста, технологический процесс производства пресного теста для мучных блюд и гарниров, дрожжевого опарного и безопарного теста, слоеного, бисквитного, заварного, песочного теста.

2. Мучные изделия пониженной кислотности: ассортимент, технология производства, требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.

3. Технологический процесс производства охлажденных блюд. Требования к составу помещений, оборудованию, инвентарю предприятий, производящих охлажденную продукцию.

4. Охлажденные блюда и гарниры в функциональных емкостях. Ассортимент, характеристика. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

5.

Использование охлажденных блюд и гарниров в функциональных емкостях на предприятиях общественного питания.

6. Производство кулинарных изделий в функциональных емкостях. Требования к качеству, сроки хранения.

7. Охлажденные блюда и кулинарные изделия герметизированных мягких полимерных пакетах. Ассортимент, характеристика, требования к качеству, сроки хранения. Использование.

8. Технологический процесс быстрозамороженных блюд и кулинарных изделий. Принципы замораживания, размораживания, разогревания быстрозамороженных полуфабрикатов и готовых изделий.

9. Ассортимент быстрозамороженных полуфабрикатов и готовых блюд для предприятий общественного питания. Характеристика, требования к качеству, сроки хранения и реализации.

10. Быстрозамороженная овощная продукция: ассортимент, технология, требования к качеству, сроки хранения.

11. Быстрозамороженные мясные блюда: ассортимент, технология, требования к качеству, сроки хранения.

12. Быстрозамороженные изделия из теста: ассортимент, технология, требования к качеству, условия и сроки хранения

13. Полуфабрикаты и готовые изделия сублимационной сушки. Требования к качеству, условия и сроки хранения, использование.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Владение основными понятиями и терминологией. Обоснованы технологические процессы. Производственная мощность оборудования. Оценка инновационных технологических процессов в области технологии общественного питания.	1	3,75

Логически и лексически грамотно изложены: технологический процесс; современные технологии; положительные и отрицательные инновационные технологии.	1	3,75
Самостоятельность выполнения работы	1	3,75
Соответствие требованиям по объему работы	1	3,75
ИТОГО	4	15

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 9 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 9 до 10.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 10.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Отчёт по лабораторным работам

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
<i>Знания</i>	
рациональные способы использования сырьевых, энергетических и материаль-технических ресурсов	
<i>Умения</i>	
организовывать ресурсосберегающее производство; его оперативное планирование	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
навыки организации безопасных и надежных процессов производства продукции общественного питания	
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
<i>Умения</i>	
использовать современные технические средства, сырье для производства безопасной кулинарной продукции	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
навыками эксплуатации оборудования	
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
<i>Знания</i>	
перспективы развития отрасли; оснащение ее техническими средствами; перспективы развития современных технологических процессов в	
<i>Умения</i>	
подбирать технические средства для организации новых технологий	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
применением технических средств в сфере индустрии питания; принимать конкретные решения при разработке технологических процессов	

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам», характеризующий этап формирования

Методические материалы

Лабораторные работы могут носить репродуктивный, частично-поисковый и поисковый

характер.

Работы, носящие репродуктивный характер, отличаются тем, что при их проведении студенты пользуются подробными инструкциями, в которых указаны: цель работы, пояснения (теория, основные характеристики), оборудование, аппаратура, материалы и их характеристики, порядок выполнения работы, таблицы, выводы (без формулировки), контрольные вопросы, учебная и специальная литература.

При выполнении данного задания обучающийся должен:

- рационально использовать сырье. Планировать технологический процесс.
- пройти инструктаж по технике безопасности (заполнить и расписаться в журнале по технике безопасности);
- применить инновационные решения в технологии общественного питания.

Работы, носящие частично поисковый характер, отличаются тем, что при их проведении студенты не пользуются подробными инструкциями, им не дан порядок выполнения необходимых действий, и требуют от студентов самостоятельного подбора оборудования, выбора способов выполнения работы в инструктивной и справочной литературе и др.

Работы, носящие поисковый характер, характеризуются тем, что студенты должны решить новую для них проблему, опираясь на имеющиеся у них теоретические знания.

При планировании лабораторных работ необходимо определять оптимальное соотношение репродуктивных, частично-поисковых и поисковых способов деятельности, чтобы обеспечить высокий уровень интеллектуальной активности обучающихся и студентов.

В инструкции, подготовленные преподавателем для организации деятельности студентов на лабораторных работах, могут включаться:

- цель работы;
- пояснение некоторых теоретических положений;
- перечень оборудования;
- рекомендации, связанные с методикой выполнения лабораторных и практических работ;
- перечень учебной и специальной литературы.
- оформление ТТК, ТК, ТС, дегустационных листов.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

0. При выполнении данного задания обучающийся должен:

- рационально использовать сырье. Планировать технологический процесс.
- пройти инструктаж по технике безопасности (заполнить и расписаться в журнале по технике безопасности);
- применить инновационные решения в технологии общественного питания.

1. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗДЕЛИЙ ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТИ, ПОЛУВЫПЕЧЕННЫХ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Задания:

- 1.- расчет сырья, для производства полуфабрикатов на предприятиях общественного питания.
2. - разработка технологической документации (технологических карт, технико-технологических карт, технологических схем).
3. -приготовление изделий (по заданию преподавателя).
4. -органолептическая оценка качества изделий пониженной калорийности.

2. ТЕХНОЛОГИЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННОЙ ОВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Промышленность вырабатывает быстрозамороженные полуфабрикаты и замороженные

изделия следующих групп продукции общественного питания:

- 1.- полуфабрикаты из картофеля и овощей;
2. -мясные полуфабрикаты;
3. -полуфабрикаты и изделия из теста;
4. -готовые мясные и овощные блюда;

3. ТЕХНОЛОГИЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННОЙ ОВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Промышленность вырабатывает быстрозамороженные полуфабрикаты и замороженные изделия следующих групп продукции общественного питания:

Задания:

1. приготовить блюда из овощных полуфабрикатов (по заданию преподавателя)
2. приготовить блюда из картофельных полуфабрикатов (по заданию преподавателя)
3. органолептическая оценка качества блюд из быстрозамороженных полуфабрикатов
4. оформить технологическую документацию

4. ТЕХНОЛОГИЯ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ В ТЕСТЕ

1. - приготовить изделия из теста из быстрозамороженных полуфабрикатов (по заданию преподавателя)
2. -органолептическая оценка качества приготовленных изделий
3. -разработка технологической документации

5. ТЕХНОЛОГИЯ СУШЕНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, ИХ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Промышленность выпускает следующий ассортимент продуктов сублимационной сушки : капуста цветная, лук репчатый, чеснок порошкообразный, порошок хрена, продукты кисломолочные, творог, фрукто- творожная масса, салаты и винегреты, порошок из тыквы, грибы, бульон и др.

Задания:

1. - приготовить супы с использованием овощей сублимационной сушки (по заданию преподавателя)
2. - приготовить творожные блюда из продуктов сублимационной сушки (по заданию преподавателя)
3. - восстановление плодово-ягодных пюре из сублимированных полуфабрикатов (по заданию преподавателя)
4. - органолептическая оценка качества кулинарной продукции с использованием сублимированных продуктов

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
 Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Отчет по лабораторной работе должен включать: Введение, в котором указывается цель работы, схема лабораторной установки и описываются полученные исходные данные. Ход работы, в которой описывается выполнение каждой задачи. Заключение.	2	6,67
Распределение показателей качества по количественному признаку: способность рационального сырья; разъяснить технологические решения.	1	3,33
Самостоятельность выполнения работы.	2	6,67

Цель занятия: планирования технологического процесса; изучение основных показателей качества выпускаемой продукции; прохождения первичного и текущего инструктажа по техники безопасности; внедрения современных технологических процессов.	1	3,33
ИТОГО	6	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

3. Доклад с презентацией

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Доклад с презентацией»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
Знания	
рациональные способы использования сырьевых, энергетических и материаль-технических ресурсов	
Умения	
организовывать ресурсосберегающее производство; его оперативное планирование	
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
Знания	
перспективы развития отрасли; оснащение ее техническими средствами; перспективы развития современных технологических процессов в	

3.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Доклад с презентацией», характеризующий этап формирования

Доклад (сообщение) – подготовленное студентом самостоятельное публичное выступление по представлению полученных результатов по рассмотрению темы доклада. В работе должны быть сформулированы: актуальность выбранной темы, цель и задачи работы, четкость структуры и логика в изложении, аналитичность, наличие выводов. Регламент выступления 7-10 мин.

Содержание работы оценивается по следующим основным критериям:

- определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;
- оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания.

Презентация предполагает сочетание информации различных типов: текста, графических изображений, музыкальных и звуковых эффектов, анимации и видеофрагментов. Рекомендуются сжатый, информационный способ изложения материала. Один слайд презентации в среднем рассчитывается на 1.5-2 минуты.

Для достижения наибольшей эффективности ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде. Желательно присутствие на слайде блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга. Заголовки должны быть краткими и привлекать внимание аудитории.

Структура слайда должна быть одинаковой на всей презентации. Логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. Для иллюстрации наиболее важных фактов, используются рисунки, диаграммы, схемы. Вся презентация должна быть выдержана в едином стиле, на базе одного шаблона.

3.3 Типовые задания оценочного средства «Доклад с презентацией»

0. При выполнении данного задания обучающийся должен: Использовать инновационные технологические решения в области технологического процесса. Продумать технологический процесс, установить и определить приоритеты в сфере производства. Обосновать научно-технический прогресс в общественном питании. Рассмотреть положительные и отрицательные стороны развития технологического процесса.

1. Централизованное производство полуфабрикатов из свежего картофеля не прошедшего тепловую обработку.

2. Централизованное производство полуфабрикатов из корнеплодов, не прошедших тепловую обработку.

3. Централизованное производство полуфабрикатов из картофеля и овощей, прошедших тепловую обработку.

4. Технология быстрозамороженной овощной продукции. Пищевая ценность быстрозамороженной овощной продукции.

5. Технология быстрозамороженных полуфабрикатов из картофеля: гарнирный картофель, картофельные палочки, биточки и котлеты картофельные, вареники с картофелем, картофельные клецки.

6. Технология сушеных полуфабрикатов из картофеля: сухое картофельное пюре в виде хлопьев, крупки, гранул; молочно-картофельный порошок; картофельные крекеры.

7. Технология полуфабрикатов из овощей высокой степени готовности: борщевая заправка, заправка для рассольников, капуста свежая тушеная для гарнира, капуста квашенная тушеная и др.

8. Технология концентратов (сухих смесей) из картофеля: картофельные лепешки, картофельные клецки.

9. Технология централизованного производства крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов изделия.

10. Технология и ассортимент централизованного производства мясных рубленых полуфабрикатов.

11. Применение ферментативных препаратов для повышения качества жаренных мясных кулинарных изделий.

12. Технология централизованного производства из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.

13. Технология централизованного производства из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла.

14. Технология концентрированных соусных полуфабрикатов: соусы красный, основной, белый основной, томатный, сметанный, яблочный, маринад овощной с томатом

15. Соусы промышленного производства и их использование в общественном питании.

16. Технология централизованного производства соусов эмульсионного типа.

17. Технология полуфабрикатов из муки: тесто для мучных блюд и безопарное тесто.
18. Производство булочных изделий пониженной калорийности.
19. Производство хлеба на предприятия общественного питания с использованием технологических добавок.
20. Изделия пониженной калорийности из бисквитного песочного теста.
21. Технология быстрозамороженных изделий из теста
22. Блюда из текстурированных соевых продуктов.
23. Использование хлебных смесей в производстве хлеба.
24. Кондитерские смеси и их использование.
25. Технология охлажденных блюд.
26. Производство охлажденных блюд, гарниров и кулинарных изделий в функциональных емкостях.
27. Производство охлажденных блюда кулинарных изделий в герметизированных мягких полимерных пакетах.
28. Технология быстрозамороженных полуфабрикатов и готовых изделий
29. Быстрозамороженные мясные готовые блюда.
30. Применение сывороточных ингредиентов в производстве мучных изделий.

3.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Доклад с презентацией»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

$\sum_{\text{где}} \text{Балл } OC$ – набранный балл за оценочное средство;
 $\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Актуальность темы. Инновационные технологические решения в области технологического процесса. Запланировать и обеспечить надежность технологического процесса в области питания. Установить и определить приоритеты в сфере производства.	2	0,67
Владение основными понятиями и терминологией.	1	0,33
Выделение в докладе цели, описания проделанной работы и полученных результатов, наличие обоснованных выводов. Обеспечить надежность технологического процесса. Рациональное использования сырья в общественном питании. Научно-технический прогресс в общественном питании.	2	0,67
Грамотность изложения, отсутствие грамматических, стилистических ошибок определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания. оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания.	2	0,67

Наличие качественно оформленной, наглядной презентации, соответствующей тексту доклада. Научно-технический прогресс в общественном питании. Основное направление развития инноваций в технологии производства продукции общественного питания.	1	0,33
Наличие обоснованных выводов и суждений по рассматриваемой проблеме	2	0,67
Наличие полных, аргументированных ответов на заданные вопросы	2	0,67
Наличие четкой авторской позиции по рассматриваемой проблеме	2	0,67
Обоснованность выбора источников литературы (широта изученного материала, использование новых публикаций по рассматриваемой теме)	2	0,67
Присутствие сопоставления различных точек зрения, обобщения изученного материала	2	0,67
Проведение аргументированного самостоятельного анализа проблемы	2	0,67
Самостоятельность выполнения работы	2	0,67
Соблюдение технических требований к оформлению текста работы, включая грамотное оформление списка использованной литературы и ссылок на использованную литературу в тексте (при наличии списка литературы)	2	0,67
Соответствие доклада содержанию работы	2	0,67
Соответствие содержания теме и плану работы	2	0,67
Соответствие требованиям по объему работы	2	0,67
ИТОГО	30	10

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 6 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 6 до 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

4. Темы семинарских занятий

4.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Темы семинарских занятий»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
Знания	рациональные способы использования сырьевых, энергетических и материаль-технических ресурсов
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
Знания	безопасные правила эксплуатации технических средств при организации технологических процессов

4.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Темы семинарских занятий»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
Знания	
перспективы развития отрасли; оснащение ее техническими средствами; перспективы развития современных технологических процессов в	

4.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Темы семинарских занятий», характеризующий этап формирования

Семинарское занятие - одна из форм практических занятий, проводимых по наиболее сложным вопросам (темам, разделам) с целью формирования и развития у обучающихся навыков самостоятельной работы, научного мышления, умения активно участвовать в творческой дискуссии, делать выводы, аргументировано излагать свое мнение и отстаивать его. Семинарские занятия проводятся по дисциплине "Современные технологии производства продукции общественного питания".

При выполнении данного задания обучающийся должен:

- владеть современными технологиями. Использовать инновационные технологические решения;
- рассказать о мере безопасности жизнедеятельности работника на предприятия общественного питания;
- спланировать технологический процесс;
- переработки сырья: рациональное и комплексное использование сырья.

Семинары направлены на формирование у студентов практических умений, практических навыков в области технологии общественного питания, развитие навыков командной работы, коммуникативной компетентности.

Семинары по дисциплине «современные технологии производства продукции общественного питания» – метод репродуктивного обучения, обеспечивающий связь теории и практики, содействующий выработке у студентов умений и навыков применения знаний, полученных на лекции и в ходе самостоятельной работы. Организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

Семинар предполагает по заданию и под руководством преподавателей выполнение и презентацию студентами результатов индивидуальной работы, подготовку и презентацию индивидуального доклада по одной из проблемных тем дисциплины.

Занятия по дисциплине «Современные технологии производства продукции общественного питания» проводятся в специализированном кабинете, оснащенном стендами, мультимедийным и специализированным оборудованием, а также на базе предприятий питания.

Семинары способствуют более глубокому пониманию теоретического материала учебного курса, а также развитию, формированию и становлению различных уровней составляющих профессиональной компетентности студентов.

4.3 Типовые задания оценочного средства «Темы семинарских занятий»

0. При выполнении данного задания обучающийся должен:

- владеть современными технологиями. Использовать инновационные технологические решения;
- рассказать о мере безопасности жизнедеятельности работника на предприятия общественного питания;
- спланировать технологический процесс;
- переработки сырья: рациональное и комплексное использование сырья.

1. Централизованное производство полуфабрикатов из картофеля и корнеплодов в виде сырых очищенных или нарезанных клубнеплодов(корнеплодов). Требования к качеству. Допустимые сроки хранения и реализации полуфабрикатов. Техническая документация, регулирующая производство полуфабрикатов. Анализ использования на предприятиях общественного питания (на примере баз практики) полуфабрикатов из картофеля и корнеплодов в виде сырых очищенных или нарезанных клубней, производимых централизованно.

2. Централизованное производство полуфабрикатов из картофеля и овощей, прошедших тепловую обработку (картофель, морковь, свекла отварные); капуста белокочанная свежая нарезанная бланшированная; огурцы соленые нарезанные припущенные; свекла маринованная; свекла тушеная для борща; овощи пассерованные. Допустимые сроки хранения и реализации полуфабрикатов. Техническая документация, регулирующая производство полуфабрикатов. Использование полуфабрикатов в общественном питании.

3. Централизованное производство полуфабрикатов из овощных масс: «Биточков (котлет) овощных»; «Запеканок из овощей». Ассортимент и технология полуфабрикатов. Использование полуфабрикатов в общественном питании.

4. Централизованное производство полуфабрикатов из фаршированных овощей. Ассортимент и технология полуфабрикатов. Техническая документация, регулирующая производство полуфабрикатов. Использование полуфабрикатов в общественном питании.

5. Технология обжаренных полуфабрикатов из картофеля (хрустящий картофель, картофельные чипсы).

4.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Темы семинарских занятий»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Весы показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

\sum **Веса показателей** – сумма весов всех показателей;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$БП = k \cdot \max БП$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max БП$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = \sum БП$$

где \sum **Балл OC** – набранный балл за оценочное средство;

$\sum БП$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Выделение в докладе цели, описания проделанной работы и полученных результатов, наличие обоснованных выводов. Обеспечить надежность технологического процесса. Использовать современные технологические решения. Личная безопасность в чрезвычайных ситуациях на производстве общественного питания. Организация защиты предприятий общественного питания в чрезвычайных ситуациях.	1	3,75
Заслушивание и обсуждение докладов с презентациями. Инновационные технологии в общественном питании.	1	3,75
Практическое занятие-беседа.	1	3,75
Семинар-диспут.	1	3,75
ИТОГО	4	15

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций

Менее 9 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 9 до 10.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 10.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-17 способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
Знания
рациональные способы использования сырьевых, энергетических и материаль-технических ресурсов
Умения
организовывать ресурсосберегающее производство; его оперативное планирование
Навыки и/или опыт деятельности
навыки организации безопасных и надежных процессов производства продукции общественного питания
ПК-18 готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

<i>Знания</i>
безопасные правила эксплуатации технических средств при организации технологических процессов
<i>Умения</i>
использовать современные технические средства, сырье для производства безопасной кулинарной продукции
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
навыками эксплуатации оборудования
ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
<i>Знания</i>
перспективы развития отрасли; оснащение ее техническими средствами; перспективы развития современных технологических процессов в
<i>Умения</i>
подбирать технические средства для организации новых технологий
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
применением технических средств в сфере индустрии питания; принимать конкретные решения при разработке технологических процессов
ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
<i>Знания</i>
нормативные акты органов исполнительной власти в сфере индустрии питания, их значимость для производства современной кулинарной продукции
<i>Умения</i>
использовать нормативные акты в сфере индустрии питания для решения профессиональных задач и разработки современных технологий кулинарной продукции; находить организационно- управленческие решения в производственной деятельности; участвовать в инновационных проектах разработки новой кулинарной продукции
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
навыками поиска и анализа нормативных документов в своей профессиональной деятельности; навыками разработки новых технологических процессов

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

На зачете проверяются знания студентов. При отборе материала для опроса на зачете исходят из оценки значимости данного программного вопроса в общей системе учебного

предмета. На зачет необходимо выносить следующее:

- организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания;
- рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов в технологии общественного питания;
- рассказать о технике безопасности в общественном питании.;
- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания;
- обосновывать принятие конкретного;
- технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;
- выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

Принимая зачеты, преподаватель получает информацию не только о качестве знаний отдельных учащихся, но и о том, как усвоен материал группы в целом. Важно выяснить, какие вопросы усвоены студентами, над, чем следует дополнительно поработать, какими умениями студенты пока не смогли овладеть. Поэтому отбираются вопросы, которые в совокупности охватывают все основное содержание зачетного раздела, при решении которых, можно видеть, как учащиеся овладели всеми умениями, запланированными при изучении данного зачетного раздела.

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из двух заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	12	20
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

0. При выполнении данного задания обучающийся должен:

- рационально использовать сырье;
- рассказать о технике безопасности в общественном питании.
- использовать инновационные решения в области технологии общественного питания;
- оценить производственную мощность оборудования.

Аттестация по дисциплине «СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» включает в себя:

1. теоретический вопрос: позволяющие оценить уровень усвоения им учебного материала.
2. практические вопрос: на практическом задании происходит защита лабораторной работы предприятия питания выполненного обучающимся на практических занятиях.
 1. 1. Основные исторические этапы индустриализации общественного питания. Понятие о промышленных технологиях в общественном питании.
 2. Централизованное производство полуфабрикатов из муки (теста). Подготовка сырья, виды теста, технологический процесс производства пресного теста для мучных блюд и гарниров, дрожжевого опарного и безопарного теста, слоеного, бисквитного, заварного, песочного теста.
2. 1. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.
 2. Мучные изделия пониженной кислотности: ассортимент, технология производства, требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.
3. 1. Централизованное производство овощных полуфабрикатов из свежих картофеля, овощей, грибов, не прошедших тепловую обработку: картофель сырой очищенный сульфитированный; картофель сырой очищенный целый или нарезанный в пену; морковь, свекла целые очищенные свежие; корни свежие обработанные; редис и редька обработанные нарезанные; капуста белокочанная свежая зачищенная; лук репчатый свежий очищенный целый; зелень свежая обработанная. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.
 2. Технологический процесс производства охлажденных блюд. Требования к составу помещений, оборудованию, инвентарю предприятий, производящих охлажденную продукцию.
4. 1. Централизованное производство овощных полуфабрикатов из свежих картофеля, овощей, грибов, прошедших тепловую кулинарную обработку: картофель, морковь и свекла отварные; капуста белокочанная свежая нарезанная бланшированная; огурцы соленые нарезанные припущенные; свекла тушеная для борща; капуста квашеная тушеная; биточки (котлеты) овощные; запеканки из овощей; голубцы. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.
 2. Охлажденные блюда и гарниры в функциональных емкостях. Ассортимент, характеристика. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
5. 1. Полуфабрикаты из овощей высокой степени готовности, выпускаемые пищевой промышленностью для общественного питания: борщевая заправка; заправка для рассольников; капуста свежая тушеная для гарнира; капуста квашеная тушеная; солянка овоще-грибная из свежей или квашеной капусты; зелень, консервированная поваренной солью; маринад овощной с томатом; закуска овощная с томатом; свекла, измельченная с сахаром; свекла и яблоки, измельченные с сахаром; салаты овощные. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.
 2. Использование охлажденных блюд и гарниров в функциональных емкостях на предприятиях общественного питания.
6. 1. Полуфабрикаты из быстрозамороженного картофеля: гарнирный картофель; картофельные палочки; биточки и котлеты картофельные; вареники с картофелем; картофельные клецки. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.
 2. Производство кулинарных изделий в функциональных емкостях. Требования к качеству, сроки хранения.

7. 1. Сушеные полуфабрикаты из картофеля: сухое картофельное пюре (хлопья, крупка, гранулы, молочно-картофельный порошок); крекеры картофельные. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.

2. Охлажденные блюда и кулинарные изделия герметизированных мягких полимерных пакетах. Ассортимент, характеристика, требования к качеству, сроки хранения. Использование.

8. 1. Полуфабрикаты из обжаренного картофеля: хрустящий картофель; картофельные чипсы. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.

2. Технологический процесс быстрозамороженных блюд и кулинарных изделий. Принципы замораживания, размораживания, разогревания быстрозамороженных полуфабрикатов и готовых изделий..

9. 1. Концентраты из картофеля (сухие смеси): картофельные лепешки; картофельные клецки. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.

2. Ассортимент быстрозамороженных полуфабрикатов и готовых блюд для предприятий общественного питания. Характеристика, требования к качеству, сроки хранения и реализации.

10. 1. Технологический процесс централизованного производства мясных полуфабрикатов. Особенности разделки говяжьих туш на подвесных путях. Виды мясных полуфабрикатов: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, рубленые.

2. Быстрозамороженная овощная продукция: ассортимент, технология, требования к качеству, сроки хранения.

11. 1. Централизованное производство крупнокусковых полуфабрикатов; их характеристика. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.

2. Быстрозамороженные мясные блюда: ассортимент, технология, требования к качеству, сроки хранения.

12. 1. Централизованное производство порционных и мелкокусковых полуфабрикатов; их характеристика. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.

2. Быстрозамороженные изделия из теста: ассортимент, технология, требования к качеству, условия и сроки хранения.

13. 1. Централизованное производство мясных рубленых полуфабрикатов; их характеристика. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.

2. Полуфабрикаты и готовые изделия сублимационной сушки. Требования к качеству, условия и сроки хранения, использование.

14. 1. Технологический процесс централизованного производства полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и кролика. Виды полуфабрикатов.

2. Технологический процесс производства охлажденных блюд. Требования к составу помещений, оборудованию, инвентарю предприятий, производящих охлажденную продукцию.

15. 1. Централизованное производство полуфабрикатов из птицы и кролика: ассортимент, характеристика. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.

2. Централизованное производство полуфабрикатов из муки (теста). Подготовка сырья, виды теста, технологический процесс производства пресного теста для мучных блюд и гарниров, дрожжевого опарного и безопарного теста, слоеного, бисквитного, заварного, песочного теста.

16. 1. Технологический процесс централизованного производства рыбных полуфабрикатов. Рыба специальной разделки незамороженная. Рыба специальной

разделки мороженая. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения

2. Мучные изделия пониженной кислотности: ассортимент, технология производства, требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.

17. 1.Централизованное производство рыбных полуфабрикатов из рыбы неразделанной и рыбы специальной разделки. Ассортимент, характеристика. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.

2.Полуфабрикаты и готовые изделия сублимационной сушки. Требования к качеству, условия и сроки хранения, использование.

18. 1.Централизованное производство концентрированных полуфабрикатов соусов. Ассортимент концентрированных соусов: красный основной, белый основной, томатный, сметанный, яблочный, маринад овощной с томатом. Характеристика. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.

2. Технологический процесс быстрозамороженных блюд и кулинарных изделий. Принципы замораживания, размораживания, разогревания быстрозамороженных полуфабрикатов и готовых изделий.

19. 1.Централизованное производство соусов эмульсионного типа. Ассортимент, характеристика. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.

2. Быстрозамороженные мясные блюда: ассортимент, технология, требования к качеству, сроки хранения.

20. 1.Использование соусов промышленного производства в общественном питании: томатных, деликатесных, фруктовых, соусных паст, соуса белого сухого. Характеристика соусов.

2.Охлажденные блюда и кулинарные изделия герметизированных мягких полимерных пакетах. Ассортимент, характеристика, требования к качеству, сроки хранения. Использование.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.

	<p>современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы. Может применить современные технологические решения. Ориентируется и оценивает инновационные технологии. Владеет современным оборудованием.</p>	<p>положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.</p>	
<p>Практическое задание</p>	<p>Задание выполнено полностью. Приведены все необходимые формулы, проведены требуемые расчеты, сделаны соответствующие выводы, записан полный ответ. Рассказывает о мерах безопасности на производстве общественного питания. Современные, мощные оборудования в общественном питания. Разработка современного технологического процесса.</p>	<p>Задание выполнено не полностью. Приведены необходимые формулы, при проведении расчетов допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя.</p>	<p>Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя.</p>

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
------------------	---	---	---

Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1091474>
2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1031132>

Дополнительная литература

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437672>
2. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1093233>
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437707>
4. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.С. Джабоева , М.Ю. Тамова . - М.:Магистр, НИЦ

ИНФРА-М, 2019. - 256 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=339766>

5. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : практикум / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 376 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=329760>

Периодические издания

1. Товаровед продовольственных товаров(<http://www.panor.ru>)
2. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
3. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)
4. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)
5. Общепит: бизнес и искусство(<http://obschepit.panor.ru>)
6. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)
7. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)

Нормативно-правовые акты

1. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
2. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: санитарно-эпидемиологические правила и нормативы – М.: Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 2004. – 20 с. СанПиН 2.3.2.1324-03
3. Федеральный закон от 12. 01. 2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (преамбула в ред. Федерального закона от 01.03.2020 N 47-ФЗ). – М.: Издательство «Омега-Л», 2020. – 24 с.
4. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: санитарно-эпидемиологические правила. – М.: Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 2002. – 64 с. СП 2.3.6-1079-01

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронная библиотека - режим доступа <http://window.edu.ru>
2. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки - режим доступа <http://www.nlr.ru:8101/online.html>
3. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан - режим доступа <http://www.kitaphane.ru>
4. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.e-library.ru>
5. Виртуальная библиотека Государственной публичной научно-технической библиотеки <http://www.library.ru> - режим доступа

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Групповая консультация

Разъяснение является основным содержанием данной формы занятий, наиболее сложных вопросов изучаемого программного материала. Цель – максимальное приближение обучения к практическим интересам с учетом имеющейся информации и является результативным материалом закрепления знаний.

Групповая консультация проводится в следующих случаях:

- когда необходимо подробно рассмотреть практические вопросы, которые были недостаточно освещены или совсем не освещены в процессе лекции;
- с целью оказания помощи в самостоятельной работе (написание рефератов, выполнение курсовых работ, сдача экзаменов, подготовка конференций);
- если студенты самостоятельно изучают нормативный, справочный материал, инструкции, положения;

Методические рекомендации к лабораторной работе

познавательная деятельность обучающихся под руководством преподавателя, связанная с использованием учебного, научного или производственного оборудования (технических приборов, устройств и др.), с физическим моделированием и проведением экспериментов, направленная в основном на приобретение новых фактических знаний и практических умений.

Это один из видов самостоятельной практической работы обучающихся, имеющих целью помочь практическому освоению научно-теоретических основ изучаемых общепрофессиональных дисциплин, овладению техникой эксперимента, освоению основных методов работы в области профилизации.

Методические рекомендации по подготовке рефератов

Подготовка рефератов направлена на развитие и закрепление у студентов навыков самостоятельного глубокого, творческого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы по актуальным проблемам дисциплины; на выработку навыков и умений грамотно и убедительно излагать материал, четко формулировать теоретические обобщения, выводы и практические рекомендации.

Рефераты должны отвечать высоким квалификационным требованиям в отношении научности содержания и оформления.

Темы рефератов, как правило, посвящены рассмотрению одной проблемы. Объем реферата может быть от 12 до 15 страниц машинописного текста, отпечатанного через 1,5 интервала, а на компьютере через 1 интервал (список литературы и приложения в объем не входят).

Текстовая часть работы состоит из введения, основной части и заключения.

Во введении студент кратко обосновывает актуальность избранной темы реферата, раскрывает конкретные цели и задачи, которые он собирается решить в ходе своего небольшого исследования.

В основной части подробно раскрывается содержание вопроса (вопросов) темы.

В заключении кратко должны быть сформулированы полученные результаты исследования и даны выводы. Кроме того, заключение может включать предложения автора, в том числе и по дальнейшему изучению заинтересовавшей его проблемы.

В список литературы (источников и литературы) студент включает только те документы, которые он использовал при написании реферата.

В приложении (приложения) к реферату могут выноситься таблицы, графики, схемы и другие вспомогательные материалы, на которые имеются ссылки в тексте реферата.

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых

делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном.

Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов,

отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта. Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания по подготовке к занятию семинарского типа

Для расширения и углубления знаний обучающихся по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Целью занятий семинарского типа является:

- проверка уровня понимания обучающимися вопросов, рассмотренных на лекциях и в учебной литературе, степени и качества усвоения обучающимися программного материала;
- формирование и развитие умений, навыков применения теоретических знаний в реальной практике, анализа профессионально-прикладных ситуаций;
- восполнение пробелов в пройденной теоретической части курса и оказания помощи в его освоении.

Обучающийся должен изучить основную литературу по теме занятия семинарского типа и источники из списка дополнительной литературы, используемые для расширения объема знаний по теме, интернет-ресурсы.

Методические указания по подготовке к зачету

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Зачет – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Зачет дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени. Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий. На зачете студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных

Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
Google Scholar	https://scholar.google.ru/	Поисковая система по полным текстам научных публикаций всех форматов и дисциплин
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Наука и Техника	http://www.n-t.ru	База книг и публикаций Электронной библиотеки "Наука и Техника"
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.

Портал индустрии гостеприимства и питания	https://www.horeca.ru	Содержит актуальные новости российского и зарубежного рынка индустрии гостеприимства, новинки поставщиков товаров и услуг. Имеется каталог заведений и операторов рынка HoReCa. собрана база заведений и организаций ресторанного бизнеса, поставщиков и производителей продукции и услуг, торговые марки, рецепты блюд, перечень общественных организаций и ассоциаций, профильные средства массовой информации и интернет-ресурсы. Размещены предложения о продаже и покупке бизнеса, каталог франшиз.
Правовая информационная система "Гарант"	http://www.garant.ru/	Справочная система, содержащая законодательные акты РФ (с комментариями), новости органов государственной власти
Российская ассоциация кулинаров	http://dreamchef.ru/	Содержит информацию о Российской ассоциации кулинаров, о конкурсах, конференциях и чемпионатах профессионального мастерства, видео- и фото-уроки от шеф-поваров, рецепты, мастер-классы ассоциации и партнеров
Российская ассоциация кулинаров	http://dreamchef.ru/	Профессиональная база данных . Ассоциация Кулинаров России является некоммерческой корпоративной организацией, объединяющей предприятия и профессиональных работников общественного питания и сервиса

Федерация рестораторов и отельеров	http://frio.ru/	Профессиональная база данных для развития отрасли гостеприимства. Повышение качества и производительности труда работников сферы гостеприимства (разработка профессиональных стандартов, участие в разработке федеральных государственных образовательных программ, выстраивание системы независимой оценки квалификации); Стратегия развития питания вне дома; Развитие внутреннего и въездного туризма; Вопросы по оказанию гостиничных услуг; Алкогольное законодательство; Санитарно-эпидемиологическое законодательство (изменение СанПин, ХАССП); ГОСТы в сфере гостеприимства и др.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации « ТехЭксперт	https://cntd.ru	Является крупнейшим банком данных, негосударственным информационным фондом, благодаря которому в строгом соответствии с законодательством Российской Федерации с применением самых передовых технологий собирается, обрабатывается и предоставляется пользователям вся необходимая нормативно-техническая информация.
--	---	---

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
Специализированная учебная мебель, технологическое оборудование для приготовления кулинарной продукции, инвентарь.	
<i>Лабораторные занятия</i>	
Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий. Простое оборудование: специализированная учебная мебель, столы производственные, стол кондитерский, стеллажи для посуды, шкаф железный, подставка под пароконвектомат, шкаф столбик металлический; сложное оборудование: электрополотенце BR-GSX-2000A, слайсер, микроволновая печь SAMSUNG, кипятильник чай-кофе, весы электронные настольные фасовочные BP-05mc, весы т-708ф фиеста форт, вытяжка вентиляционная электрическая ввэ-0,9, чайник VITEK, кофемолка VT-1546 SR, особо сложное оборудование: плита электрическая с духовкой (Гриль-Мастер), плита электрическая с конвекцией Ф4ПдкЭ, пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ, холодильник - витрина POZIC, миксер планетарный, блендер электрический PNB 0711L., мясорубка MM-12, фритюрница электрическая, мясорубка MM-12, фритюрница электрическая, печь конвекционная 43dx шкаф расстоечный 83 li, водонагреватель er50-vertex, овощерезка ROBOTCOUPECL-30 BISTRO, соковыжималка BOSCH, тостер BOSCH, вафельница SUPRA, мультиварка VITESSE, хлебопечка, машина вакуумная упаковочная GEMPLUXX, плита индукционная GASTRORAG, термостат погружной GEMPLUX, шкаф холодильный среднетемпературный BRAVO, стиральная машина INDESIT, посудомоечная машина HANSA, мясорубка REDMOND, аппарат для сахарной ваты, аппарат шоковой заморозки HURAKAN, куттер AIRHOT, электрогриль VITEZZE.	

Текущий контроль, промежуточная аттестация
специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/ переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук. Автоматизированные рабочие места с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет»
СРС
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Интерактивная форма проведения практических занятий работа в малых группах – форма работы, дающая возможность каждому участнику по-участвовать в решении проблемы, попрактиковать навыки сотрудничества и межличностного общения
2. Информационные технологии – обучение в электронной образовательной среде с целью расширения доступа к образовательным ресурсам, увеличения контактного взаимодействия с преподавателем, построения индивидуальных траекторий подготовки и объективного контроля и мониторинга знаний обучающихся
3. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
4. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО**

**Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль Технология организации ресторанного**

**профиль
Технология организации ресторанного дела**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Карпова С.М., Матвеева Е.Л.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является приобретение студентами комплекса теоретических знаний и практических навыков по организации «Ресторанного дела».

задачи дисциплины:

- Сформировать представления об организации услуг в ресторанах различных организационно-правовых форм, классов и типов;
- Сформировать представления об основных направлениях развития ресторанного бизнеса;
- Сформировать теоретические знания и практические навыки о современных технологиях, методах, средств обслуживания в ресторанах.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию

производства и обслуживания на предприятиях питания;

контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

продукция питания различного назначения;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

технологическое оборудование;

сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

научно-исследовательская
 организационно-управленческая
 проектная
 маркетинговая
 производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ПК-11	Знания	особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей
	Умения	

		самостоятельно находить и принимать организационно- управленческие решения стимулирования работников производства.
	Навыки и/или опыт деятельности	навыками осуществления мониторинга мотивационных программ, методиками разработки мотивационных и стимулирующих программ, технологиями оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства;
ПК-13	Знания	методы анализа и планирования программ лояльности персонала, факторы влияющие на лояльность персонала в предприятиях питания;
	Умения	планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечение и поддержки лояльности персонала. Планировать и анализировать собственную деятельность с учетом собственных должностных обязанностей. Оценивать существующий уровень лояльности персонала , выявлять и анализировать зоны риска;
	Навыки и/или опыт деятельности	навыками разработки и реализации программ формирования лояльности персонала.
ПК-15	Знания	осуществление поиска, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка
	Умения	осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка , систематизировать и обобщать информацию
	Навыки и/или опыт деятельности	систематизации и обобщения информации
ПК-19	Знания	нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг
	Умения	использовать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг
	Навыки и/или опыт деятельности	нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг
ПК-23	Знания	способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управ-ления
	Умения	формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе
	Навыки и/или опыт деятельности	способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

ПК-7	Знания	системы контроля производственной деятельности
	Умения	анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, выбирать и использовать новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.
	Навыки и/или опыт деятельности	нормативной базы в области продаж продукции производства и услуг.

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО имеет код Б1.В.05.01, относится к основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО предусмотрена учебным планом в 9 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен в 9 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	9 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	30	30
в т. ч. занятия лекционного типа	10	10
в т. ч. занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	14	14
в т. ч. в форме лабораторных работ	4	4
в т.ч. консультация	2	2
Самостоятельная работа обучающихся	106	106
Промежуточная аттестация	8	8
в т. ч. экзамен	8	8
ИТОГО	144	144

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Ресторанный бизнес и перспективы его развития

История ресторанного дела, развитие международных и отечественных ресторанных сетей.

Современное состояние и основные направления ресторанного бизнеса.

Типы и виды предприятий общественного питания и ресторанного бизнеса.

Понятие формата ресторана. Формирование системы форматов ресторанов.

Действующие и перспективные форматы.

Франчайзинг в ресторанном бизнесе. Особенности франчайзинга в различных форматах ресторанов.

Основные понятия, связанные с гастрономической деятельностью. Функции гастрономии. Формы гастрономии. Критерии классификации гастрономических заведений. Подсистемы гастрономии в рыночном хозяйстве. Стратегия продукта в отдельных формах индивидуальной гастрономии.

Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания в РФ.

Рекламное продвижение ресторана на рынок в РФ и в Татарстане.

Тема 2. Организация торговой деятельности ресторанов

Разработка концепции ресторана: местоположение и ценовая политика; тип рекламы; виды основных капиталовложений; контингент; отражение

концептуальной темы в интерьере ресторана; гастрономическая тема; формы обслуживания; ресторанный сервис; кадровая политика. Стили, используемые при оформлении интерьеров залов: виды, характеристика.

Цветы в ресторане - важный элемент стиля. Проект оформления ресторана в современном татарском национальном стиле.

Музыка в ресторане как способ привлечения потребителей. Формы музыкальных (шоу) программ.

Тема 3. Управление персоналом

Обслуживающий персонал ресторанов, баров, кафе и кофейни. Общие требования. Профессиональная этика работников ресторана: служебный этикет, этикет делового человека, правила представления и знакомства, правила ведения деловых бесед и переговоров, правила деловой переписки, ведение телефонных переговоров, требования к внешнему виду, манерам поведения, речевой этикет. Сущность и назначение тренинга. Составление программы тренинга

Тема 4. Основы разработки и составления стандартов организации стандартов и контроля

Основы разработки и составления стандартов организации. Общие требования. Составление некоторых правил и видов стандартов. Правила трудовой дисциплины. Регламенты корпоративной культуры. Методика разработки стандарта организации на услуги. Внедрение стандартов и контроль результатов: методы внедрения стандартов. Оценка работы сотрудников, аттестация

Тема 5. Обслуживание банкетов

Виды приёмов и банкетов.

Приёмы и банкеты: определение, классификация по различным признакам.

Понятие дипломатического протокола. Виды официальных приемов, их характеристика. Характеристика дневных дипломатических приёмов:

Рабочий завтрак, Бокал шампанского, Бокал вина, Завтрак. Характеристика вечерних дипломатических приёмов: Коктейль, А-ля фуршет, Обед, Обед - буфет, Ужин, Чай, Жур фикс, Барбекю, Бокал вина с сыром.

Приём заказа на обслуживание торжеств. Роль менеджера в организации банкетной службы.

Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: определение, назначение, отличительные особенности, характеристика. Деловой протокол и этикет. Организация официального банкета: ознакомление с составом приглашённых лиц и схемой рассадки гостей по протоколу. Составление меню, сервировка стола.

Приём - фуршет: определение, назначение, отличительные особенности,

характеристика, составление меню.

Приём — коктейль: определение, назначение, характеристика, особенности составления меню.

Банкет — чай: определение, назначение, характеристика. Особенности подготовки зала, подбора мебели, составления меню, способы сервировки стола. Правила подачи десерта, шампанского, горячих напитков, винно - водочных изделий.

Особенности организации официальных приёмов за чайным столом.

Русский, английский, французский, японский ритуалы чаепития.

Смешанные (комбинированные) банкеты и приёмы: определение, назначение, характеристика.

Неофициальные банкеты: понятия, виды.

Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами: определение, назначение, характеристика, подготовка к банкету. Предварительная сервировка и размещение на столах холодных блюд, закусок, напитков.

Организация обслуживания.

Банкеты «Свадьба», «День рождения», «Юбилей», «Встреча друзей»: характеристика, особенности оформления зала, составления меню, сервировки и оформления столов цветами, специальными атрибутами для молодожёнов, юбиляров и гостей. Расстановка на столах продукции сервис-бара, холодных блюд и закусок. Особенности подачи банкетных блюд, приготовленных целиком.

Тема 6. Ресторанное обслуживание иностранных туристов

Основные понятия и определения в области ресторанно-гостиничного бизнеса. Нормативные документы. Гостиничная гастрономия - функции и направления развития. Обслуживание групп иностранных туристов в ресторанах и кафе. Обслуживание гостей в номерах и его роль в повышении качества гостиничного продукта. Организация банкетов и кейтеринговая деятельность.

Национальная кухня и особенности питания иностранных туристов из европейских стран, скандинавских стран, стран Азии, Африки, Америки.

Тема 7. Технология и организация обслуживания в барах

История возникновения, современное состояние и тенденции развития баров . Происхождение напитков и коктейлей.

Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей.

Материально-техническое обеспечение деятельности бара.

Посуда и инвентарь бара.

Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей.

Основы построения смешанных напитков и коктейлей.

Подготовка бара к обслуживанию потребителей. Приемы работы бармена. Характеристика смешанных напитков: лонг (длинных), мидл (средних), шот (коротких), патти дринк (групповых).

Характеристика смешанных напитков на основе чая и кофе. Горячие смешанные напитки.

Характеристика аперитивов, диджестивов, оригинальных экзотических и эксклюзивных коктейлей. Безалкогольные коктейли.

Информационное обеспечение деятельности бара. Средства информации: меню, карта вин и коктейлей бара, их виды, назначение.

Организация обслуживания в баре. Методы и формы обслуживания потребителей в барах разных типов. Стили работы бармена: классический, флейринг, спидмикс.

Тема 8. Контроль в ресторанном бизнесе.

Контроль за деятельностью ресторана. Контролирующие органы, их полномочия. Основные функции.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (9 семестр)

1	Ресторанный бизнес и перспективы его развития	2	2	0	16	20
2	Организация торговой деятельности ресторанов	1	2	0	10	13
3	Управление персоналом	1	2	0	16	19
4	Основы разработки и составления стандартов организации стандартов и контроля	1	2	0	12	15
5	Обслуживание банкетов	2	2	2	10	16
6	Ресторанное обслуживание иностранных туристов	1	2	0	16	19
7	Технология и организация обслуживания в барах	1	2	2	12	17

8	Контроль в ресторанном бизнесе.	1	0	0	14	15
	<i>Консультация</i>					2
	<i>Экзамен</i>					8
	Итого	10	14	4	106	144

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16179>

1. Конспект Лекций по дисциплины «Ресторанное дело». Посещаемость, опрос, активность, ведение конспектов лекций
2. Практические занятия по дисциплине "Ресторанное дело". Контроль выполнения практических заданий.
3. Задания для организации самостоятельной работы студентов по дисциплине "Ресторанное дело". Подготовка реферата, выступление по теме реферата с презентацией.
4. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине "Ресторанное дело"

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ПК-11 способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-13 способностью	МЕНЕДЖМЕНТ ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ

<p>планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</p>	<p>ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО ПСИХОЛОГИЯ И ЭТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПСИХОЛОГИЯ УПРАВЛЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</p>	<p>ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг</p>	<p>ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>

<p>ПК-23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</p>	<p>ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО ПСИХОЛОГИЯ УПРАВЛЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-7 способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p>ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>

В рамках дисциплины РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных

в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного	5	0,44	2,56

типа			
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	7	0,77	5,38
Занятия семинарского типа в форме лабораторных работ	2	1,03	2,051
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	9,00	15,00
Отчёт по лабораторным работам	12,00	20,00
Реферат	6,00	10,00
Решений задач	9,00	15,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоения компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этапизуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

$\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

$\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;
 $\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ПК-11 способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	Базовый уровень	Знать: Назвать этапы мониторинга проведения мотивационных программ. Уметь: Способность оценивать результат мотивации у работников производства. Владеть: Создать программы мотивации у работников производства.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знать: типы мотивации и их характеристику; виды стимулов; соответствие мотивационных типов и форм стимулирования работников производства. Уметь: осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах,	Более 70 баллов

		оценивать результаты мотивации и стимулирования работников производства. Владеть: нормативно-правовой базой в области управления персоналом;	
ПК-13 способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	Базовый уровень	Знать: Рассказать программу планирования на предприятиях питания; основные источники научно-технической информации в сфере питания; Уметь: Описать в общих чертах программу мероприятий по использованию рабочего дня у персонала ресторана. Владеть: Составить должностные инструкции в ресторанном деле: должностные обязанности на предприятиях питания. Методами инновационных информационных связей в общественном питании;	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знать: виды лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству; особенности открытой и закрытой кадровой политики; формы власти и стили управления ; виды и этапы карьеры, роль мотивирующих факторов; виды, свойства и составляющие имиджа; должностные обязанности персонала на предприятиях питания, виды норм труда и методы разработки. Уметь: планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки	Более 70 баллов

		<p>лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания. Владеть: нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами управления персоналом; способами разработки норм труда.</p>	
<p>ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</p>	<p>Базовый уровень</p>	<p>Знать: Рассказать о методах поиска информации в области потребительского рынка; об основных методах организации и управления предприятиями питания. Уметь: Применить на практике новый поиск информационной технологии в ресторанном деле. Владеть: Разработать информационную систему в ресторанном деле.</p>	<p>От 60 до 70 баллов</p>
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знать: современное состояние и перспективы развития потребительского рынка, в т.ч. рынка услуг общественного питания; систему информации в сфере общественного питания; Уметь: определять приоритеты в сфере производства продукции питания, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка;</p>	<p>Более 70 баллов</p>

		оценивать влияние новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентоспособность продукции и рентабельность предприятия; разрабатывать концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; Владеть: методами сбора, анализа и синтеза информации в области развития потребительского рынка	
ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Базовый уровень	Знать: Назвать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг, а также обслуживания различных контингентов потребителей. Уметь: Применять на практике нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг. Владеть: нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг, оценки качества и безопасности	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знать: нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг, оценки качества и безопасности сырья и пищевых продуктов; структуру ассортимента продукции на	Более 70 баллов

		<p>продовольственном рынке. Уметь: пользоваться нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг, работать с товарно-сопроводительными документами, с государственными стандартами, регламентирующими качество и безопасность пищевых продуктов, их маркировку Владеть: нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг, оценки качества и безопасности</p>	
ПК-23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Базовый уровень	<p>Знать: Перечислить навыки необходимые для управлением ресторанном деле. Уметь: Организовывать профессиональную команду для работы в ресторане. Владеть: Управлять большим коллективом на предприятие общественного питания и организовать обслуживание гостей.</p>	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	<p>Знать: принципы и методы управления персоналом; формы власти, природу и стили лидерства; способы набора и отбора персонала. Уметь: формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе; осуществлять взаимодействие между членами команды;</p>	Более 70 баллов

		<p>разрабатывать варианты управленческих решений и обосновывать их выбор по критериям эффективности ; осуществлять социально-психологическое регулирование в трудовых коллективах.</p> <p>Владеть: способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления; методами и моделями принятия управленческих решений; приемами делового общения; способами поддержания работоспособности персонала</p>	
ПК-7 способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Базовый уровень	<p>Знать: Перечислить методы оценки результатов производственной деятельности.</p> <p>Уметь: Использовать анализируемую систему контроля гостеприимства.</p> <p>Владеть: Организовать продажу производственной продукции.</p>	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	<p>Знать: особенности и алгоритмы построения систем контроля деятельности предприятий питания, требования систем качества и безопасности пищевой продукции.</p> <p>Уметь: выявлять потенциальные опасности загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; анализировать узкие места производства продукции.</p> <p>Владеть: методами анализа и оценки</p>	Более 70 баллов

		результативности систем контроля производства пищевой продукции на всех этапах	
--	--	--	--

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	15	ПК-11, ПК-15, ПК-19, ПК-7
Решений задач	15	ПК-15, ПК-19, ПК-7
Реферат	10	ПК-11, ПК-15, ПК-7
Отчёт по лабораторным работам	20	ПК-13, ПК-23, ПК-7
Промежуточная аттестация		
Экзамен	40	ПК-11, ПК-13, ПК-15, ПК-19, ПК-23, ПК-7

1. Отчёт по лабораторным работам

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-13 способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
Знания
методы анализа и планирования программ лояльности персонала, факторы влияющие на лояльность персонала в предприятиях питания;
Умения
планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечение и поддержки лояльности персонала. Планировать и анализировать собственную деятельность с учетом собственных должностных обязанностей. Оценивать существующий уровень лояльности персонала, выявлять и анализировать зоны риска;
Навыки и/или опыт деятельности
навыками разработки и реализации программ формирования лояльности персонала.

ПК-23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
Знания
способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
Умения
формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе
Навыки и/или опыт деятельности
способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
ПК-7 способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
Знания
системы контроля производственной деятельности
Навыки и/или опыт деятельности
нормативной базы в области продаж продукции производства и услуг.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам», характеризующий этап формирования

Подготовка к лабораторным занятиям включает 2 этапа: 1-й – организационный; 2-й – закрепление и углубление теоретических знаний. На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает: уяснение задания на самостоятельную работу; подбор рекомендованной литературы; составление планов, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки. Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе, проявлять лидерские качества в коллективе. анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

Второй этап включает

непосредственную подготовку студента к занятию. Спланировать и проанализировать рабочий день. В команде и проявить лидерские качества. Способность в коллективе организовать производственный процесс. Выбрать современные подходы в организации ресторанного дела и применить инновационные технологии в общественном питании.

Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается

не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна.

Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения

рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале

1.3 Типовые задания оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

0. При выполнении данного задания обучающийся должен:

Спланировать и проанализировать рабочий день. В команде и проявить лидерские качества. Способность в коллективе организовать производственный процесс. Выбрать современные подходы в организации ресторанного дела и применить инновационные технологии в общественном питании.

1. Организация обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами.

Планировать и анализировать свою деятельность

2. Организация обслуживания банкета- фуршет. Способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности

3. Идентификация (распознавание) посуды и инвентаря бара. Проявлять лидерские качества в коллективе

4. Приготовление смешанных напитков. Осуществлять поиск, новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

$\sum_{\text{где}} \text{Балл } OC$ – набранный балл за оценочное средство;
 $\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Акт проработки блюд — документ, определяющий расход сырья, его потери при холодной и тепловой обработке, устанавливающий характеристики продажи и качества блюда. На основании акта проработки составляется технологическая карта, по которой и производится расчет себестоимости блюда. Использовать инновационные технологии при разработке блюд.	2	4,44
Калькуляционная карта — это документ, применяющийся для определения цены продажи на каждое блюдо с помощью калькуляции. Калькуляционная карта может составляться из расчета стоимости сырья на сто блюд для наиболее точного определения цены одного блюда.	2	4,44
Меню — документ, включающий перечень блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров, предлагаемых потребителю в предприятии общественного питания, с указанием, как правило, массы и цены.	2	4,44
Примерный ассортимент блюд — это документ, который содержит определенное количество наименований холодных и горячих блюд, напитков, характерных для различных предприятий общественного питания.	1	2,22

Технико-технологическая карта является нормативным документом и включает результаты лабораторных исследований по показателям безопасности. Блюда характеризуют по физико-химическим показателям, приводят пищевую и энергетическую ценность изделия, в том числе указывается цвет, запах, вкус блюда.	2	4,44
ИТОГО	9	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Контрольная работа

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-11 способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
<i>Знания</i>
особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей
<i>Умения</i>
самостоятельно находить и принимать организационно- управленческие решения стимулирования работников производства.
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
навыками осуществления мониторинга мотивационных программ, методиками разработки мотивационных и стимулирующих программ, технологиями оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства;
ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
<i>Знания</i>
осуществление поиска, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка
<i>Умения</i>
осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
<i>Знания</i>
нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг
<i>Умения</i>
использовать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг
ПК-7 способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
<i>Знания</i>
системы контроля производственной деятельности
<i>Умения</i>
анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности

производства, выбирать и использовать новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

Контрольная работа состоит из двух заданий (теоретического и практического). Для выполнения теоретического задания необходимо воспользоваться источниками литературы (учебники, научные издания, периодическая печать). Государственными стандартами в области управленческой деятельности. Нормативно-техническими документами по ГОСТу.

Для выполнения практического задания необходимо использовать Интернет.

В теоретической части работы дается описание определенного вида услуг, осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг, анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства относящийся к индустрии гостеприимства. Объем теоретической части контрольной работы не менее 25 печатных страниц.

Защита контрольной работы проходит в виде доклада на семинарском занятии. Во время презентации нужно представить тур группе и ответить на все возникшие вопросы.

Дополнительные баллы даются за электронную презентацию тура. Время устной презентации не должно превышать 5-7 минут, электронной - 7-10 минут.

Требования к оформлению работы. Оптимальный объем контрольной работы - не более 25 страниц печатного текста, формат А4, шрифт Times New Roman 14, интервал 1,5. Необходимо составить план, включающий 2-3 вопроса. В контрольной работе обязательно должно присутствовать введение, отражающее цели и задачи выбранной темы, и заключение, описывающее основные выводы контрольной работы. Завершает работу список литературы и приложения. Оформление списка литературы и оформление ссылок в тексте работы по ГОСТу. Список составляется в алфавитном порядке, в него в обязательном порядке должны включаться Интернет источники. Приложения могут быть включены в контрольную работу по желанию. К приложениям относятся фотографии, таблицы и другой дополнительный материал по видам услуг.

При выполнении данного задания обучающийся должен:

- осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ;
- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка;
- использовать базовые продажи и применить современные услуги ресторанного консалтинга. Современные ресторанные технологии.
- анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

0. При выполнении данного задания обучающийся должен:

- осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ;
- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка;
- использовать базовые продажи и применить современные услуги ресторанного

консалтинга. Современные ресторанные технологии.

- анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства.

1. 1. Свойства ресторанной услуги. Проведения мотивационных программ работников производства.

2. Структура ресторанного продукта.

2. 1. Производственная структура предприятия общественного питания.

Использование новой информации в области развития потребительского рынка

2. Нормативные стандарты (ГОСТы, ТС, ТУ и т.д), регулирующие деятельность предприятий общественного питания в России.

3. 1. Роль и функции Федерации рестораторов и отельеров в области продаж и услуг.

2. Основные и рекомендуемые требования к персоналу предприятия общественного питания

4. 1. Виды мероприятий, организуемых предприятием общественного питания.

Использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

2. Концептуальный ресторан: понятие, виды, специфика организации.

5. 1. Программное обеспечение деятельности предприятия общественного питания. Системы контроля деятельности

2. Логистика закупок на предприятии общественного питания. способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства.

6. 1 Виды помещений для обслуживания посетителей, их характеристика. Порядок определения их площади.

2 Дайте характеристику обслуживания по типу «Шведского стола».

7. 1 Общие требования, предъявляемые к интерьеру торговой группы помещений в заведениях сферы ресторанного бизнеса. Наиболее распространенные стилевые направления, используемые при оформлении торговой группы помещений предприятий питания.

2 Подготовка торговых помещений и персонала к обслуживанию на предприятиях питания.

8. 1 Основные элементы обслуживания посетителей в ресторане

2 Дайте характеристику ускоренных форм обслуживания.

9. 1 Назначение и виды банкетов. Порядок приема, оформления и исполнения заказов на обслуживание торжеств в предприятиях общественного питания

2 Перечислите варианты сервировки столов, опишите технику их выполнения.

10. 1. Свойства ресторанной услуги.

2. Структура ресторанного продукта.

11. 1. Производственная структура предприятия общественного питания.

2. Нормативные стандарты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания в России.

12. 1. Роль и функции Федерации рестораторов и отельеров.

2. Основные и рекомендуемые требования к персоналу предприятия общественного питания.

13. 1. Концептуальный ресторан: понятие, виды, специфика организации.

2. Программное обеспечение деятельности предприятия общественного питания.

14. 1. Логистика закупок на предприятии общественного питания.

2. Виды и структура меню как инструмента продвижения услуг предприятия общественного питания.

15. 1. Виды мероприятий, организуемых предприятием общественного питания.

2. Нормативные стандарты (ГОСТы, ТС, ТУ и т.д), регулирующие деятельность предприятий общественного питания в России.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа

»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
------------	----------------	---------------------------------

Владение основными понятиями и терминологией. Способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ. Вспользование новой информации в области развития потребительского рынка. Владением нормативно-правовой базой в области продаж (Акты, ГОСТы и т.д.). Способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства	2	3,75
Выполнении самостоятельной работы. Способность анализировать и оценивать деятельность производства. Владением нормативно-правовой базой. Способностью осуществлять поиск, новой информации в области развития потребительского рынка	2	3,75
Обоснованность выбора источников литературы (широта изученного материала, использование новых публикаций по рассматриваемой теме). Оформление списка литературы и оформление ссылок в тексте работы по ГОСТу	2	3,75
Соответствие требованиям по объему работы. Владением нормативно-правовой базой (Акты, ГОСТы, стандарты и т.д.)	2	3,75
ИТОГО	8	15

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 9 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям,

			предъявляемым к оценочному средству
От 9 до 10.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 10.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

3. Решений задач

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Решений задач»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	
<i>Умения</i>	
осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	
ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	
<i>Знания</i>	
нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг	
ПК-7 способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	
<i>Знания</i>	
системы контроля производственной деятельности	
<i>Умения</i>	
анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, выбирать и использовать новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.	

3.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Решений задач», характеризующий этап формирования

На первом занятии студенты получают у преподавателя график выполнения практических занятий на текущий семестр.

На практических занятиях рассматривается практическое использование материала лекций и учебно-методической литературы для практической отработки тем, а также при разработке и оформлении примеров решения задач и оформления документации.

Перед посещением практических занятий приобретите соответствующую учебно-методическую литературу, которая относится к рассматриваемой теме на практических занятиях.

Начиная с первой недели учебного семестра на практических занятиях подробно рассматривается тематика заданий, их содержание, объем и иллюстрации, приводится перечень учебной литературы и рассматриваются особенности их задания.

При выполнении данного задания обучающийся должен:

Осуществить поиск новых организационных решений в области технологии общественного питания.

Уметь работать с нормативными документами. Анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства. Использовать новые технологии производства и обслуживания в общественном питании.

3.3 Типовые задания оценочного средства «Решений задач»

0. При выполнении данного задания обучающийся должен:

Осуществить поиск новых организационных решений в области технологии общественного питания.

Уметь работать с нормативными документами. Анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства. Использовать новые технологии производства и обслуживания в общественном питании.

1. Составить меню для приема коктейль. Подобрать посуду, приборы.

2. Составить меню завтрака, обеда, ужина для туристов из Болгарии с использованием блюд русской и татарской национальных кухонь к обеду, произвести сервировку стола и подать блюда.

3. Составить меню официального приема-обеда за столом с полным обслуживанием официантами. Подобрать посуду и приборы в соответствии с меню.

4. Составить меню официального меню-завтрака за столом с полным обслуживанием официантами. Подобрать посуду и приборы в соответствии с меню. Произвести фрагмент сервировки стола.

5. Составить меню завтрака, обеда, ужина для туристов из Болгарии с использованием блюд русской и татарской национальных кухонь к обеду, произвести сервировку стола и подать блюда.

6. Подобрать посуду и приборы в соответствии с примерным меню приема-ужина банкета за столом с полным обслуживанием официантами.

7. Составить меню для официального приема за чайным столом. Произвести фрагмент сервировки стола.

8. Расчет с потребителями: виды, формы, правила. Характеристика современных форм расчета с потребителями с помощью компьютерного POS-терминала.

9. Составить меню завтрака, обеда, ужина для туристов из Америки, произвести сервировку стола к завтраку и подать блюда.

10. Составить меню завтрака, обеда, ужина для туристов из Азии, произвести сервировку стола и подать блюда.

11. Составить меню расширенного завтрака. Подобрать посуду и приборы, произвести сервировку стола.

12. Составить меню для туристов из Италии, произвести сервировку стола к ужину и подать блюда.

13. Составить меню завтрака, обеда, ужина для туриста из Германии, произвести сервировку стола, подать блюда.

14. Составить меню континентального завтрака. Подобрать посуду и приборы, произвести сервировку стола.

15. Составить меню шведского стола на завтрак.

16. Составить меню завтрака, обеда, ужина для жителей Казани, произвести сервировку стола и подать блюда.

3.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Решений задач»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Владение основными понятиями и терминологией. способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг, способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства	2	7,50
Ознакомление с нормативными документами. Осуществить поиск, новой информации в области развития потребительского рынка. Рассмотреть нормативно-правовые документации и составить нормативную документацию .	1	3,75
Решение ситуационных профессиональных задач	1	3,75
ИТОГО	4	15

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 9 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 9 до 10.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Более 10.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
-------------------	---	------------	---

4. Реферат

4.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Реферат»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-11 способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
<i>Знания</i>
особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей
ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
<i>Знания</i>
осуществление поиска, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка
<i>Умения</i>
осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
систематизации и обобщения информации
ПК-7 способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
<i>Знания</i>
системы контроля производственной деятельности
<i>Умения</i>
анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, выбирать и использовать новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

4.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Реферат», характеризующий этап формирования

Подготовка рефератов направлена на развитие и закрепление у студентов навыков самостоятельного глубокого, творческого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы по актуальным проблемам дисциплины; работать в коллективе.

При выполнении данного задания обучающийся должен:

Осуществить поиск новых организационных решений в области технологии общественного питания. Проанализировать и оценить производства, осуществить поиск новой информации. Способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ. Определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства, планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания на выработку навыков и умений грамотно и убедительно излагать материал, четко формулировать теоретические обобщения, выводы и практические рекомендации.

Рефераты должны отвечать высоким квалификационным требованиям в отношении научности содержания и оформления.

Темы рефератов, как правило, посвящены рассмотрению одной проблемы. Объем реферата может быть от 12 до 15 страниц машинописного текста, отпечатанного через 1,5 интервала, а на компьютере через 1 интервал (список литературы и приложения в объем не входят).

Текстовая часть работы состоит из введения, основной части и заключения.

Во введении студент кратко обосновывает актуальность избранной темы реферата, раскрывает конкретные цели и задачи, которые он собирается решить в ходе своего небольшого исследования.

В основной части подробно раскрывается содержание вопроса (вопросов) темы.

В заключении кратко должны быть сформулированы полученные результаты исследования и даны выводы. Кроме того, заключение может включать предложения автора, в том числе и по дальнейшему изучению заинтересовавшей его проблемы.

В список литературы (источников и литературы) студент включает только те документы, которые он использовал при написании реферата.

В приложении (приложения) к реферату могут выноситься таблицы, графики, схемы и другие вспомогательные материалы, на которые имеются ссылки в тексте реферата.

4.3 Типовые задания оценочного средства «Реферат»

0. При выполнении данного задания обучающийся должен:

Осуществить поиск новых организационных решений в области технологии общественного питания. Проанализировать и оценить производства, осуществить поиск новой информации. Способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ.

1. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов из стран Южной Европы (Италия, Испания, Португалия). Поиск новой информации в области развития потребительского рынка

2. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов из стран Западной Европы (Франция, Бельгия). Поиск новой информации в области развития потребительского рынка

3. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов из стран Западной Европы (Великобритания, Голландия). Поиск новой информации в области развития потребительского рынка

4. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов из Скандинавских стран (Дания, Норвегия, Швеция, Финляндия). Поиск новой информации в области развития потребительского рынка

5. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов из стран восточной Европы (Польша). Поиск новой информации в области развития потребительского рынка

6. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов из стран Центральной Европы (Германия, Австрия). Поиск новой информации в области развития потребительского рынка

7. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов из стран Центральной Европы (Чехия, Словакия). Поиск новой информации в области развития потребительского рынка

8. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов из стран Центральной Европы (Венгрия, Румыния, Болгария). Поиск новой информации в области развития потребительского рынка

9. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов из стран Центральной Европы (Словения и другие республики бывшей Югославии). Поиск новой информации в области развития потребительского рынка

10. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов из стран центральной Европы (Греция). Поиск новой информации в области развития потребительского рынка

11. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов из стран Ближнего Востока (Турция). Поиск новой информации в области развития потребительского рынка

12. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов из Арабских государств Аравийского полуострова (Ирак, Иран, Ливан, Сирия). Поиск новой информации в области развития потребительского рынка

13. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов из стран Африки (Египет, Алжир, Тунис, Марокко). Поиск новой информации в области развития потребительского рынка

14. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов из стран Южной Азии (Индия). Поиск новой информации в области развития потребительского рынка

15. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов из стран Центральной и Южной Америки (Мексика, Бразилия, Аргентина, Парагвай, Уругвай, Куба). Поиск новой информации в области развития потребительского рынка

16. Предпосылки становления ресторанного дела в России.

17. Состояние и развитие общественного питания в России и в Республике Татарстан

4.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Реферат»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Актуальность темы. Поиск и выбор новых рынков, поиск новых организационных решений в области технологий. Способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства. Способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ.	2	1,43
Выделение в докладе цели, описания проделанной работы и полученных результатов, наличие обоснованных выводов. Перспективы развития потребительского рынка, поиск новых организационных решений. Этапы мотивационных программ. Использовать современные подходы в области индустрии питания и гостеприимства.	2	1,43

Обоснованность выбора источников литературы (широта изученного материала, использование новых публикаций по рассматриваемой теме). Способностью осуществлять поиск новой информации в области развития рынка.	2	1,43
Соблюдение технических требований к оформлению текста работы, включая грамотное оформление списка использованной литературы и ссылок на использованную литературу в тексте (при наличии списка литературы).	2	1,43
Соблюдение требуемой структуры работы (наличие титульного листа, содержания, введения, основной части, заключения, списка литературы, приложения (при необходимости)).	2	1,43
Соответствие доклада содержанию работы.	2	1,43
Соответствие содержания теме и плану работы.	2	1,43
ИТОГО	14	10

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 6 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 6 до 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям,

			предъявляемым к оценочному средству
Более 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Экзамен

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Экзамен»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-11 способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
Знания
особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей
Умения
самостоятельно находить и принимать организационно- управленческие решения стимулирования работников производства.
Навыки и/или опыт деятельности
навыками осуществления мониторинга мотивационных программ, методиками разработки мотивационных и стимулирующих программ, технологиями оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства;
ПК-13 способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
Знания
методы анализа и планирования программ лояльности персонала, факторы влияющие на лояльность персонала в предприятиях питания;
Умения
планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечение и поддержки лояльности персонала. Планировать и анализировать собственную деятельность с учетом собственных должностных обязанностей. Оценивать существующий уровень лояльности персонала, выявлять и анализировать зоны риска;

<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
навыками разработки и реализации программ формирования лояльности персонала.
ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
<i>Знания</i>
осуществление поиска, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка
<i>Умения</i>
осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
систематизации и обобщения информации
ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
<i>Знания</i>
нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг
<i>Умения</i>
использовать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг
ПК-23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
<i>Знания</i>
способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
<i>Умения</i>
формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
ПК-7 способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
<i>Знания</i>

системы контроля производственной деятельности
Умения
анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, выбирать и использовать новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.
Навыки и/или опыт деятельности
нормативной базы в области продаж продукции производства и услуг.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Экзамен», характеризующий этап формирования

Успешному проведению экзамена способствует систематическое посещение лекционных, практических и семинарских занятий, тщательная проработка вопросов для контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, анализировать результаты экспериментов, статистической обработкой данных при соблюдении техники безопасности, выносимых на обсуждения на занятиях и самостоятельная подготовка обучающихся.

При подготовке к экзамену необходимо ознакомиться с вопросами, составить структурно-логическую схему ответа на каждый вопрос, используя при этом материалы лекционных и практических занятий, рекомендуемую преподавателем литературу.

При возникновении сложностей в процессе подготовки к экзамену необходимо обратиться за консультацией к преподавателю.

Экзамены являются заключительным этапом изучения учебной дисциплины и имеют целью проверить теоретические знания обучающихся, их навыки и умение применять полученные знания при решении практических задач.

Материалы для проведения экзамена (билеты, практические задания, материальное обеспечение, необходимое для проведения экзамена, справочные пособия, разрешенные для использования на экзаменах и т.п.) обсуждаются на заседании кафедры.

В экзаменационный билет должны включаться не менее двух теоретических вопросов из разных разделов программы, в зависимости от специфики предмета, одно практических задания (задачи).

При сдаче устного экзамена обучающийся берет, как правило, только один билет;

После подготовки к ответу или по истечении отведенного для этого времени обучающийся докладывает экзаменатору о готовности и с его разрешения или по вызову отвечает на поставленные в билете вопросы;

прерывать обучающегося при ответе не рекомендуется, исключение - ответ не по существу вопроса билета;

по окончании ответа на вопросы билета экзаменатор может задавать обучающемуся дополнительные и уточняющие вопросы в пределах учебного материала, вынесенного на экзамен, в том числе по темам, пропущенным обучающимся;

если обучающийся отказался от ответа на билет, ему выставляется неудовлетворительная оценка;

оценка по результатам устного экзамена объявляется обучающемуся и вносится экзаменатором в экзаменационную (зачетную) ведомость, зачетную книжку;

В билете содержатся 2 теоретических вопроса и 1 практическое задание.

При выполнении данного задания обучающийся должен:

- осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах;

- планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству;
- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка;
- владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;
- формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе;
- анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства.

На экзамене студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Вопрос на понимание
3. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	6	10
Вопрос на понимание	6	10
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Экзамен»

0. При выполнении данного задания обучающийся должен:

- осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах;
- планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству;
- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка;
- владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;
- формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе ;
- анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства.

1. История ресторанного дела, развитие международных и отечественных ресторанных сетей.
2. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов из стран Восточной Европы (Польша). Способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных

- программ на всех ее этапах
3. Составить меню по ГОСТу для приема коктейль. Подобрать посуду, приборы.
 2. 1. Требования к предприятиям питания для обслуживания иностранных туристов.
 2. Характеристика вечерних дипломатических приемов: Коктейль, А-ля фуршет, Обед, Обед-буфет, Ужин, Чай, Журфикс, Барбекю, Бокал вина с сыром. способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах
 3. Составить меню завтрака, обеда, ужина для туристов из Болгарии с использованием блюд русской и татарской национальных кухонь к обеду, произвести сервировку стола и подать блюда.
 3. 1. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, предложение меню, карты вин и коктейлей, прием заказа, рекомендации в выборе коктейлей и напитков, выполнение заказа, расчет с посетителями.
 2. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов из стран Африки (Египет, Алжир, Тунис, Марокко). способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах
 3. Составить меню официального меню-завтрака за столом с полным обслуживанием официантами. Подобрать посуду и приборы в соответствии с меню. Произвести фрагмент сервировки стола.
 4. 1. Особенности составления и оформления карты вин бара.
 2. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов из стран центральной и южной Америки (Мексика, Бразилия, Аргентина, Парагвай, Уругвай, Куба). способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах
 3. Составить меню официального приема-обеда за столом с полным обслуживанием официантами. Подобрать посуду и приборы в соответствии с меню.
 5. 1. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления. Роль сомелье в разработке карты вин.
 2. Подготовка торговых помещений к обслуживанию: назначение, основные операции. Уборка помещений: виды, назначение, требования. Расстановка мебели в залах. Порядок получения, подготовки и доставки в зал посуды, приборов, белья, специй для сервировки столов.
 3. Составить меню завтрака, обеда, ужина для туристов из Болгарии с использованием блюд русской и татарской национальных кухонь к обеду, произвести сервировку стола и подать блюда.
 6. 1. Меню бара: особенности, правила составления и оформления.
 2. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов из арабских государств. способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах
 3. Аравийского полуострова (Ирак, Иран, Ливан, Сирия). Подобрать посуду и приборы в соответствии с примерным меню приема-ужина банкета за столом с полным обслуживанием официантами
 7. 1. Основные понятия и определения в области ресторанно-гостиничного бизнеса. Нормативные документы.
 2. Рынок ресторанных услуг в Татарстане.
 3. Составить меню для официального приема за чайным столом. Произвести фрагмент сервировки стола.

8. 1. Основные понятия: предприятие общественного питания, тип предприятия, класс предприятия, услуга, процесс обслуживания, качество и услуги, безопасность услуги, метод и форма обслуживания, обслуживающий персонал.
2. Предпосылки становления ресторанного дела в России.
3. Расчет с потребителями: виды, формы, правила. Характеристика современных форм расчета с потребителями с помощью компьютерного POS-терминала.
9. 1. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов. Разработка концепции оформления предприятия. Современные направления создания интерьера. Фирменный стиль.
2. Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация по различным признакам. Понятие дипломатического протокола. Виды официальных приемов, их характеристика. Прием заказов на обслуживание торжеств.
3. Составить меню завтрака, обеда, ужина для туристов из Америки, произвести сервировку стола к завтраку и подать блюда.
10. 1. Концепция современного дизайна в организации обслуживания на предприятиях общественного питания
2. Сервировка фуршетного стола: стеклянной посудой, тарелками, приборами, салфетками. Правила расстановки холодных блюд и закусок
3. Составить меню завтрака, обеда, ужина для туристов из Азии, произвести сервировку стола и подать блюда.
11. 1. Роль менеджера зала в организации труда обслуживающего персонала, координации и взаимодействию работы производства, зала и вспомогательных служб.
2. Обслуживание участников приема-фуршета. Подача аперитива, холодных и горячих блюд, десерта, шампанского, горячих напитков. Уборка столов.
3. Составить меню для туристов из Италии, произвести сервировку стола к ужину и подать блюда.
12. 1. Зал: интерьер, оснащение мебелью, единство стиля, варианты расположения барной стойки, взаимосвязь с производственными цехами и моечной столовой посуды.
2. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: определение, назначение, отличительные особенности, характеристика. Организация официального банкета: рассадка за столом, составление меню, сервировка стола.
3. Составить меню завтрака, обеда, ужина для туриста из Германии, произвести сервировку стола, подать блюда.
13. 1. Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Правила составления и оформления различных видов меню.
2. Прием-фуршет: определение, назначение, отличительные особенности, характеристика, составление меню. Схемы расстановки столов. Способы накрытия столов банкетным полотном и оформление «юбкой».
3. Составить меню расширенного завтрака. Подобрать посуду и приборы, произвести сервировку стола.
14. 1. Информационное обеспечение деятельности бара. Средства информации: меню, карта вин и коктейль бара, их виды, назначение.
2. Особенности организации официальных приемов за чайным столом. Русский, английский, французский, японский ритуалы чаепития.
3. Составить меню континентального завтрака. Подобрать посуду и приборы, произвести сервировку стола.

15. 1. Современное состояние и тенденции развития баров.
 2. Банкет-чай: определение, назначение, характеристика. Особенности подготовки зала, подбора мебели, составления меню, способы сервировки стола. Правила подачи десерта, шампанского, горячих напитков, винно-водочных изделий.
 3. Составить меню американского завтрака. Подобрать посуду и приборы, произвести сервировку стола.
16. 1. Тенденция развития и совершенствования технологий обслуживания. Культура обслуживания: понятие, факторы, влияющие на уровень культуры обслуживания.
 2. Прием-коктейль: определение, назначение, характеристика, особенности составления меню. Оформление зала, размещение и сервировка барных стоек, дополнительных столиков. Обслуживание гостей.
 3. Составить меню английского завтрака. Подобрать посуду и приборы, произвести сервировку стола.
17. 1. Разработка концепции предприятия
 2. Смешанные (комбинированные) приемы: определение, назначение, общая характеристика. Виды смешанных (комбинированных) приемов, их назначение и особенности обслуживания. «Коктейль-кофе», «коктейль-фуршет», «фуршет-кофе», «коктейль-фуршет-кофе», банкет за столом с полным обслуживанием официантами - кофе в гостиной.
 3. Составить меню шведского стола на завтрак.
18. 1. Материально-техническое обеспечение деятельности бара. Барная стойка: понятие, назначение, виды, конструктивные особенности, дизайн. Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение.
 2. Особенности организации и проведения свадебного банкета: характеристика, меню, подготовка и обслуживание.
 3. Составить меню бизнес-ланча в двух вариантах, произвести сервировку.
19. 1. Мерчендайзинг - деятельность предприятия по стимулированию сбыта продукции и услуг.
 2. Характеристика дневных дипломатических приемов: Рабочий завтрак, Бокал шампанского, Бокал вина, Завтрак.
 3. Подобрать посуду и приборы, рекомендовать напитки к меню:
 Сельдь натуральная с картофелем и маслом
 Салат витаминный
 Помидоры фаршированные сырным муссом Суп-пюре из овощей
 Котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами Блины с медом
 Виноград Чай с лимоном.
20. 1. Стеклопосуда, хрустальная посуда: виды, назначение, емкость, дизайн, размеры, характеристика. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды. Характеристика мерной посуды.
 2. Неофициальные банкеты: понятие, виды. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами: назначение, характеристика, подготовка к банкету. Предварительная сервировка и размещение на столах холодных блюд, закусок, напитков.
 3. Составить меню завтрака, обеда, ужина для участников симпозиумов, конференций, совещаний, семинаров.
21.
 1. Современный подход к созданию предприятия в сфере ресторанного бизнеса.

2. Обслуживание участников банкета за столом с полным обслуживанием официантами: подача аперитива, продукции сервис-бара, холодных и горячих закусок, супов, горячих блюд, десерта, горячих напитков.
3. Составить меню завтрака, обеда, ужина для туриста из Чехии с использованием блюд русской и татарской национальных кухонь, произвести сервировку стола к обеду и подобрать блюда.
22. 1. Вид туризма, классы обслуживания. Перечень услуг, предоставляемых иностранными туристам. Режим питания, формы обслуживания. Виды расчетов. Услуги в пути следования.
2. Барная стойка: понятие, назначение, виды, конструктивные особенности, подготовка бара к обслуживанию. Организация рабочего места бармена.
3. Особенности организации обслуживания Нового года. Составить меню и карту вин новогоднего ужина.
23. 1. Культура труда бармена. Роль психологических факторов в обслуживании потребителей бара. Методы и формы обслуживания потребителей в барах разных типов.
2. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов из стран ближнего Востока (Турция).
3. Транширование: понятие, назначение. Организация рабочего места, последовательность операций.
24. 1. Особенности обслуживания проживающих в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц. Современные требования к организации службы Рум-сервис.
2. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов из стран западной Европы (Франция, Бельгия).
3. Банкеты «День рождения», «Юбилей»: характеристика, меню, особенности подготовки и организации обслуживания. Произвести фрагмент сервировки стола.
25. 1. Инвентарь и инструменты бара: виды, назначение, особенности использования. Требования к мерам объема. Барные аксессуары.
2. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов из стран Восточной Азии (Китай, Япония).
3. Подобрать посуду и приборы, рекомендовать напитки к меню: Крабы со сметаной. Ассорти мясное. Апельсины. Салат столичный. Бефстроганов. Кофе-гляссе. Произвести фрагмент сервировки стола
26. 1. Особенности составления и оформления карты бара.
2. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов из стран Южной Азии (Индия).
3. Фондю: понятие, назначение, ритуал, классификация. Особенности сервировки стола и обслуживания гостей.
27. 1. Культурные мероприятия, проводимые в ресторане.
2. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов из скандинавских стран. (Дания, Норвегия, Швеция, Финляндия).
3. Организация труда работников зала и факторы, определяющие условия и режим труда. Задача. Составить график выхода на работу, определить его вид. В кафе «Молодежное» по штатному расписанию работают два метродетеля, четыре официанта, два бармена и две уборщицы. Режим работы кафе с 10.00 до 22.00 без выходных.
- 28.
1. Посуда бара: виды, ассортимент, назначение, форма. Емкость. Критерии выбора

посуды для бара с учетом его специализации, класса обслуживания, дизайна, прочности, безопасности, возможной доукомплектации.

2. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов из стран Юго-Восточной Азии (Индонезии, Корея).

3. Фламбирование: понятие, ассортимент блюд для фламбирования. Оснащение рабочего места, особенности подачи блюд. Сырная тарелка и сырная тележка: понятие, ассортимент сыров, включаемых в состав «сырной тарелки» или «тележки». Рекомендации вин, гарниров.

29. 1. Торговые помещения бара: определение, виды, назначение, характеристика, планировочные решения, интерьер, освещение, вентиляция, оснащение.

2. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях питания различных типов и классов.

3. В торговом центре города открывается детское кафе на 30 мест. Предложите услуги для детей и их родителей, включая услуги питания, досуга и др. (ГОСТ Р 50646-2012 и ГОСТ Р 54605-2011). Выполнить фрагмент предварительной сервировки стола для детей.

30. 1. Маркетинг ресторана - комплексная система организации производства и сбыта продукции.

2. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов из стран центральной Европы (Германия, Австрия).

3. Подобрать посуду и приборы, рекомендовать напитки к меню: Икра зернистая, Масло сливочное, Валованы с салатом, Кокиль из судака, Суфле шоколадное Масло сливочное Суфле шоколадное Кофе черный

31. 1. Особенности создания ресторанных цепей.

2. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов из стран центральной Европы (Чехия, Словакия).

3. Произвести фрагмент сервировки стола для банкета - фуршет.

32. 1. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания.

2. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов из стран центральной Европы (Великобритания, Голландия).

3. Обслуживания праздничных вечеров и торжеств. Особенности организации и обслуживания Рождества (праздничное меню, сервировка стола, расстановка холодных закусок, напитков, фруктов).

33. 1. Ресторанный бизнес и перспективы его развития.

2. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов из стран центральной Европы (Венгрия, Румыния, Болгария).

3. Составить меню для приема - фуршет по случаю презентации фирмы.

34. 1. Оборудование торговых залов. Современные требования к мебели, устанавливаемой в торговых залах.

2. Назначение и виды банкетов. Организация и проведение банкета за столом с частичным обслуживанием официантами.

3. Продемонстрировать основные приемы складывания полотняных салфеток (5 видов).

35. 1. Прием на обслуживание торжеств. Роль менеджера в организации банкетной службы.

2. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов из стран северной

Америки (США, Канада).

3.Подобрать посуду и приборы, рекомендовать напитки к меню:

Овощи натуральные

Шампиньоны в сметане

Солянка грибная

Рыба, припущенная в молоке

Котлета отбивная

Ананасы свежие

Чай с вареньем

Произвести сервировку стола

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Экзамен»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы. Использует новые информационные технологии, для развития потребительского рынка. Приводит пример дополнительных услуг. Анализирует и оценивает	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.

	деятельность производства.		
Вопрос на понимание	<p>Понимает суть поставленной задачи. Дает развернутый и аргументированный ответ на вопрос.</p> <p>Выражает собственное мнение, опираясь на актуальные тенденции в изучаемой сфере. Логически грамотно определяет причинно-следственные связи. Использует для ответа грамотный профессиональный язык. Владеет современными методами управления , приводит примеры по мотивации и проведение мотивационных программ.</p>	<p>Демонстрирует понимание сути задания. Отвечает на поставленный вопрос, ориентируясь на положения теории, а не практики. Не может аргументировать свой ответ. При ответе опирается главным образом на примеры, не пользуясь профессиональным языком.</p>	<p>Не понимает сути вопроса. Не может высказать собственное мнение, привести примеры. Не отвечает на вопрос, либо высказывает ошибочные суждения.</p>
Практическое задание	<p>Задание выполнено полностью. Приведены все необходимые формулы, проведены требуемые расчеты, сделаны соответствующие выводы, записан полный ответ. Владеет организационными вопросами. Использует современные нормативные документы и применяет новую информацию. Приводит примеры основывающейся на системной и</p>	<p>Задание выполнено не полностью. Приведены необходимые формулы, при проведении расчетов допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя.</p>	<p>Задание не выполнено , либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя.</p>

	ситуационном подходе к управлению . Проявляет лидерские качества.		
--	---	--	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Быстров, С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс] : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — Режим доступа : <https://new.znaniyum.com/read?id=333159>
2. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — М. : ИНФРА-М, 2020. — 179 с. — Режим доступа : <https://new.znaniyum.com/catalog/product/1058887>

Дополнительная литература

1. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА

-М, 2015. - 528 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=152583>

2. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. Г. Федцов. - 7-е изд., стер. – М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 248 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1091875>

3. Березовая, Л. Г. История туризма и гостеприимства [Электронный ресурс] : учебник / Л. Г. Березовая. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 477 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/425154>

4. Венецианский, А.С. Технологии ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / А.С.Венецианский, С.Б. Косян , А.К. Мамахай. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=247061>

5. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс] / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - Новосиб.: НГТУ, 2011. - 204 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=174703>

Периодические издания

1. Товаровед продовольственных товаров(<http://www.panor.ru>)
2. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
3. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
4. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)
5. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)
6. Общепит: бизнес и искусство(<http://obschepit.panor.ru>)
7. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)
8. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)

Нормативно-правовые акты

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 24.04.2020 — Действует с 05.05.2020) "О защите прав потребителей" – 64 с.

2. Федеральный закон от 12. 01. 2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 30. 12. 2006). – М.: Издательство «Омега-Л», 2007. – 24 с.

3. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.

5. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания, обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы – М.: Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 2008. – 55 с. СанПиН 2.4.5.2409-08

6. Правила оказания услуг общественного питания (утверждены постановлением Правительства РФ от 15. 08. 1997 № 1036; с изменениями и дополнениями, утвержденными постановлением Правительства РФ от 4 октября 2012 г. № 1036)

7. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: санитарно-эпидемиологические правила и нормативы – М.: Федеральный

центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 2004. – 20 с. СанПиН 2.3.2.1324-03

8. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: санитарно-эпидемиологические правила. – М.: Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 3 мая 2007. – 64 с. СП 2.3.6-1079-01

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.auditorium.ru>
2. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.e-library.ru>
3. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан <http://www.kitaphane.ru> - режим доступа <http://www.kitaphane.ru>
4. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки - режим доступа <http://www.nlr.ru:8101/online.html>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Групповая консультация

Разъяснение является основным содержанием данной формы занятий, наиболее сложных вопросов изучаемого программного материала. Цель – максимальное приближение обучения к практическим интересам с учетом имеющейся информации и является результативным материалом закрепления знаний.

Групповая консультация проводится в следующих случаях:

- когда необходимо подробно рассмотреть практические вопросы, которые были недостаточно освещены или совсем не освещены в процессе лекции;
- с целью оказания помощи в самостоятельной работе (написание рефератов, выполнение курсовых работ, сдача экзаменов, подготовка конференций);
- если студенты самостоятельно изучают нормативный, справочный материал, инструкции, положения;

Методические рекомендации к лабораторной работе

познавательная деятельность обучающихся под руководством преподавателя, связанная с использованием учебного, научного или производственного оборудования (технических приборов, устройств и др.), с физическим моделированием и проведением экспериментов, направленная в основном на приобретение новых фактических знаний и практических умений.

Это один из видов самостоятельной практической работы обучающихся, имеющих целью помочь практическому освоению научно-теоретических основ изучаемых общепрофессиональных дисциплин, овладению техникой эксперимента, освоению основных методов работы в области профилизации.

Методические рекомендации по подготовке рефератов

Подготовка рефератов направлена на развитие и закрепление у студентов навыков самостоятельного глубокого, творческого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы по актуальным проблемам дисциплины; на выработку навыков и умений грамотно и убедительно излагать материал, четко формулировать теоретические обобщения, выводы и практические рекомендации.

Рефераты должны отвечать высоким квалификационным требованиям в отношении научности содержания и оформления.

Темы рефератов, как правило, посвящены рассмотрению одной проблемы. Объем реферата может быть от 12 до 15 страниц машинописного текста, отпечатанного через 1,5 интервала, а на компьютере через 1 интервал (список литературы и приложения в объем не входят).

Текстовая часть работы состоит из введения, основной части и заключения.

Во введении студент кратко обосновывает актуальность избранной темы реферата, раскрывает конкретные цели и задачи, которые он собирается решить в ходе своего небольшого исследования.

В основной части подробно раскрывается содержание вопроса (вопросов) темы.

В заключении кратко должны быть сформулированы полученные результаты исследования и даны выводы. Кроме того, заключение может включать предложения автора, в том числе и по дальнейшему изучению заинтересовавшей его проблемы.

В список литературы (источников и литературы) студент включает только те документы, которые он использовал при написании реферата.

В приложении (приложения) к реферату могут выноситься таблицы, графики, схемы и другие вспомогательные материалы, на которые имеются ссылки в тексте реферата.

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические указания для подготовки реферата

Реферат - краткое изложение содержания документа или его части, научной работы, включающее основные фактические сведения и выводы, необходимые для первоначального ознакомления с источниками и определения целесообразности обращения к ним.

Современные требования к реферату — точность и объективность в передаче сведений, полнота отображения основных элементов как по содержанию, так и по форме.

Цель реферата — не только сообщить о содержании реферируемой работы, но и дать представление о вновь возникших проблемах соответствующей отрасли науки.

В учебном процессе реферат представляет собой краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания книги, учения, научного исследования и т.п. Иначе говоря, это доклад на определенную тему, освещающий ее вопросы на основе обзора литературы и других источников.

Основные этапы работы над рефератом. В организационном плане написание реферата — процесс, распределенный во времени по этапам. Все этапы работы могут быть сгруппированы в три основные: подготовительный, исполнительский и заключительный. Подготовительный этап включает в себя поиски литературы по определенной теме с использованием различных библиографических источников; выбор литературы в конкретной библиотеке; определение круга справочных пособий для последующей работы по теме.

Исполнительский этап включает в себя чтение книг (других источников), ведение записей прочитанного.

Заключительный этап включает в себя обработку имеющихся материалов и написание реферата, составление списка использованной литературы.

Написание реферата. Определен список литературы по теме реферата. Изучена история вопроса по различным источникам, составлены выписки, справки, планы, тезисы, конспекты. Первоначальная задача данного этапа — систематизация и переработка знания. Систематизировать полученный материал — значит привести его в определенный порядок, который соответствовал бы намеченному плану работы.

Структура реферата

1. Введение.

Введение это вступительная часть реферата, предваряющая текст. Оно должно содержать следующие элементы:

- а) очень краткий анализ научных, экспериментальных или практических достижений в той области, которой посвящен реферат;
- б) общий обзор опубликованных работ, рассматриваемых в реферате;
- в) цель данной работы;
- г) задачи, требующие решения.

Объем введения при объеме реферата, который мы определили (10—15 страниц), — 1,2 страницы.

2. Основная часть.

В основной части реферата студент дает письменное изложение материала по предложенному плану, используя материал из источников. В этом разделе работы формулируются основные понятия, их содержание, подходы к анализу, существующие в литературе, точки зрения на суть проблемы, ее характеристики.

В соответствии с поставленной задачей делаются выводы и обобщения. Очень важно не повторять, не копировать стиль источников, а выработать свой собственный, который соответствует характеру реферируемого материала.

3. Заключение.

Заключение подводит итог работы. Оно может включать повтор основных тезисов работы, чтобы акцентировать на них внимание читателей (слушателей), содержать общий вывод, к которому пришел автор реферата, предложения по дальнейшей научной разработке вопроса и т.и. Здесь уже никакие конкретные случаи, факты, цифры не анализируются.

Заключение по объему, как правило, должно быть меньше введения.

4.Список использованных источников.

В строго алфавитном порядке размещаются все источники независимо от формы и содержания: официальные материалы, монографии и энциклопедии, книги и документы, журналы, брошюры и газетные статьи.

Методические указания по подготовке к экзамену

Контроль и оценка знаний, умений и навыков студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Экзамен – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На экзамене проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Экзамен дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса.

Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

Ограниченность времени для непосредственной подготовки к экзамену требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях.

Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к экзамену является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий.

На экзамене студенту предлагается билет, содержащий вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками.

От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа

активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Х. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень

программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
Google Scholar	https://scholar.google.ru/	Поисковая система по полным текстам научных публикаций всех форматов и дисциплин
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Интернет-версия справочно-правовой системы "Консультант Плюс"	http://www.consultant.ru/	Широко используется юристами, бухгалтерами, кадровыми специалистами, руководителями организаций, специалистами госорганов, учёными, студентами и преподавателями юридических и экономических вузов. Распространяется через сеть региональных информационных центров (РИЦ).

Информационный сайт Безопасности Жизнедеятельности	http://www.kornienko-ev.ru/BCYD/index.html	Здесь Вы можете найти информацию по некоторым техническим и естественно-научным дисциплинам
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Портал индустрии гостеприимства и питания	https://www.horeca.ru	Содержит актуальные новости российского и зарубежного рынка индустрии гостеприимства, новинки поставщиков товаров и услуг. Имеется каталог заведений и операторов рынка HoReCa. собрана база заведений и организаций ресторанного бизнеса, поставщиков и производителей продукции и услуг, торговые марки, рецепты блюд, перечень общественных организаций и ассоциаций, профильные средства массовой информации и интернет-ресурсы. Размещены предложения о продаже и покупке бизнеса, каталог франшиз.

Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".
Электронный каталог Российской национальной библиотеки	http://primo.nlr.ru/	Библиографические коллекции Российской национальной библиотеки
Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «ТехЭксперт»	https://cntd.ru	Является крупнейшим банком данных, негосударственным информационным фондом, благодаря которому в строгом соответствии с законодательством Российской Федерации с применением самых передовых технологий собирается, обрабатывается и предоставляется пользователям вся необходимая нормативно-техническая информация.

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
Специализированная учебная мебель. ТСО: телевизор; ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
Специализированная учебная мебель. ТСО: телевизор, ноутбук.	
<i>Лабораторные занятия</i>	
Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий. Простое оборудование: специализированная учебная мебель, "учебный бар": барная стойка, барные кресла, диваны, барные столы, комплекты посуды, столовых приборов и скатертей для сервировки стола; сложное оборудование: музыкальный центр LG, холодильник Indesit, термопод Servitta	

кофемашина SpidemVilla, смеситель для коктейлей DM-2H, шоколадный фонтан CF-0401S, фонтан для напитков, ледогенератор ZB-15, парогенератор MoulinexGM 5010; особо сложное: телевизор, ноутбук.
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>
Специализированная учебная мебель. ТСО: телевизор, ноутбук.
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>
Специализированная учебная мебель. ТСО: телевизор, ноутбук.
<i>СРС</i>
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Интерактивная форма проведения лекционных и практических занятий мозговой штурм – форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. Применяется в случаях, когда решается малоизученная проблема или требуется найти нетривиальное решение
2. Интерактивная форма проведения практических занятий работа в малых группах – форма работы, дающая возможность каждому участнику по-участвовать в решении проблемы, попрактиковать навыки сотрудничества и межличностного общения
3. Информационные технологии – обучение в электронной образовательной среде с целью расширения доступа к образовательным ресурсам, увеличения контактного взаимодействия с преподавателем, построения индивидуальных траекторий подготовки и объективного контроля и мониторинга знаний обучающихся
4. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ
И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль Технология организации ресторанного

профиль
Технология организации ресторанного дела

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Клещевников Л.И.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины состоит в формировании у студентов знаний и умений по основам автоматизации, управления и информационным технологиям технологическими объектами отрасли при решении задач повышения эффективности производства.

Задачами дисциплины являются:

- ознакомление с комплексом задач и проблем автоматизации систем управления технологическими процессами; с типовыми схемами управления и автоматизации технологических процессов;
- изучение свойств технологических процессов как объектов управления; методов и принципов построения систем автоматического управления; методов измерения параметров технологических процессов;
- формирование умений обоснованно выбирать средства управления, правильно оценивать возможности управления технологическими процессами;
- формирование навыков грамотного использования разнообразных технических и информационных элементов, систем управления и автоматизации.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой

продукции питания;
 технологическое оборудование;
 сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
 центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

- научно-исследовательская
- организационно-управленческая
- проектная
- маркетинговая
- производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
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
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОПК-1	Знания	Методов и средств поиска, хранения, обработки и анализа информации для обеспечения должного уровня автоматизации технологических процессов производства
	Умения	Использовать возможности вычислительной техники и программного обеспечения в профессиональной сфере деятельности Использовать ресурсы сети Интернет для поиска и

		обработки информации из различных источников и баз данных
	Навыки и/или опыт деятельности	использования современных информационных, компьютерных и сетевых технологий и продуктов для решения профессиональных задач
ПК-2	Знания	Основных информационных технологий применяемых в профессиональной деятельности, методов управления информацией, сетевых технологий
	Умения	использовать современные информационные технологии , использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области;
	Навыки и/или опыт деятельности	Использования сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области;

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ имеет код Б1.В.05.02, относится к основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ предусмотрена учебным планом в 9 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен в 9 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	9 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	30	30
в т. ч. занятия лекционного типа	10	10
в т. ч. занятия семинарского типа	18	18
в т.ч. консультация	2	2
Самостоятельная работа обучающихся	106	106
Промежуточная аттестация	8	8
в т. ч. экзамен	8	8
ИТОГО	144	144

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Основные понятия и определения. Понятия управленческой деятельности

Основные понятия АСУТП

Понятия управленческой деятельности;

Принципы управления;

Принятие решений;

Классификация эффективности управления;

Виды оценки эффективности управления;

Тема 2. Системы автоматического регулирования технологических процессов

Состав и структура систем автоматического регулирования;

Классификация систем автоматического регулирования;

Тема 3. Защищенность автоматизированных систем

Понятия защищенности автоматизированных систем;

Автоматизированная система управления безопасностью предприятия Enterprise Security Manager;

Аналитические работы по оценке защищенности;

Методика построения корпоративной системы защиты информации;

Тема 4. Методы и функции управления технологическими процессами;

Объекты управления;

Математическая модель объекта;
Свойства элементов системы;
Типовые звенья и их свойства;

Тема 5. Соединение звеньев. Структурные схемы автоматического регулирования;

Устойчивость систем автоматического регулирования и управления;
Переходный процесс и его характеристики;

Тема 6. Автоматизированные системы управления технологическими процессами (АСУТП);

Общие сведения о технологических процессах;
Этапы развития АСУТП;
Причины появления АСУТП;
Функции АСУТП;
Схемы управления в АСУТП;
Комплекс технических средств АСУТП;
Система управления, имеющая многоуровневую иерархическую структуры;

Тема 7. Интегрированная автоматизированная система управления;

ИАСУ как фактор обеспечения согласованного взаимодействия всех видов автоматизированных систем на предприятии;
Структура ИАСУ;
Роль человека в ИАСУ;

Тема 8. SCADA – СИСТЕМЫ;

Общие сведения о предприятии;
Информационно-управляющая структура предприятия;
SCADA (Supervisory Control and Data Acquisition – диспетчерское управление и сбор данных);
Функции SCADA;
Критерии оценивания SCADA-систем;

Тема 9. Системы управления дискретными технологическими процессами

Задачи управления дискретным процессом пищевой промышленности;
Логические элементы и их свойства;
Основные правила логических преобразований;

Тема 10. Проектирования систем автоматизации

Функциональные схемы автоматизации технологических процессов;
Типовые приборы измерения и контроля;

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (9 семестр)

1	Основные понятия и определения. Понятия управленческой деятельности	1	1	0	10	12
2	Системы автоматического регулирования технологических процессов	1	2	0	10	13
3	Защищенность автоматизированных систем	1	1	0	10	12
4	Методы и функции управления технологическими процессами;	1	2	0	12	15
5	Соединение звеньев. Структурные схемы автоматического регулирования;	1	2	0	10	13
6	Автоматизированные системы управления технологическими процессами (АСУТП);	1	2	0	10	13
7	Интегрированная автоматизированная система управления;	1	2	0	10	13
8	SCADA – СИСТЕМЫ;	1	2	0	14	17
9	Системы управления дискретными технологическими процессами	1	2	0	10	13
10	Проектирования систем автоматизации	1	2	0	10	13
	Консультация					2
	Экзамен					8
	Итого	10	18	0	106	144

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16180>

1. Конспект лекций

2. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы и подготовки к занятиям семинарского типа

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
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	<p>ЭКОНОМИКА ФИЗИКА ИНФОРМАТИКА КУЛЬТУРА РЕЧЕВОГО ОБЩЕНИЯ ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА ЭТИКА И КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ ИНФОКОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ</p>
ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности,	<p>ИНФОРМАТИКА ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ</p>

использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
---	---

В рамках дисциплины СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	5	0,54	2,70
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	9	0,81	7,30
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Доклад	12,00	20,00
Практическое задание	18,00	30,00
Тест	6,00	10,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этапизуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;
 $\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;
 $\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;
 $\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
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	Базовый уровень	<p>Знать: Перечисляет основные методы и средств поиска, хранения, обработки и анализа информации для обеспечения должного уровня автоматизации технологических процессов производства;</p> <p>Уметь: Использует ресурсы сети Интернет для поиска и обработки информации из различных источников и баз данных; Применяет возможности вычислительной техники и программного обеспечения в профессиональной сфере деятельности;</p> <p>Владеть: Способен организовать использование современных информационных, компьютерных и сетевых технологий и продуктов для решения профессиональных задач;</p>	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	<p>Знать: Перечисляет и объясняет основные методы и средств поиска, хранения, обработки и анализа информации для обеспечения должного уровня автоматизации технологических процессов производства;</p> <p>Уметь: Анализирует, оценивает и использует ресурсы сети</p>	Более 70 баллов

		<p>Интернет для поиска и обработки информации из различных источников и баз данных;</p> <p>Оценивает и применяет возможности вычислительной техники и программного обеспечения в профессиональной сфере деятельности;</p> <p>Владеть:</p> <p>Способен дать оценку использованию современных информационных, компьютерных и сетевых технологий и продуктов для решения профессиональных задач;</p>	
<p>ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>	<p>Базовый уровень</p>	<p>Знать:</p> <p>Рассказывает об основных информационных технологиях применяемых в профессиональной деятельности, методах управления информацией, сетевых технологиях;</p> <p>Уметь:</p> <p>Применяет современные информационные технологии, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области;</p> <p>Владеть:</p> <p>Способен организовать использование сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области;</p>	<p>От 60 до 70 баллов</p>
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знать:</p> <p>Рассказывает и способен обсудить основные информационные технологии применяемые в профессиональной деятельности, методы</p>	<p>Более 70 баллов</p>

		управления информацией, сетевых технологиях; Уметь: Различает и применяет современные информационные технологии, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области; Владеть: Способен дать оценку и организовать использование сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области;	
--	--	---	--

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1 Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Практическое задание	30	ОПК-1, ПК-2
Тест	10	ОПК-1, ПК-2
Доклад	20	ОПК-1, ПК-2
Промежуточная аттестация		
Экзамен	40	ОПК-1, ПК-2

1. Доклад

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Доклад»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
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
Знания
Методов и средств поиска, хранения, обработки и анализа информации для

обеспечения должного уровня автоматизации технологических процессов производства
Умения
Использовать возможности вычислительной техники и программного обеспечения в профессиональной сфере деятельности
Использовать ресурсы сети Интернет для поиска и обработки информации из различных источников и баз данных
ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
Знания
Основных информационных технологий применяемых в профессиональной деятельности, методов управления информацией, сетевых технологий
Умения
использовать современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области;

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Доклад», характеризующий этап формирования

Оформленный доклад должен содержать следующие структурные элементы:

1. Титульный лист
 2. Содержание
 3. Введение
 4. Основная часть
 5. Заключение
 6. Список использованных источников
- Приложения (если предусмотрены содержанием работы)
+ Презентация

Доклад должен быть сдан в электронном формате в виде двух документов *.PDF. Название документа должно отражать содержание содержать фамилию, инициалы и номер группы автора. Например - Презентация ИвановПА1001, доклад ИвановПА1001.

Требования к содержанию:

- материал, использованный в докладе, должен относиться строго к выбранной теме;
- необходимо изложить основные аспекты проблемы не только грамотно, но и в соответствии с той или иной логикой (хронологической, тематической, событийной и др.)
- при изложении следует сгруппировать идеи разных авторов по общности точек зрения или по научным школам;
- реферат должен заканчиваться подведением итогов проведенной исследовательской работы: содержать краткий анализ-обоснование преимуществ той точки зрения по рассматриваемому вопросу, с которой Вы солидарны.

Объем работы должен быть не менее 15 и не более 25 страниц. Работа должна выполняться через полуторный интервал 14 шрифтом Times New Roman, размеры оставляемых полей: левое - 30 мм, правое - 10 мм, нижнее - 20 мм, верхнее - 20 мм. Страницы должны быть пронумерованы в нижнем правом углу. Фразы, начинающиеся с "красной" строки, печатаются с абзацным отступом от начала строки, равным 1,25 см. Заголовки и подзаголовки пишутся полужирным шрифтом и должны иметь нумерацию. Основной текст отделяется от заголовка одной пустой строкой.

При цитировании необходимо соблюдать следующие правила:

1. Текст цитаты заключается в кавычки и приводится без изменений, без произвольного сокращения цитируемого фрагмента (пропуск слов, предложений или абзацев допускается, если не влечет искажения всего фрагмента, и обозначается многоточием, которое ставится на месте пропуска) и без искажения смысла;
2. Каждая цитата должна сопровождаться ссылкой на источник, библиографическое описание которого должно приводиться в соответствии с требованиями библиографических стандартов.

Цели выполнения доклада:

1. Научиться убедительно и кратко излагать свои мысли в устной форме (эффективно продавать свой интеллектуальный продукт).
2. Донести информацию до слушателя, установить контакт с аудиторией и получить обратную связь.
3. Овладеть современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности
4. Применять на практике основные методы и средства поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных; Представить информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

1.3 Типовые задания оценочного средства «Доклад»

1. При выполнении доклада обучающийся должен продемонстрировать знания методов и средств поиска, хранения, обработки и анализа информации для обеспечения должного уровня автоматизации технологических процессов производства; основных информационных технологий применяемых в профессиональной деятельности, методов управления информацией с использованием прикладных программ, сетевых технологий и прикладных программ для расчета технологических параметров.

Примерные темы для докладов:

1. Математическая модель объекта.
2. Система автоматического регулирования. Пример применения САР.
3. Принципы регулирования.
4. Построение кривой разгона.

5. Определение статистической и динамической характеристики.
6. Типовые звенья и их свойства.
7. Система автоматического регулирования.
8. Переходный процесс и его характеристики.
9. Понятие защищенности автоматизированных систем.
10. Автоматизированная система управления.
11. Сетевые сканеры.
12. Политика безопасности ESM.
13. Методика построения корпоративной системы защиты информации.
14. Этапы развития АСУТП.
15. Причины появления АСУ ТП.
16. Интегрированная автоматизированная система управления (ИАСУ).
17. Структура ИАСУ.
18. Определение и общая структура SCADA
19. Задачи управления дискретным процессом пищевой промышленности.
20. Функциональные схемы автоматизации технологических процессов.
21. Сбор и обработка информации в АСУ ТП.
22. Критерии оценивания SCADA-систем.
23. Информационно-управляющая структура предприятия.
24. Понятия защищенности автоматизированных систем.
25. Аналитические работы по оценке защищенности систем.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Доклад»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);

- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
 Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Во время доклада продемонстрировано владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности	2	3,33
Грамотная речь	1	1,67
Доклад выполнен с применением основных методов и средств поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных. Информация представлена в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	3	5,00
Задание выполнено полностью.	1	1,67

Наличие полных, аргументированных ответов на заданные вопросы	3	5,00
Соблюдение регламента выступления	1	1,67
Соответствие доклада содержанию работы	1	1,67
ИТОГО	12	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Практическое задание

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Практическое задание»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
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

<i>Знания</i>
Методов и средств поиска, хранения, обработки и анализа информации для обеспечения должного уровня автоматизации технологических процессов производства
<i>Умения</i>
Использовать возможности вычислительной техники и программного обеспечения в профессиональной сфере деятельности
Использовать ресурсы сети Интернет для поиска и обработки информации из различных источников и баз данных
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
использования современных информационных, компьютерных и сетевых технологий и продуктов для решения профессиональных задач
ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
<i>Знания</i>
Основных информационных технологий применяемых в профессиональной деятельности, методов управления информацией, сетевых технологий
<i>Умения</i>
использовать современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области;
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Использования сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области;

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Практическое задание», характеризующий этап формирования

Практические работы выполняются в процессе практических занятий под руководством преподавателя в компьютерном классе.

При выполнении практических работ необходимо использовать изученные методы и средства поиска и хранения, анализа и обработки информации из различных источников и баз данных в своей предметной области с использованием сетевых технологий, прикладных программ для расчета параметров технологического оборудования.

Отчет по проделанной работе должен быть оформлен в формате .DOC(X) и сохранен на внешнем носителе информации обучающегося.

Защита отчетов происходит на экзамене, на практической части.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Практическое задание»

1. При выполнении практического задания обучающийся должен продемонстрировать:
Знания:

- Методов и средств поиска, хранения, обработки и анализа информации для обеспечения

должного уровня автоматизации технологических процессов производства

- Основных информационных технологий применяемых в профессиональной деятельности, методов управления информацией с использованием прикладных программ, сетевых технологий и прикладных программ для расчета технологических параметров

Умения:

- Использовать возможности вычислительной техники и программного обеспечения в профессиональной сфере деятельности

- Использовать ресурсы сети Интернет для поиска и обработки информации из различных источников и баз данных

- Использовать современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, прикладные программы для расчета технологических параметров оборудования

Навыки:

- Использования современных информационных, компьютерных и сетевых технологий и продуктов для решения профессиональных задач

- Использования сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

Практическое задание 1. Смоделировать функциональную схему автоматического регулирования.

Практическое задание 2. Спроектируйте тестирование по методу «черного ящика».

Практическое задание 3. Разработка математической модели по этапам.

Практическое задание 4. Вычислить устойчивость САР.

Практическое задание 5. Смоделировать структуру интегрированной автоматизированной системы управления (ИАСУ).

Практическое задание 6. Спроектировать информационно-управляющую структуру предприятия.

Практическое задание 7. Построение функциональных схем систем автоматизации технологических процессов.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Практическое задание»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия k выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня k от 71 до 100	Показатель базового уровня k от 60 до 70	Показатель неосвоенности k меньше 60
Работа выполнена на повышенный уровень, если обучающийся:	Работа выполнена на базовый уровень, если: - Работа выполнена	Работа выполнена ниже базового уровня, если: - Работа выполнена не

<p>- Выполнил задание полностью.</p> <p>- Дал последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания (вопросов). Продемонстрировал глубокое понимание сути проблемы, а также умение выявлять причинно-следственные связи и строить на их основе обоснованные выводы.</p> <p>- Перечисляет и объясняет основные методы и средств поиска, хранения, обработки и анализа информации для обеспечения должного уровня автоматизации технологических процессов производства.</p> <p>- Анализирует, оценивает и использует ресурсы сети Интернет для поиска и обработки информации из различных источников и баз данных</p> <p>- Оценивает и применяет возможности вычислительной техники и программного обеспечения в профессиональной сфере деятельности.</p> <p>- Способен дать оценку использованию современных информационных, компьютерных и сетевых технологий и продуктов для решения профессиональных задач</p> <p>- Рассказывает и способен обсудить основные информационные технологии применяемые в профессиональной деятельности, методы управления информацией с</p>	<p>полностью или с небольшими недостатками;</p> <p>- Дан последовательный ответ на поставленный вопросы.</p> <p>Продемонстрировано понимание основной сути проблемы. В ответе могут присутствовать не грубые ошибки.</p> <p>- Перечисляет основные методы и средств поиска, хранения, обработки и анализа информации для обеспечения должного уровня автоматизации технологических процессов производства.</p> <p>- Использует ресурсы сети Интернет для поиска и обработки информации из различных источников и баз данных</p> <p>- Применяет возможности вычислительной техники и программного обеспечения в профессиональной сфере деятельности.</p> <p>- Способен организовать использование современных информационных, компьютерных и сетевых технологий и продуктов для решения профессиональных задач</p> <p>- Рассказывает об основных информационных технологиях применяемых в профессиональной деятельности, методах управления информацией с использованием прикладных программ, сетевых технологий и прикладных программ для расчета технологических параметров</p> <p>- Применяет современные информационные</p>	<p>полностью или со значительными недостатками;</p> <p>- Не даны ответы на поставленные вопросы. Не продемонстрировано понимание основной сути проблемы. В ответе присутствуют грубые ошибки.</p> <p>- Не перечисляет основные методы и средств поиска, хранения, обработки и анализа информации для обеспечения должного уровня автоматизации технологических процессов производства.</p> <p>- Не использует ресурсы сети Интернет для поиска и обработки информации из различных источников и баз данных</p> <p>- Не применяет возможности вычислительной техники и программного обеспечения в профессиональной сфере деятельности.</p> <p>- Не способен организовать использование современных информационных, компьютерных и сетевых технологий и продуктов для решения профессиональных задач</p> <p>- Не рассказывает об основных информационных технологиях применяемых в профессиональной деятельности, методах управления информацией с использованием прикладных программ, сетевых технологий и прикладных программ для расчета технологических параметров</p> <p>- Не применяет современные информационные</p>
--	--	---

использованием прикладных программ, сетевые технологии и прикладные программы для расчета технологических параметров - Различает и применяет современные информационные технологии, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, прикладные программы для расчета технологических параметров оборудования - Способен дать оценку и организовать использование сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	технологии, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, прикладные программы для расчета технологических параметров оборудования - Способен организовать использование сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	технологии, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, прикладные программы для расчета технологических параметров оборудования - Не способен организовать использование сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
--	---	--

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ

			требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

3. Тест

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Тест»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
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
<i>Знания</i>
Методов и средств поиска, хранения, обработки и анализа информации для обеспечения должного уровня автоматизации технологических процессов производства
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
использования современных информационных, компьютерных и сетевых технологий и продуктов для решения профессиональных задач
ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
<i>Знания</i>
Основных информационных технологий применяемых в профессиональной деятельности, методов управления информацией, сетевых технологий

3.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Тест», характеризующий этап формирования

Тест — это стандартизованное задание, по результатам выполнения которого дается оценка уровня знаний методов и средств поиска, хранения, обработки и анализа информации для обеспечения должного уровня автоматизации технологических процессов производства; основных информационных технологий применяемых в профессиональной деятельности, методов управления информацией с использованием прикладных программ, сетевых технологий и прикладных программ для расчета технологических параметров испытуемого.

Тест состоит из тестовых (контрольных) заданий и правильных (образцовых) ответов к

ним.

Тест содержит следующие формы заданий:

- задания закрытой формы, в которых студенты выбирают правильный ответ изданного набора ответов к тексту задания;
- задания открытой формы, требующие при выполнении самостоятельного формулирования ответа;
- задания на соответствие, выполнение которых связано с установлением соответствия между элементами двух множеств;
- задания на установление правильной последовательности, в которых от студента требуется указать порядок действий или процессов, перечисленных преподавателем.

Можно выделить ряд общих требований, предъявляемых к тестовым заданиям;

- каждое задание имеет свой порядковый номер, установленный согласно объективной оценке трудности задания и выбранной стратегии тестирования;
- к разработанному заданию прилагается правильный ответ;

На выполнение теста отводится не более 45 минут.

3.3 Типовые задания оценочного средства «Тест»

1. Используя знания методов и средств поиска, хранения, обработки и анализа информации для обеспечения должного уровня автоматизации технологических процессов производства; основных информационных технологий применяемых в профессиональной деятельности, методов управления информацией с использованием прикладных программ, сетевых технологий и прикладных программ для расчета технологических параметров выполните следующие задания

1. Основные признаки классификации регулирования автоматической системы:

- a. Принципы регулирования
- b. Функциональный признак
- c. Вид используемой энергии
- d. Количество не выявленных ошибок
- e. Способ передачи и преобразование сигналов

2. Объектом управления систем автоматического регулирования (САР) является:

- a. Отдельные параметры, установки, агрегаты;
- b. Рассредоточенные в пространстве объекты.

3. Объектом управления – называется

- a. Обобщающий термин кибернетики и теории автоматического управления, обозначающий устройство или динамический процесс
- b. Элемент, функция структурированных систем, возникающих природным или искусственным путем
- c. Часть окружающего мира, состояние которой представляет интерес для субъекта в конкретной ситуации и на которую он может воздействовать

4. Какие объективные факторы рассматриваются моделью защиты информации

- a. Риск, ущерб, потери

- б. Угрозы, уязвимость, риск
- с. Безопасность, угрозы, неправомерное использование

5. Подсистемы ИАСУ включают набор элементов, которые обуславливают решение задач управления: (укажите все верные ответы)

- а. Информационное обеспечение
- б. Организационное обеспечение
- с. Юридическое обеспечение
- д. Техническое обеспечение
- е. Математическое обеспечение

6. Измеряют влагосодержание по изменению диэлектрической проницаемости и диэлектрическим потерям энергии во влажных продуктах – это _____.

3.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Тест»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	10
ИТОГО	10

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
<p>Даны верные ответы не менее чем на 71% вопросов. Продемонстрированы знания методов и средств поиска, хранения, обработки и анализа информации для обеспечения должного уровня автоматизации технологических процессов производства; основных информационных технологий применяемых в профессиональной деятельности, методов управления информацией с использованием прикладных программ, сетевых технологий и прикладных программ для расчета технологических параметров</p>	<p>Даны верные ответы на 60-70% вопросов. Продемонстрированы базовые элементы знаний методов и средств поиска, хранения, обработки и анализа информации для обеспечения должного уровня автоматизации технологических процессов производства; основных информационных технологий применяемых в профессиональной деятельности, методов управления информацией с использованием прикладных программ, сетевых технологий и прикладных программ для расчета технологических параметров</p>	<p>Даны верные ответы менее чем на 60% вопросов. Продемонстрированы отдельные элементы знаний методов и средств поиска, хранения, обработки и анализа информации для обеспечения должного уровня автоматизации технологических процессов производства; основных информационных технологий применяемых в профессиональной деятельности, методов управления информацией с использованием прикладных программ, сетевых технологий и прикладных программ для расчета технологических параметров</p>

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 6 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 6 до 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Экзамен

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Экзамен»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
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
Знания
Методов и средств поиска, хранения, обработки и анализа информации для обеспечения должного уровня автоматизации технологических процессов производства
Умения
Использовать возможности вычислительной техники и программного обеспечения в профессиональной сфере деятельности

Использовать ресурсы сети Интернет для поиска и обработки информации из различных источников и баз данных
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
использования современных информационных, компьютерных и сетевых технологий и продуктов для решения профессиональных задач
ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
<i>Знания</i>
Основных информационных технологий применяемых в профессиональной деятельности, методов управления информацией, сетевых технологий
<i>Умения</i>
использовать современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области;
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Использования сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области;

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Экзамен», характеризующий этап формирования

Экзамен проводится в письменном виде. Обучающемуся предлагается самостоятельно выбрать экзаменационный билет, который содержит 3 вопроса: теоретический, на понимание и практический. Обучающийся должен ответить на вопросы экзаменационного билета на листе формата А4, после чего предоставить лист ответа преподавателю. Преподаватель может задать дополнительные вопросы с целью дополнения ответа или по смежной теме.

Лист ответа на вопросы должен содержать ФИО обучающегося, номер группы, дату проведения экзамена, номер билета и ответы на вопросы. В начале каждого ответа должен стоять номер вопроса, на который дан ответ. Ответы могут быть в произвольном порядке.

Если для выполнения практического задания требуется компьютер, то обучающийся должен выполнить его в аудитории во время экзамена и представить результаты экзаменатору во время ответа на экзамене. Обучающийся несет персональную ответственность за сохранность необходимых файлов или информации необходимых для предоставления преподавателю.

Во время экзамена обучающийся должен продемонстрировать способность 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; владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии

и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

На экзамене студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Вопрос на понимание
3. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	9	15
Вопрос на понимание	9	15
Практическое задание	6	10
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Экзамен»

1. Во время подготовки ответа на билет с вопросами обучающийся должен продемонстрировать способность 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; владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

Билет №1

1. Назовите сущность современных принципов управления.
2. Классифицируйте системы автоматического регулирования по функциональному признаку.
3. Смоделировать функциональную схему автоматического регулирования.

Билет №2

1. Назовите определение функциональной схемы.
2. Сформулируйте преимущества и недостатки принципов регулирования.
3. Спроектируйте тестирование по методу «черного ящика»

Билет №3

1. Дайте определение угрозам безопасности информации.
2. Поясните сущность ERP-систем.
3. Устойчивость САР.

Билет №4

1. Дайте определение кривой разгона.
2. Опишите свойства основных логических элементов.
3. Построение функциональных схем систем автоматизации технологических процессов.

Билет №5

1. Перечислите способы соединения звеньев.
2. Опишите устройство и принцип действия объемного счетчика.
3. Разработка статической модели по этапам.

Билет №6

1. Перечислите этапы развития АСУТП.
2. Сформулируйте особенность трудовой деятельности человека в интегрированной автоматизированной системе управления.
3. Смоделировать структуру интегрированной автоматизированной системы управления (ИАСУ).

Билет №7

1. Перечислите уровни управления интегрированной автоматизированной системы управления.
2. Опишите принцип применения критерия Гурвица для определения устойчивости автоматических систем регулирования.
3. Спроектировать информационно-управляющую структуру предприятия.

Билет №8

1. Назовите состав технических характеристик SCADA-систем.
2. Сформулируйте различия способов соединения звеньев.
3. Спроектируйте тестирование по методу «черного ящика»

Билет №9

1. Назовите основные логические операции.
2. Изложите методику анализа защищенности информации.
3. Описание схемы управления АСУТП в режиме советчика.

Билет №10

1. Перечислите виды влагомеров.
2. Поясните сущность информационных функций АСУТП.
3. Решение задач на тему Рн-метры.

Билет №11

1. Назовите сущность современных принципов управления.
2. Сформулируйте преимущества и недостатки принципов регулирования.
3. Устойчивость САР.

Билет №12

1. Назовите определение функциональной схемы.
2. Поясните сущность ERP-систем.
3. Построение функциональных схем систем автоматизации технологических процессов.

Билет №13

1. Дайте определение угрозам безопасности информации.
2. Опишите свойства основных логических элементов.
3. Разработка статической модели по этапам.

Билет №14

1. Дайте определение кривой разгона.
2. Опишите устройство и принцип действия объемного счетчика.
3. Смоделировать структуру интегрированной автоматизированной системы управления (ИАСУ).

Билет №15

1. Перечислите способы соединения звеньев.
2. Сформулируйте особенность трудовой деятельности человека в интегрированной автоматизированной системе управления.
3. Спроектировать информационно-управляющую структуру предприятия.

Билет №16

1. Перечислите этапы развития АСУТП.
2. Опишите принцип применения критерия Гурвица для определения устойчивости автоматических систем регулирования.
3. Решение задач на тему Рн-метры.

Билет №17

1. Перечислите уровни управления интегрированной автоматизированной системы управления.
2. Сформулируйте различия способов соединения звеньев.

3. Описание схемы управления АСУТП в режиме советчика.

Билет №18

1. Назовите состав технических характеристик SCADA-систем.
2. Изложите методику анализа защищенности информации.
3. Решение задач на тему Рн-метры.

Билет №19

1. Назовите основные логические операции.
2. Поясните сущность информационных функций АСУТП.
3. Смоделировать функциональную схему автоматического регулирования.

Билет №20

1. Перечислите виды влагомеров.
2. Классифицируйте системы автоматического регулирования по функциональному признаку.
3. Спроектируйте тестирование по методу «черного ящика»

Билет №21

1. Назовите сущность современных принципов управления.
2. Поясните сущность ERP-систем.
3. Разработка статической модели по этапам.

Билет №22

1. Назовите определение функциональной схемы.
2. Опишите свойства основных логических элементов.
3. Смоделировать структуру интегрированной автоматизированной системы управления (ИАСУ).

Билет №23

1. Дайте определение угрозам безопасности информации.
2. Опишите устройство и принцип действия объемного счетчика.
3. Спроектировать информационно-управляющую структуру предприятия.

Билет №24

1. Дайте определение кривой разгона.
2. Сформулируйте особенность трудовой деятельности человека в интегрированной автоматизированной системе управления.
3. Разработка статической модели по этапам.

Билет №25

1. Перечислите способы соединения звеньев.
2. Опишите принцип применения критерия Гурвица для определения устойчивости автоматических систем регулирования.
3. Описание схемы управления АСУТП в режиме советчика.

Билет №26

1. Перечислите этапы развития АСУТП.
2. Сформулируйте различия способов соединения звеньев.
3. Решение задач на тему Рн-метры.

Билет №27

1. Перечислите уровни управления интегрированной автоматизированной системы управления.
2. Изложите методику анализа защищенности информации.
3. Смоделировать функциональную схему автоматического регулирования.

Билет №28

1. Назовите состав технических характеристик SCADA-систем.
2. Поясните сущность информационных функций АСУТП.
3. Спроектируйте тестирование по методу «черного ящика»

Билет №29

1. Назовите основные логические операции.
2. Классифицируйте системы автоматического регулирования по функциональному признаку.
3. Устойчивость САР.

Билет №30

1. Перечислите виды влагомеров.
2. Сформулируйте преимущества и недостатки принципов регулирования.
3. Построение функциональных схем систем автоматизации технологических процессов.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Экзамен»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале.	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе . Ответ недостаточно	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на

	<p>Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы. Перечисляет и объясняет основные методы и средств поиска, хранения, обработки и анализа информации для обеспечения должного уровня автоматизации технологических процессов производства; Рассказывает и способен обсудить основные информационные технологии применяемые в профессиональной деятельности, методы управления информацией, сетевые технологии;</p>	<p>логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно. Перечисляет основные методы и средств поиска, хранения, обработки и анализа информации для обеспечения должного уровня автоматизации технологических процессов производства; Рассказывает об основных информационных технологиях применяемых в профессиональной деятельности, методах управления информацией, сетевых технологий;</p>	<p>наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется. Не перечисляет основные методы и средств поиска, хранения, обработки и анализа информации для обеспечения должного уровня автоматизации технологических процессов производства; не рассказывает об основных информационных технологиях применяемых в профессиональной деятельности, методах управления информацией, сетевых технологий;</p>
<p>Вопрос на понимание</p>	<p>Понимает суть поставленной задачи. Дает развернутый и аргументированный ответ на вопрос.</p>	<p>Демонстрирует понимание сути задания. Отвечает на поставленный вопрос, ориентируясь на</p>	<p>Не понимает сути вопроса. Не может высказать собственное мнение, привести примеры. Не</p>

	<p>Выражает собственное мнение, опираясь на актуальные тенденции в изучаемой сфере. Логически грамотно определяет причинно-следственные связи. Использует для ответа грамотный профессиональный язык. Анализирует, оценивает и использует ресурсы сети Интернет для поиска и обработки информации из различных источников и баз данных; оценивает и применяет возможности вычислительной техники и программного обеспечения в профессиональной сфере деятельности; способен дать оценку использованию современных информационных, компьютерных и сетевых технологий и продуктов для решения профессиональных задач; различает и применяет современные информационные технологии, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области; способен дать оценку</p>	<p>положения теории, а не практики. Не может аргументировать свой ответ. При ответе опирается главным образом на примеры, не пользуясь профессиональным языком. Использует ресурсы сети Интернет для поиска и обработки информации из различных источников и баз данных; применяет возможности вычислительной техники и программного обеспечения в профессиональной сфере деятельности; способен организовать использование современных информационных, компьютерных и сетевых технологий и продуктов для решения профессиональных задач; применяет современные информационные технологии, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области; способен организовать использование сетевых компьютерных</p>	<p>отвечает на вопрос, либо высказывает ошибочные суждения. Не использует ресурсы сети Интернет для поиска и обработки информации из различных источников и баз данных; не применяет возможности вычислительной техники и программного обеспечения в профессиональной сфере деятельности; не способен организовать использование современных информационных, компьютерных и сетевых технологий и продуктов для решения профессиональных задач; не применяет современные информационные технологии, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области; не способен организовать использование сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области;</p>
--	--	--	---

	и организовать использование сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области;	технологий и баз данных в своей предметной области;	
Практическое задание	Задание выполнено полностью. Приведены все необходимые формулы, проведены требуемые расчеты, сделаны соответствующие выводы, записан полный ответ. Анализирует, оценивает и использует ресурсы сети Интернет для поиска и обработки информации из различных источников и баз данных; оценивает и применяет возможности вычислительной техники и программного обеспечения в профессиональной сфере деятельности; способен дать оценку использованию современных информационных, компьютерных и сетевых технологий и продуктов для решения профессиональных задач; различает и применяет современные информационные технологии,	Задание выполнено не полностью. Приведены необходимые формулы, при проведении расчетов допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя. Использует ресурсы сети Интернет для поиска и обработки информации из различных источников и баз данных; применяет возможности вычислительной техники и программного обеспечения в профессиональной сфере деятельности; способен организовать использование современных информационных, компьютерных и сетевых технологий и продуктов для решения профессиональных задач; применяет современные информационные технологии, использует сетевые компьютерные	Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя. Не использует ресурсы сети Интернет для поиска и обработки информации из различных источников и баз данных; не применяет возможности вычислительной техники и программного обеспечения в профессиональной сфере деятельности; не способен организовать использование современных информационных, компьютерных и сетевых технологий и продуктов для решения профессиональных задач; не применяет современные информационные технологии, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области;

	использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области; способен дать оценку и организовать использование сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области;	технологии и базы данных в своей предметной области; способен организовать использование сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области;	не способен организовать использование сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области;
--	---	---	---

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Системы управления технологическими процессами и информационные технологии [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. В. Троценко [и др.] — 2-е изд.,

испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 136 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/438994>

2. Юсупов, Р.Х. Основы автоматизированных систем управления технологическими процессами [Электронный ресурс] : учеб. пособие/Р.Х.Юсупов.-М.:Инфра-Инженерия, 2018.-132с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=326279>

Дополнительная литература

1. Черников, Б. В. Информационные технологии управления [Электронный ресурс] : учебник / Б.В. Черников. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М , 2020. — 368 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1054775>

2. Ившин, В. П. Современная автоматика в системах управления технологическими процессами [Электронный ресурс] : учебник / В.П. Ившин, М.Ю. Перухин. — М. : ИНФРА-М, 2020.— 402 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1093431>

3. Федотова, Е. Л. Информационные технологии и системы [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Е.Л. Федотова. – М. : ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 352 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=356007>

4. Федотова, Е. Л. Прикладные информационные технологии [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Е.Л. Федотова, Е.М. Портнов. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 336 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1043092>

Периодические издания

1. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
2. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)
3. Общепит: бизнес и искусство(<http://obschepit.panor.ru>)
4. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Intelligent enterprise / Корпоративные системы - режим доступа <https://www.iemag.ru/>
2. Контрольно-измерительные приборы и системы - режим доступа <http://www.kipis.ru/>
3. Современные технологии автоматизации - режим доступа <https://www.cta.ru/>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические указания для подготовки доклада

Доклад — это устное выступление на заданную тему. Подготовленное студентом самостоятельно публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательском или научной проблемы.

Время доклада: 5—15 мин.

Цели доклада

1. Научиться убедительно и кратко излагать свои мысли в устной форме (эффективно продавать свой интеллектуальный продукт).
2. Донести информацию до слушателя, установить контакт с аудиторией и получить обратную связь.

План и содержание доклада. Важно при подготовке доклада учитывать три его фазы: мотивацию, убеждение, побуждение.

Отправными точками для эффективного слушания и понимания читаемого доклада должны стать: риторические вопросы; актуальные местные события;

— личные происшествия;

— истории, вызывающие шок;

— цитаты, пословицы;

— возбуждение воображения;

— оптический или акустический эффект; неожиданное для слушателей начало доклада.

Методические указания для подготовки к тестированию

Тест — это стандартизованное задание, по результатам выполнения которого дается оценка уровня знаний, умений и навыков испытуемого. Педагогический тест определяется как система задач и (или) вопросов определенного содержания, специфической формы, позволяющая качественно оценить структуру и эффективно измерить уровень знаний каждого испытуемого.

Тест состоит из тестовых (контрольных) заданий и правильных (образцовых) ответов к ним.

Тест может содержать задания по одной дисциплине (гомогенный тест), по определенному набору или циклу дисциплин (тест для комплексной оценки знаний студентов, гетерогенный тест).

В зависимости от цели тестирования (текущий контроль знаний, итоговый контроль знаний, оценка остаточных знаний и др.) и формы теста разрабатывается план раскладки задач и вопросов в тестовые задания. Формализация учебного материала и составление тестовых заданий — наиболее ответственные и сложные этапы составления тестов.

После составления тестовых заданий преподаватель оформляет правильный ответ.

Формы тестовых заданий

Существуют разные формы тестовых заданий:

— задания закрытой формы, в которых студенты выбирают правильный ответ изданного набора ответов к тексту задания;

— задания открытой формы, требующие при выполнении самостоятельного формулирования ответа;

— задания на соответствие, выполнение которых связано с установлением соответствия между элементами двух множеств;

— задания на установление правильной последовательности, в которых от студента требуется указать порядок действий или процессов, перечисленных преподавателем.

Некоторые формы можно разделить на виды. Например, для закрытой формы можно выделить задания с двумя, тремя и большим числом выборочных ответов. Выбор формы задания зависит от целей тестирования и от содержания контролируемого материала.

Предложенные четыре формы тестовых заданий являются основными, но при этом не исключается применение других форм.

Можно выделить ряд общих требований, предъявляемых к тестовым заданиям;

— каждое задание имеет свой порядковый номер, установленный согласно объективной оценке трудности задания и выбранной стратегии тестирования;

— задание формулируется в логической форме высказывания, которое становится истинным или ложным в зависимости от ответа студента;

— к разработанному заданию прилагается правильный ответ;

— для каждого задания приводится правило оценивания, позволяющее интерпретировать

ответ студента как правильный или неправильный;

на выполнение одной задачи (вопроса) тестового задания у студента должно уходить не более 2-5 мин.

В дополнение к основным общим требованиям существует еще ряд других, обусловленных спецификой выбранной тестовой формы.

Задания закрытой формы. В задании можно выделить основную часть утверждения, содержащую постановку проблемы, и готовые ответы, сформулированные преподавателем. Среди ответов правильным обычно бывает только один, хотя не исключаются и другие варианты. Число неправильных ответов определяется видом задания, обычно оно не превышает пяти.

В дополнение к общим имеется еще ряд требований к заданиям закрытой формы:

— в тексте задания должна быть устранена всякая двусмысленность или неясность формулировок;

— в основную часть задания следует включать как можно больше слов, оставляя для ответа не более двух-трех наиболее важных, ключевых слов для данной проблемы;

– частота выбора одного и того же номера места для правильного ответа в различных заданиях теста должна быть примерно одинакова, либо номер места для правильного ответа выбирается в случайном порядке;

– из числа неправильных исключаются ответы, вытекающие один из другого.

Задания закрытой формы имеют как достоинства, так и недостатки. Их преимущества связаны с быстротой тестирования и с простотой подсчета баллов. Среди недостатков обычно отмечают эффект угадывания, характерный для слабо подготовленных студентов при ответах на наиболее трудные задания теста.

Задания закрытой формы сопровождаются инструкцией: «Обведите номер правильного ответа». В случае компьютерной выдачи заданий используют инструкцию: «Введите номер правильного ответа».

Задания открытой формы. При ответе на открытое задание студент вписывает пропущенное слово, формулу или число вместо прочерка. В том случае, если это возможно, после прочерка указываются единицы измерения.

Прочерк ставится на месте ключевого термина, знание которого является существенным для контролируемого материала.

Задания на соответствие. В этих заданиях преподаватель проверяет знание связей между элементами двух множеств. Слева обычно приводятся элементы данного множества, справа — элементы, подлежащие выбору. Число элементов второго множества может превышать число данных.

К заданиям предлагается стандартная инструкция, состоящая из двух слов: «Установите соответствие».

Как и в заданиях закрытой формы, наибольшие трудности при разработке связаны с подбором правдоподобных избыточных элементов во втором множестве. Эффективность задания будет существенно снижена, если неправдоподобные элементы легко различаются студентами.

Задания на установление правильной последовательности.

Тестовые задания четвертой формы предназначены для оценивания уровня владения последовательностью действий, процессов, вычислений и т.д.

В задании приводятся в произвольном порядке действия или процессы, связанные с определенной задачей. Студент должен установить правильный порядок действий и указать его с помощью цифр в специально определенном для этого месте.

Стандартная инструкция к заданиям четвертой формы: «Установите правильную

последовательность».

Задания на установление правильной последовательности действий обладают определенными преимуществами при разработке комплексных тестов, так как они удобны для оценки уровня профессиональной подготовки студентов, непосредственно связанной с их будущей деятельностью.

При выборе формы тестового задания необходимо помнить, что каждой дисциплине присуще свое собственное содержание, отличное от других. Поэтому нет и не может быть единых рекомендаций для правильного выбора формы. Многие здесь зависят от мастерства преподавателя, от его опыта и умения разрабатывать задания теста.

Процесс тестовых измерений предельно стандартизируется: все инструкции к одной форме даются одними и теми же словами:

заранее разработанная система подсчета баллов применяется ко всем испытуемым студентам одинаково;

все испытуемые отвечают на задания одинаковой сложности.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а

после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания по подготовке к экзамену

Контроль и оценка знаний, умений и навыков студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Экзамен – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На экзамене проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Экзамен дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса.

Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

Ограниченность времени для непосредственной подготовки к экзамену требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях.

Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к экзамену является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий.

На экзамене студенту предлагается билет, содержащий вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками.

От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания

домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
Google Scholar	https://scholar.google.ru/	Поисковая система по полным текстам научных публикаций всех форматов и дисциплин
Habr	https://habr.com/	Крупнейший в Европе ресурс для IT-специалистов, издаваемый компанией «ТМ».
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	

Автоматизированные рабочие места с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет».
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>
специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук. Автоматизированные рабочие места с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет»
<i>СРС</i>
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
2. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ**

**Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**профиль
Технология организации ресторанного дела**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Матвеева Е.Л., Трофимова Т.П.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины состоит в изучении научно-методических основ идентификации и фальсификации товаров, в освоении средств и методов области идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров.

Задачами дисциплины являются:

- сформировать навыки определения идентифицирующих признаков продовольственных товаров;
- сформировать практические навыки по распознаванию видов и способов фальсификации различных групп продовольственных товаров;
- сформировать глубокое понимание правовых, социальных и моральных последствий фальсификации продовольственных товаров.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры,

освоившие программу бакалавриата:
научно-исследовательская
организационно-управленческая
проектная
маркетинговая
производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ПК-1	Знания	Знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции
	Умения	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
	Навыки и/или опыт деятельности	Владеть навыками использования технических средств, организации технологического процесса производства продукции питания
ПК-19	Знания	Знать нормативно-правовую базу в области продажи продукции производства и услуг
	Умения	Применять нормативно-правовые документы в области продаж продукции производства и услуг
	Навыки и/или опыт деятельности	Владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
ПК-25	Знания	

		Научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Умения	Изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Навыки и/или опыт деятельности	Владеть способностью анализа научно-технической информации в области идентификации и фальсификации продовольственных товаров, применять отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ имеет код Б1.В.06, относится к основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ предусмотрена учебным планом в 5 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации: зачёт в 5 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	5 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	12	12
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4
в т. ч. занятия семинарского типа	8	8
Самостоятельная работа обучающихся	92	92
Промежуточная аттестация	4	4
в т. ч. зачет	4	4
ИТОГО	108	108

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Идентификация и фальсификация потребительских товаров. Основные понятия, виды, способы. Исторические аспекты и проблемы на современном этапе.

Основные термины и определения в области идентификации. Цели, задачи и функции идентификации продовольственных товаров. Виды идентификации: ассортиментная (видовая), качественная (квалиметрическая), товарно-партионная.

Объекты и субъекты идентификации. Средства идентификации. Упаковка, маркировка, товарные знаки, производственные марки, штриховые коды, как средство идентификации продовольственных товаров. 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 потребительских товаров.

Понятие о фальсификации товаров, фальсифицированных товарах, товарах-заменителях, дефектных товарах. Объекты фальсификации. Виды фальсификации продовольственных товаров: ассортиментная (видовая), качественная, количественная, стоимостная, информационная, технологическая, предреализационная; фальсификация: опасная и безопасная для жизни и здоровья потребителя.

Способы фальсификации продовольственных товаров. Способы ассортиментной, качественной, количественной, стоимостной,

информационной фальсификации. Производство контрафактных товаров – один из способов фальсификации.

Методы выявления фальсификации продовольственных товаров.

Фальсификация продовольственных товаров пищевыми добавками. «Санитарные правила по применению пищевых добавок» – документ, регламентирующий использование пищевых добавок в пищевой промышленности. Российская, европейская и международная системы классификации пищевых добавок. Общие правила использования пищевых добавок. Характеристика отдельных групп пищевых добавок.

Использование пищевых добавок для фальсификации пищевых продуктов.

Исторические аспекты проблемы фальсификации продовольственных товаров. Современное состояние проблемы фальсификации

продовольственных товаров, причины распространения фальсификации.

Предупреждение фальсификации. Меры по предотвращению и борьбе с фальсификацией.

Последствия фальсификации продовольственных товаров для потребителя, производителя, продавца.

Законодательные акты России и зарубежных стран, направленные на защиту потребителя от фальсифицированных товаров.

Тема 2. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации зерномучных товаров

Качественная, количественная, ассортиментная фальсификация зерномучных товаров: зерна, крупы, муки, хлебобулочных и макаронных изделий. Пересортица – один из самых распространенных способов фальсификации зерна, крупы, муки.

Методы обнаружения фальсификации зерномучных товаров.

Идентификация товарной позиции отдельных видов зерномучных товаров по ОКП и ТН ВЭД.

Тема 3. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации кондитерских товаров

Средства, виды и способы фальсификации кондитерских изделий. Замена какао масла гидрожиром и какао бобов соевым шротом – самые распространенные способы фальсификации шоколада и шоколадных конфет

Виды и способы фальсификации меда. Критерии идентификации и методы обнаружения фальсификации меда и кондитерских изделий.

Идентификация товарной позиции отдельных видов кондитерских изделий по ОКП и ТН ВЭД.

Тема 4. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров

Виды фальсификации вкусовых товаров. Общие и специфические средства и способы фальсификации водки, ликероводочных изделий, коньяка.

Специфические средства и способы фальсификации виноградных вин.

Опасная и безопасная для здоровья и жизни потребителя фальсификация алкогольных напитков. Фальсификация отдельных групп алкогольных и безалкогольных напитков использованием искусственных пищевых красителей.

Органолептические, физические и химические методы обнаружения фальсификации алкогольных и безалкогольных напитков.

Качественная, ассортиментная и информационная фальсификация чая и кофе.

Методы обнаружения фальсификации чая и кофе. Использование хроматографического метода для определения натуральности чая и кофе по ароматическим компонентам.

Качественная, ассортиментная и информационная фальсификация пряностей, специя и приправ.

Идентификация товарной позиции отдельных видов вкусовых товаров по ОКП и ТН ВЭД

Тема 5. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации молока, молочных и жировых товаров

Качественная и ассортиментная фальсификация твердых пищевых жиров (животных топленых, кулинарных жиров, маргаринов). Средства и способы фальсификации твердых пищевых жиров.

Ассортиментная и качественная фальсификация растительных масел.

Пересортица – один из способов фальсификации растительных масел.

Стоимостная фальсификация растительных масел.

Органолептические и измерительные методы обнаружения фальсификации жировых товаров. Критерии идентификации растительных масел и твердых пищевых жиров. Жирно-кислотный состав жировых товаров – самый объективный критерий идентификации.

Идентификация товарной позиции растительных масел и твердых пищевых жиров по ОКП и ТН ВЭД

Средства, способы качественной фальсификации молока. Ассортиментная и качественная фальсификация кисломолочных напитков, творога и сметаны.

Плотность, жирность, содержание СОМО, влажность, кислотность, температура замерзания – объективные критерии идентификации фальсифицированного молока и кисломолочных товаров.

Ассортиментная и качественная фальсификация коровьего масла. Маргарин – один из наиболее распространенных средств фальсификации коровьего масла. Фальсификация коровьего масла путем замены молочного жира растительным. Критерии идентификации и методы обнаружения

фальсификации коровьего масла.

Ассортиментная и качественная фальсификация твердых сычужных сыров. Критерии идентификации сыров (рисунок, консистенция, масса и форма головки, массовая доля жира и влаги, вкус и запах). Значение маркировки сыра для его идентификации. Методы обнаружения фальсификации сыров. Способы ассортиментной и качественной фальсификации сухих и сгущенных молочных консервов. Критерии идентификации и методы обнаружения фальсификации молочных консервов.

Идентификация товарной позиции молока и молочных товаров по ОКП и ТН ВЭД.

Способы ассортиментной и качественной фальсификации яиц и яичных продуктов. Критерии идентификации и методы обнаружения фальсификации яиц и яичных продуктов. Идентификация и выявление фальсификации товаров, произведенных в республике Татарстан.

Тема 6. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации мяса и мясных товаров

Способы качественной и ассортиментной фальсификации мяса. Методы и критерии определения видовой принадлежности мяса (органолептические характеристики мышечной и жировой тканей, особенности строения костей, реакция преципитации). Методы идентификации мяса больных и павших животных.

Способы качественной и ассортиментной фальсификации колбасных изделий, мясных полуфабрикатов, мясных копченостей и консервов. Замена высокосортного мяса низкосортным, несоблюдение рецептуры, использование неразрешенных пищевых добавок, несоблюдение схемы разделки, замена мяса низкоценными заменителями – самые распространенные способы качественной фальсификации мясных продуктов

Критерии идентификации мяса и мясных продуктов. Значение маркировки туш и потребительской упаковки для идентификации видовой принадлежности мяса и мясных продуктов. Печати и клейма для идентификации мяса. Использование органолептических, физико-химических и гистологических методов для обнаружения фальсификации мяса и мясных продуктов.

Идентификация товарной позиции мяса и мясных товаров по ОКП и ТН ВЭД. Идентификация и выявление фальсификации товаров, произведенных в республике Татарстан.

Тема 7. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации рыбы и рыбных товаров

Видовая и качественная фальсификация рыбы и рыбных товаров (живой,

мороженой, копченой, соленой). Фальсификация рыбы по размерному ряду. Фальсификация способа разделки рыбы.

Средства и способы фальсификации рыбных консервов и икорных товаров.

Икра – как наиболее привлекательный объект фальсификации.

Критерии идентификации видовой принадлежности рыбы. Методы обнаружения фальсификации рыбы и продуктов ее переработки.

Идентификация товарной позиции рыбы и рыбных товаров по ОКП и ТН ВЭД

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуча-ся	Всего

1 этап (5 семестр)

1	Идентификация и фальсификация потребительских товаров. Основные понятия, виды, способы. Исторические аспекты и проблемы на современном этапе.	1	0	0	10	11
2	Виды, способы и методы обнаружения фальсификации зерномучных товаров	1	1	0	12	14
3	Виды, способы и методы обнаружения фальсификации кондитерских товаров	0	2	0	14	16
4	Виды, способы и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров	1	2	0	14	17
5	Виды, способы и методы обнаружения фальсификации молока, молочных и жировых товаров	1	0	0	14	15
6	Виды, способы и методы обнаружения фальсификации мяса и мясных товаров	0	2	0	14	16

7	Виды, способы и методы обнаружения фальсификации рыбы и рыбных товаров	0	1	0	14	15
	Зачёт					4
	Итого	4	8	0	92	108

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16181>

1. В процессе усвоения дисциплины «Идентификация и фальсификация товаров» используются следующий перечень учебно-методического обеспечения:

- конспект лекций,
- методические указания к практическим занятиям,
- методические указания для самостоятельной работы.

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции	БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ДЕМЕТАЛЛИЗАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

питания	РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	БИОХИМИЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ СФЕРЕ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ

В рамках дисциплины ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость
Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	1,25	2,50
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	4	1,88	7,50
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
контрольная работа	12,00	20,00
практическая работа	24,00	40,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где **Балл(К/ Дисц/ Этапизуч)** – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

\sum **Набранный балл за ОС** – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

\sum **max балл за ОС** – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где **Балл(К/ Дисц)** – общий балл за компетенцию К;

\sum **Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)** – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и	Базовый уровень	Знать как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество	От 60 до 70 баллов

качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания		готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Уметь реализовывать методы контроля и оценки качества продукции и услуг. Владеть рациональными методами эксплуатации технологического оборудования.	
	Повышенный уровень	Знать средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания. Уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции. Владеть способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов.	Более 70 баллов
ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Базовый уровень	Знать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг. Уметь комплексно анализировать и оценивать качество услуг питания и обслуживания потребителей. Владеть навыками поиска в нормативно-правовой базе информации в области	От 60 до 70 баллов

		продаж продукции производства и услуг.	
	Повышенный уровень	Знать правовую и нормативную базу по предотвращению фальсификации продовольственных товаров. Уметь использовать стандарты и другие нормативные документы при контроле качества и идентификации пищевых продуктов при организации продаж продукции производства и услуг. Владеть применением нормативных и технических документов при идентификации и фальсификации пищевых продуктов.	Более 70 баллов
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Базовый уровень	Знать сущность и значение информации в общественном питании; основные источники научно-технической информации в сфере общественного питания. Уметь находить научно-техническую информацию в различных источниках; использовать электронную почту, режим он-лайн диалога, интернет-конференции. Владеть навыками анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знать методы анализа научно-технической информации,	Более 70 баллов

		<p>отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания.</p> <p>Уметь анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продукции питания.</p> <p>Владеть способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>	
--	--	--	--

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1

Оценивание освоённости компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
контрольная работа	20	ПК-19, ПК-25
практическая работа	40	ПК-1, ПК-19, ПК-25
Промежуточная аттестация		
Зачёт	40	ПК-1, ПК-19, ПК-25

1. практическая работа

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «практическая работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
<i>Знания</i>	
Знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	
<i>Умения</i>	
Организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Владеть навыками использования технических средств, организации технологического процесса производства продукции питания	
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
<i>Знания</i>	
Знать нормативно-правовую базу в области продажи продукции производства и услуг	
<i>Умения</i>	
Применять нормативно-правовые документы в области продаж продукции производства и услуг	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
<i>Знания</i>	
Научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	
<i>Умения</i>	
Изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Владеть способностью анализа научно-технической информации в области идентификации и фальсификации продовольственных товаров, применять отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «практическая работа», характеризующий этап формирования

При выполнении практических работ в рамках дисциплины «Идентификация и фальсификация товаров» необходимо внимательно ознакомиться с заданием. Внимательно изучить нормативно-правовую базу (федеральные законы, технические регламенты, ГОСТы и другие) в области продаж, методах проведения идентификации и выявления фальсификации продукции производства и услуг – пшеничной и ржаной муки, молочных консервов, меда и поваренной соли.

В каждой практической работе имеются задания по органолептической оценке качества продовольственных товаров. Сначала дается методика определения качества продукта, а потом предлагается определить самостоятельно качество товара, сравнивая с требованиями ГОСТа, и результаты записываются в таблицу. Рассматриваются идентификационные показатели продуктов, их маркировка и методы обнаружения фальсификации товаров.

При выполнении практической работы необходимо изучить и проанализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, оценке качества и обеспечения сохранности продовольственных товаров, что позволит освоить комплекс работ по выполнению выявления идентификации и фальсификации товаров.

В работе рекомендуется описать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов продукции общественного питания; рассмотреть вопрос контроля технологического процесса производства продукции питания в рамках предупреждения их фальсификации.

Студенту надо сделать заключение о результатах оценки качества продукта.

1.3 Типовые задания оценочного средства «практическая работа»

0. При выполнении практической работы необходимо изучить научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в области идентификации и обнаружения фальсификации зерномучных товаров (на примере пшеничной и ржаной муки), молочных продуктов (на примере молочных консервов), кондитерских изделий (на примере меда) и готовых приправ (на примере поваренной соли); рассмотреть нормативно-правовую базу по проведению идентификации данных продуктов; использовать технические средства для проведения экспертизы товаров для выявления их качества; рассмотреть технологический процесс производства продукции питания в рамках выявления их фальсификации.

1. Идентификация и выявление фальсификации зерномучных товаров (на примере пшеничной и ржаной муки)

2. Идентификация и выявление фальсификации молочных продуктов (на примере молочных консервов)

3. Идентификация и выявление фальсификации кондитерских изделий (на примере меда)

4. Идентификация и выявление фальсификации готовых приправ (на примере поваренной соли)

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «практическая работа»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);

- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Владение нормативно-правовой базой в области идентификации и фальсификации товаров	2	5,71
Владение основными понятиями и терминологией	2	5,71
Знание основных параметров измерения технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	2	5,71
Изучение и анализ научно-технической информации по идентификации и фальсификации продовольственных товаров	2	5,71
Наличие обоснованных выводов и суждений по выполненной практической работе	3	8,57

Самостоятельность выполнения работы, описание проводимых экспериментов и анализ результатов	3	8,57
ИТОГО	14	40

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. контрольная работа

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
Знания
Знать нормативно-правовую базу в области продажи продукции производства и услуг

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
Умения
Применять нормативно-правовые документы в области продаж продукции производства и услуг
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Знания
Научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Умения
Изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «контрольная работа», характеризующий этап формирования

При выполнении работы необходимо внимательно ознакомиться с заданием. Изложение материала по вопросам контрольной работы рекомендуется приводить в виде реферата в соответствии с содержанием тем программы. Внимательно изучите нормативно-правовую базу в области продаж, методах проведения идентификации и выявления фальсификации продукции производства и услуг общественного питания. В тексте ответа важно сослаться при изложении теоретических знаний по идентификации и фальсификации продовольственных товаров, на действующую нормативно-техническую документацию (федеральные законы, технические регламенты, стандарты, СанПин и другие). При написании контрольной работы изучите и проанализируйте научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, по своевременному выявлению или предотвращению подделки товаров. Ответы на вопросы контрольной работы должны быть конкретны, достаточно полны, по существу сформулированных в работе вопросов. Рекомендуется излагаемые материалы иллюстрировать схематическими рисунками и небольшими сопоставительными таблицами. В конце работы рекомендуется привести список использованной литературы. Студент должен учесть, что если контрольная работа не зачтена, он обязан ее исправить и повторно представить преподавателю.

2.3 Типовые задания оценочного средства «контрольная работа»

0. При написании контрольной работы проанализируйте научно-техническую информацию, изучите отечественный и зарубежный опыт в области идентификации и обнаружения фальсификации продуктов питания; рассмотрите нормативно-правовую базу в области предотвращения продажи фальсифицированной продукции, основные методы идентификации товаров и способы защиты товаров от фальсификации и контрафакта.

1. 1. История фальсификации продовольственных товаров.
2. Ассортиментная фальсификация кофе.
3. Требования к маркировке продовольственных товаров.
 2. 1. Сахар. Идентификационные признаки. Потребительские свойства. Особенности экспертизы.
 2. Экспертиза качества растворимого кофе.
 3. Виды фальсификации мучных кондитерских изделий.
 3. 1. Органолептическая оценка водок.
 2. Качественная фальсификация товаров.
 3. Физико-химические показатели сахара.
 4. 1. Информационная фальсификация.
 2. Объекты фальсификации.
 3. Способы идентификации.
 5. 1. Специальная идентификация.
 2. Фальсификация мяса и мясопродуктов.
 3. Информационные источники идентификации.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «контрольная работа»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;
 $\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Владение нормативно-правовой базой в области идентификации и фальсификации товаров	2	2,50
Дан последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания (вопросов). Продемонстрировано глубокое понимание сути проблемы, а также умение выявлять причинно-следственные связи и строить на их основе обоснованные выводы.	3	3,75
Изучение зарубежного и отечественного опыта по производству продуктов общественного питания	3	3,75
Изучение и анализ научно-технической информации по идентификации и фальсификации продовольственных товаров	2	2,50
Обоснованность выбора источников литературы (широта изученного материала, использование новых публикаций по рассматриваемой теме)	2	2,50
Самостоятельность выполнения работы	2	2,50
Соответствие содержания теме и плану работы	2	2,50
ИТОГО	16	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям,

			предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Знания
Знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции
Умения
Организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Навыки и/или опыт деятельности
Владеть навыками использования технических средств, организации технологического процесса производства продукции питания
ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
Знания
Знать нормативно-правовую базу в области продажи продукции производства и услуг
Умения

Применять нормативно-правовые документы в области продаж продукции производства и услуг
Навыки и/или опыт деятельности
Владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Знания
Научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Умения
Изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Навыки и/или опыт деятельности
Владеть способностью анализа научно-технической информации в области идентификации и фальсификации продовольственных товаров, применять отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

При подготовке к зачету студентам необходимо проанализировать и систематизировать все знания, накопленные при изучении учебного материала: данные учебника, записи лекций, конспекты прочитанных книг, заметки, сделанные во время лекций и практических занятий. При подготовке к зачету студентам необходимо владеть нормативно-правовой базой в области идентификации и фальсификации продовольственных товаров; знать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов на предприятиях общественного питания.

Зачет проводится в устной форме по вопросам для оценки качества усвоения дисциплины и решения практической задачи.

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из двух заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	18	30

Практическое задание	6	10
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

0. При подготовке к зачету обучающимся необходимо проанализировать и систематизировать все знания, накопленные при изучении учебного материала: данные учебника, записи лекций, конспекты прочитанных книг, заметки, сделанные во время лекций и семинаров, нормативно-правовую базу в области продажи продукции производства и услуг. Материал должен быть изложен в определенной логической последовательности с использованием современных научных терминов, освоены технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Обучающийся должен показать умение анализировать научно-техническую информацию, знание отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания. Повторение рекомендуется вести по темам программы и по главам учебника. Закончив работу над темой, необходимо ответить на вопросы учебника или выполнить задания.

1. Теоретические вопросы к зачету

1. Используя научно-техническую информацию, дайте понятие, назовите цели и задачи идентификации товаров.
2. Используя научно-техническую информацию, дайте характеристику видов ассортиментной идентификации товаров.
3. Используя научно-техническую информацию, представьте основополагающие и специфические критерии и показатели ассортиментной идентификации товаров.
4. Используя научно-техническую информацию, расскажите о методах ассортиментной идентификации товаров.
5. Используя научно-техническую информацию, расскажите о количественной и стоимостной фальсификации товаров.
6. Используя научно-техническую информацию, рассмотрите способы качественной и ассортиментной фальсификации макаронных изделий.
7. Используя научно-техническую информацию, рассмотрите критерии идентификации и методы обнаружения фальсификации муки и крупы.
8. Используя научно-техническую информацию, назовите виды и способы фальсификации хлеба и методы выявления фальсификации.
9. Используя научно-техническую информацию, назовите критерии информационной идентификации зерномучных продуктов.
10. Используя научно-техническую информацию, дайте характеристику ассортиментной идентификации хлебобулочных изделий.
11. Используя научно-техническую информацию, назовите критерии идентификации происхождения и натуральности меда.
12. Используя научно-техническую информацию, назовите критерии ассортиментной идентификации и методы обнаружения фальсификации натурального шоколада.
13. Используя научно-техническую информацию, назовите виды и способы

фальсификации, методы обнаружения фальсификации кондитерских изделий.

14. Используя научно-техническую информацию, рассмотрите ассортиментную и качественную идентификации мучных кондитерских изделий.

15. Используя научно-техническую информацию, назовите критерии ассортиментной идентификации фруктово-ягодных изделий.

16. Используя научно-техническую информацию, назовите критерии ассортиментной идентификации алкогольных напитков.

17. Используя научно-техническую информацию, назовите виды и способы фальсификации алкогольных напитков. Опасные способы фальсификации алкогольных напитков.

18. Используя научно-техническую информацию, назовите способы фальсификации и методы обнаружения фальсификации виноградных вин.

19. Используя научно-техническую информацию, назовите способы фальсификации и методы выявления фальсифицированного чая.

20. Используя научно-техническую информацию, назовите способы фальсификации и методы выявления фальсифицированного кофе.

21. Используя научно-техническую информацию, назовите способы фальсификации растительных масел.

22. Используя научно-техническую информацию, назовите способы выявления фальсификации сливочного масла.

23. Используя научно-техническую информацию, назовите способы фальсификации и методы выявления фальсификации кисломолочных продуктов.

24. Используя научно-техническую информацию, назовите критерии ассортиментной идентификации сыров. Виды и способы фальсификации, методы обнаружения фальсификации сыров.

25. Используя научно-техническую информацию, назовите способы ассортиментной и качественной фальсификации мяса.

26. Используя научно-техническую информацию, назовите виды и способы фальсификации мясных консервов.

27. Используя научно-техническую информацию, назовите ассортиментную идентификацию и выявление фальсификации рыбных консервов.

28. Используя научно-техническую информацию, назовите способы фальсификации икры.

29. Используя научно-техническую информацию, назовите виды и способы фальсификации копченой рыбы.

30. Используя научно-техническую информацию, назовите виды и способы фальсификации, методы обнаружения фальсификации колбасных изделий.

2. Практические задания к зачету

1. Россельхознадзор ввел с 20 октября 2006 г. запрет на ввоз на территорию России рыбных консервов «Шпроты в масле» из Латвии, произведенных предприятиями ООО «Гам- Ма-ALV44L» и АО «Бривайс-Вильнис LV28L» в связи с обнаружением в них бенз(а)пирена в количествах, превышающих предельно допустимый уровень. Еще несколько партий были задержаны с поддельными документами.

Используя нормативно-правовую базу в области продажи, укажите, какой вид идентификации проведен инспекторами Россельхознадзора.

Какие виды фальсификации обнаружены инспекторами?

Назовите технические средства для измерения качества готовой продукции.

2. На оптовую базу «Рыба» была поставлена партия океанической ставриды неразделанной пряного посола, расфасованной в заливные бочки в количестве 20 бочек. По договору поставки данная партии скумбрии по степени солёности должна быть среднесоленой, фактически массовая доля поваренной соли в мясе рыбы составила 7,8%. Какие виды фальсификации обнаружены при приемке товара. Какое решение должна принять администрация оптовой базы?
Примечание. Для решения данной задачи используйте нормативно-правовую базу – ГОСТ 18223-2013 «Скумбрия и ставрида пряного посола. Технические условия». Назовите технические средства для измерения качества готовой продукции.

3. В магазин поступило ванильное мороженое во взбитой шоколадной глазури торговой марки «Простоквашино». Изготовитель: «Альтер Вест XXI век», Московская область, Наро-Фоминский район. Основные сведения, содержащиеся в маркировке: состав продукта: молоко натуральное, сахар, масло коровье, масло кокосовое, молоко сухое цельное, молоко сухое обезжиренное, вода питьевая, стабилизатор-эмульгатор (моно- и диглицериды жирных кислот, камедь рожкового дерева, камедь гуара, каррагинан), ароматизатор, идентичный натуральному, ванильный, глазурь шоколадная (масло коровье, сахар, какао-порошок, лецитин). Наличие на маркировке двух знаков соответствия свидетельствует о сертификации производства, в том числе в системе ХАССП.

Проведите ассортиментную (групповую и видовую) идентификацию мороженого на соответствие его видового названия «Ванильное мороженое со взбитой шоколадной глазурью» требованиям нормативно-правовой базы – ГОСТ Р 52175-2003 «Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия» и ГОСТ Р 52738-2007 «Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения». К какой подгруппе можно отнести этот продукт: к молочным или к растительно-молочным продуктам? Назовите технические средства для измерения качества готовой продукции.

4. При проведении государственного контроля реализуемой в предприятиях общественного питания качества колбасы вареной в отобранных и исследованных в испытательной лаборатории образцах были обнаружены следующие дефекты (таблица). Образцы отбирались с помощью контрольных закупок.

Наименование

колбасыПредприятие-изготовительДефекты

ДокторскаяОАО «Великолукский мясокомбинат», ЗАО «Парнас-М» (Санкт-Петербург), «Микояновский мясокомбинат» (Москва)Грубая, волокнистая консистенция, с включением кусочков хрящей, повышенная влажность, при испытаниях обнаружено большое количество частиц соединительной и костной ткани
МолочнаяООО «Бирюлевский мясокомбинат», ООО «Тополис»Повышенная влажность, содержание крахмала 4 %

ДокторскаяНеизвестенНесвойственный мясу вкус, наличие пустот и серых пятен на разрезе фарша

Проведите идентификацию колбас.

Какие виды фальсификации колбас можно обнаружить?

Проверьте качество колбас с дефектами на соответствие нормативно-правовой базой –

ГОСТ 52196-2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия». Каковы причины возникновения обнаруженных дефектов?

Назовите технические средства для измерения качества готовой продукции.

5. На продовольственную базу доставили партию сельди горячего копчения в плёночных пакетах по одной – три штуки массой от 400 до 940 г. Сельдь была доставлена рефрижератором с температурой внутри морозильной камеры -5°C .

Результат товарной экспертизы показал следующее: поверхность сельди чистая, мясо трудно отделяется от позвоночника, имеются небольшие повреждения брюшка.

Дайте характеристику качества данной партии сельди.

Какие виды фальсификации обнаружены при приемке товара.

Были ли соблюдены поставщиком условия транспортирования сельди?

Примечание. Для решения данной задачи используйте нормативно-правовую базу – ГОСТ 812-2013 «Сельди горячего копчения. Технические условия».

Назовите технические средства для измерения качества готовой продукции.

6. На мукомольный комбинат «Российский» поставлена партия пшеницы Саратовская 46 в количестве 4 т. Была отобрана средняя проба и проведён физико-химический анализ партии, который установил следующее: массовая доля влаги – 12,5%, массовая доля клейковины I группы – 28,5%, стекловидность 58%, натура – 747 г/дм³, число падения – 190, сорная примесь – 2%, зерновая примесь 3%, зерно I степени обесцвеченности, посторонних запахов не имеет.

Определите фактическую классовую и типовую принадлежность данной партии пшеницы.

В зависимости от каких показателей пшеницу делят на типы, подтипы, классы?

Примечание. Для решения задачи используйте нормативно-правовую базу – ГОСТ Р 9353-2016 «Пшеница. Технические условия».

Назовите технические средства для измерения качества готовой продукции.

7. В магазин «Хлеб» поступила партии батончиков в количестве 27 штук из муки первого сорта. Физико-химическая экспертиза показала следующее:

– влажность мякиша – 23%;

– кислотность мякиша – 2,8 °Н;

– пористость мякиша – 78%.

Рассчитайте выборку батончиков для оценки их качества.

Соответствует ли данная партия требованиям ГОСТа?

Примечание. Для решения задачи используйте нормативно-правовую базу – ГОСТ Р 52462-2005 «Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия».

Назовите технические средства для измерения качества готовой продукции.

8. На плодоовощную базу «ПомидорКа» 15.09.19 г. поступила партия моркови для последующей её реализации населению в количестве 500 кг, в мешках по 10 кг. По сопроводительным документам данная партия соответствует классу «Экстра». В ходе проведения экспертизы было установлено следующее: морковь чистая, корнеплоды целые, без повреждения вредителями; имеются природные трещины в корковой части 2,7 мм; имеются корнеплоды длиной 12 ... 15 см с зеленоватой частью головки толщиной 0,7 см.; размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 3,5 см;

размер корнеплодов по длине составляет 12 ... 17 см.

Соответствует данная партия моркови классу «Экстра», заявленному в сопроводительных документах?

Примечание. Для решения задачи используйте нормативно-правовую базу – ГОСТ Р 51782-2001 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети.

Технические условия».

Назовите технические средства для измерения качества готовой продукции.

9. В адрес оптовой плодоовощной базы автотранспортом поступила партия лука репчатого в количестве 500 кг в мешках по 10 кг. По сопроводительным документам данная партия соответствует первому классу. При приёмке товара было обнаружено, что 3 мешка были повреждены и часть лука высыпалась на дно фургона. Было принято решение провести экспертизу качества данной партии лука, которая установила: луковицы вызревшие, непроросшие, без повреждений вредителями, без постороннего запаха и привкуса, размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру от 3,8 см, 10% луковиц имеют высушенную шейку более 5 см, у 3% луковиц отсутствуют сухие чешуйки более чем на 1/3 поверхности.

Соответствует данная партия лука классу «Экстра», заявленному в сопроводительных документах?

Примечание. Для решения задачи используйте нормативно-правовую базу – ГОСТ Р ГОСТ 34306-2017 «Лук репчатый свежий. Технические условия».

Назовите технические средства для измерения качества готовой продукции.

10. В гипермаркет «Восточный» 10.10.19 г. поступила партия капусты среднеспелой белокочанной массой 1,5 т в мешках по 20 кг. По сопроводительным документам данная партия соответствует первому классу. Кочаны свежие, непроросшие, без повреждений вредителями, без постороннего запаха и привкуса, плотные, длина кочерыжки 3,2 см, у 10% масса зачищенного кочана 0,9 кг.

Соответствует данная партия капусты классу «Экстра», заявленному в сопроводительных документах?

Примечание. Для решения задачи используйте нормативно-правовую базу – ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая. Технические условия».

Назовите технические средства для измерения качества готовой продукции.

11. В магазин поступила партия цветной капусты свежей для розничной продажи населению, соответствующей отборному сорту, расфасованной в деревянные ящики по 15 кг, общая масса 1,5 т. При транспортировке автофургон попал под дождь, и было принято решение о проведении экспертизы качества данной партии капусты. Экспертиза выдала заключение, в котором отмечалось: головки плотные, чистые, с бугорчатой поверхностью, без постороннего запаха и привкуса, размер головок по наибольшему поперечному диаметру 9 см, 3% головок были с пророщенными внутренними листочками.

Соответствует данная партия цветной капусты классу «Экстра», заявленному в сопроводительных документах?

Примечание. Для решения задачи используйте нормативно-правовую базу – ГОСТ 33952-2016 «Капуста цветная свежая».

Назовите технические средства для измерения качества готовой продукции.

12. В гипермаркет «Кладезь» поступила партия соусов томатных астраханских торговой марки «Богатырь» в индивидуальных упаковках по 310 г, общая партия 150 шт. По заявке гипермаркета была проведена экспертиза качества соуса, показавшая: соус представляет собой однородную консистенцию, вкус с хорошо выраженным ароматом томатов, цвет красный, массовая доля сухих веществ 18%, массовая доля жира 16%, массовая доля хлоридов 2,3%.

Дайте заключение о качестве данной партии томатных соусов.

Примечание. Для решения задачи используйте нормативно-правовую базу – ГОСТ 17471-2013 «Консервы. Соусы овощные. Общие технические условия».

Назовите технические средства для измерения качества готовой продукции.

13. На оптовый склад поступила партия консервов «Зелёный горошек» торговой марки «Арлекин» высшего сорта в жестяных банках массой нетто 150 г. Проведённая экспертиза показала следующие результаты: доля битых зёрен 6,7% от массы горошка, цвет зёрен неоднородный, от тёмно- до светло-зелёного цвета, запах соответствующий данному виду продукта, консистенция мягкая неоднородная, заливочная жидкость мутная с крахмалистым осадком, массовая доля нетто зеленого горошка 87%.

Дайте заключение о качестве данной партии консервов.

Примечание. Для решения задачи используйте нормативно-правовую базу – ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия».

Назовите технические средства для измерения качества готовой продукции.

14. В мелкооптовый магазин поступила партия томатов экстра класса в 20 деревянных ящиках по 15 кг. При приёмке были обнаружены томаты с незначительными поверхностными дефектами, не влияющими на общий внешний вид. Но было принято решение о проведении экспертизы, которая показала: плоды целые, чистые, размер плодов по наибольшему поперечному диаметру 5,6 см, плодов с диаметром менее установленных стандартом 15%, плодов смежной степени зрелости 9%.

Дайте заключение о соответствии данной партии томатов заявленному классу.

Примечание. Для решения задачи используйте нормативно-правовую базу – ГОСТ 34298-2017 «Томаты свежие. Технические условия».

Назовите технические средства для измерения качества готовой продукции.

15. На плодоовощную базу «Огонёк» поступила партия яблок свежих ранних сроков созревания в 20 деревянных ящиках по 15 кг. По сопроводительным документам – первого сорта. При приёмке были обнаружены яблоки с повреждённой кожицей плода. Была сделана выборка и отправлена на экспертизу, которая показала: имеются нажимы диаметром до 3,4 см², на некоторых яблоках до 4 заживших проколов.

Дайте заключение о соответствии данной партии яблок заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией яблок?

Примечание. Для решения задачи используйте нормативно-правовую базу – ГОСТ 34314-2017 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».

Назовите технические средства для измерения качества готовой продукции.

16. На оптовую базу «Калач» поступила автотранспортом партия крахмала картофельного. По договору крахмал должен соответствовать сорту «Экстра». Общий объём партии составил 2,5 т, партия была расфасована в холщовые мешки по 50 кг каждый. В ходе приёмки товара был обнаружен надрыв мешка, а взвешивание показало

массу мешка крахмала 45 кг. Было принято решение о проведении экспертизы качества, которая показала: крахмал белый, массовая доля влаги 18%, массовая доля золы 0,35%, кислотность 7,6%, количество крапин на 1 дм² поверхности крахмала 89 шт.

Дайте заключение о соответствии данной партии крахмала заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией крахмала?

Примечание. Для решения задачи используйте нормативно-правовую базу ГОСТ 53876-2010 «Крахмал картофельный. Технические условия».

Назовите технические средства для измерения качества готовой продукции.

17. Гипермаркет «Интер» заключил договор с оптовой базой «Колобок» на поставку партии сахара-песка для розничной торговли в количестве 1,5 т в мешках по 50 кг. В договоре была сделана пометка о пригодности сахара для длительного хранения. При приёмке по качеству было принято решение о проведении экспертизы для принятия решения об установлении долгосрочного сотрудничества.

Результаты экспертизы показали следующее: сахар сладкий, без постороннего вкуса и запаха, сыпучий, белый, раствор сахара прозрачный, массовая доля влаги 0,14%, массовая доля сахарозы 99,65%, цветность 0,6 у.е.

Дайте заключение о соответствии данной партии сахара заявленному сорту.

Примечание. Для решения задачи используйте нормативно-правовую базу – ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия».

Назовите технические средства для измерения качества готовой продукции.

18. В магазин «Пчёлка» поступила партия липового мёда от частного фермерского хозяйства. Мёд был упакован в стеклянные банки по 250 г. Всего 150 банок, на этикетках была нанесена следующая информация: наименование продукта, ботаническое происхождение, год сбора, данные изготовителя, масса нетто, данные об энергетической ценности, дата упаковки, указан ГОСТ 19792-2017. Экспертиза качества показала следующее: аромат без постороннего запаха, вкус слегка приторный, без пыльцовых зёрен, массовая доля влаги 21,3%, массовая доля редуцирующих веществ 79%, массовая доля сахарозы 6,7%.

Дайте заключение о соответствии данной партии мёда заявленному сорту.

Какие данные должен указывать производитель на этикетке?

Примечание. Для решения задачи используйте нормативно-правовую базу – ГОСТ 19792-2017 «Мёд натуральный. Технические условия».

Назовите технические средства для измерения качества готовой продукции.

19. В адрес гипермаркета «Сити-дом» поступила партия чая чёрного высшего сорта байхового, фасованного в металлические коробки по 250 г в количестве 150 шт. При приёмке были обнаружены 5 банок с вмятинами и 3 банки с потёртостями. Была отобрана проба и отправлена на экспертизу, которая показала нижеследующее:

- имеет горьковатый вкус;
- настой яркий, непрозрачный;
- цвет разваренного листа, неоднородный, тёмно-коричневый;
- массовая доля влаги 8,9%;
- массовая доля мелочи 6,8%.

Дайте заключение о соответствии данной партии чая заявленному сорту.

Примечание. Для решения задачи используйте нормативно-правовую базу – ГОСТ

32573-2013 «Чай чёрный. Технические условия».

Назовите технические средства для измерения качества готовой продукции.

20. В потребительский магазин «Чайный домик» поступила партия фасованного гранулированного черного байхового чая в картонные упаковки по 150 г. Общие число 100 коробок. По сопроводительным документам данный чай соответствует сорту «Букет».

Проведённая экспертиза партии чая показала следующее:

- вкус приятный сильно терпкий;
- настой яркий, интенсивный;
- цвет разваренного листа неоднородный;
- массовая доля влаги 11%;
- массовая доля мелочи 5,8%;
- массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ 60%.

Дайте заключение о соответствии данной партии чая заявленному сорту.

Примечание. Для решения задачи используйте нормативно-правовую базу – ГОСТ 32573-2013 «Чай чёрный. Технические условия».

Назовите технические средства для измерения качества готовой продукции.

21. В адрес продуктового магазина «Альфа» была поставлена партия пива 9% светлого в алюминиевых банках по 0,5 л. Общее количество 30 банок. Органолептические показатели качества пива: прозрачная жидкость без посторонних включений и осадка. Физико-химические показатели: объёмная доля спирта 4%, кислотность 2,3 к. ед., цвет 0,8 ц. ед., массовая доля двуокси углерода 1,7%, высота пены 37 мм, пеностойкость 3,1 мин.

Дайте заключение о соответствии данной партии пива нормативному стандарту.

Примечание. Для решения задачи используйте нормативно-правовую базу – ГОСТ Р 31711–2012 «Пиво. Общие технические условия».

Назовите технические средства для измерения качества готовой продукции.

22. На оптовую продовольственную базу «Сокол» поступила партия сока. По сопроводительным документам: товарно-транспортной накладной и сертификату соответствия, – это соки для детского питания: яблочно-вишнёвый с сахаром для детей раннего возраста в количестве 1000 ящиков, сливовый с мякотью для детей раннего возраста гомогенизированный 900 ящиков; морковный натуральный осветлённый – для детей раннего возраста 1000 ящиков. Все соки расфасованы в бутылки по 0,3 л. При приёмке по количеству была обнаружена недостача 25 бутылок сливового сока с мякотью. Результаты анализа независимой экспертизы соков показали: яблочно-вишнёвый: титруемая кислотность 0,8%, доля сухих веществ 8%, массовая доля этилового спирта 0,05%; сливовый с мякотью – массовая доля сухих веществ 12%, титруемая кислотность 1,5%; морковный натуральный – массовая доля сухих веществ 11,8%, титруемая кислотность 0,9%.

Дайте заключение о качестве данной партии соков.

Примечание. Для решения задачи используйте нормативно-правовую базу – Федеральный закон Российской Федерации от 27 октября 2008 года № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».

Назовите технические средства для измерения качества готовой продукции.

23. В специализированный магазин «Молочные реки» от комбината «Молочник»

поступила партия ряженки марки «Веселая бурёнка». Данная партия ряженки имела равномерный светло-кремовый цвет, однородную консистенцию, содержание жира 10,2%, белка 1,4%, СОМО 12,3%.

Дайте характеристику качества данной партии ряженки.

Какие документы должны быть составлены при приёмке по количеству и качеству и при обнаружении несоблюдения договора поставки?

Примечание. Для решения данной задачи используйте нормативно-правовую базу – Федеральный закон от 12 июня 2008 года № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».

Назовите технические средства для измерения качества готовой продукции.

24. В магазин «Магнит» поступила партия сыра «Домашний» (твёрдых сортов) в 15 ящиках массой нетто 250 кг. По органолептическим показателям сыр имеет вкус и запах сырный горьковато-пряный, цвет светло-жёлтый, неравномерный. По физико-химическим показателям доля влаги 45%, жира 58%, соли 3,1%.

Дайте заключение о качестве сыра и его сортовой принадлежности.

Примечание. Для решения данной задачи используйте нормативно-правовую базу – Федеральный закон от 12 июня 2008 года № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».

Назовите технические средства для измерения качества готовой продукции.

25. В магазин «Петушок» обратилась покупательница с жалобой на качество купленной сметаны марки «Коровка», так как в пределах срока годности сметана имела горький вкус, неоднородную консистенцию. Проведённая экспертиза качества также установила : содержание жира 12,3%, белка 3,6%, СОМО 1,5%.

Дайте заключение о качестве сметаны.

Каковы условия хранения и транспортировки сметаны?

Примечание. Для решения данной задачи используйте нормативно-правовую базу – Федеральный закон от 12 июня 2008 года № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».

Назовите технические средства для измерения качества готовой продукции.

26. В магазин «Мороженое» поступила партия пломбира в картонных ящиках по 25 упаковок в количестве 150 коробок. В результате приёмки по количеству и по качеству было обнаружено внешнее повреждение тары у 15 коробок. Было принято решение о проведение экспертизы, которая показала: содержание молочного жира 10%, СОМО 8%, сахарозы 15%, сухих веществ 35%, кислотность 18 Т, взбитость 80%.

Дайте заключение о соответствии данного мороженого заявленному виду.

Примечание. Для решения данной задачи используйте нормативно-правовую базу – Федеральный закон от 12 июня 2008 года № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».

Назовите технические средства для измерения качества готовой продукции.

27. В магазин «У дома» поступила партия масла сладкосливочного классической жирности в количестве 56 упаковок по 150г. При приёмке была обнаружена недостача 5 упаковок масла. Был составлен акт, отобрана проба и проведена экспертиза качества масла: консистенция плотная, поверхность на срезе влажная на вид, массовая доля жира 83%, массовая доля влаги 19,3%, массовая доля соли 1,7%.

Дайте заключение о соответствии данной партии масла заявленному виду.
Какие документы должны быть представлены поставщиком для подтверждения качества продукции?

Примечание. Для решения данной задачи используйте нормативно-правовую базу – Федеральный закон от 24 июня 2008 года № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию».

Назовите технические средства для измерения качества готовой продукции.

28. В гипермаркет «Бест фуд» поступила партия краковских колбас полукопчёных высшего сорта. При проведении приёмки по количеству и качеству было установлено: батоны в виде колец с внутренним диаметром 15 см, батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, у пяти батонов повреждена оболочка, консистенция упругая, фарш равномерно перемешан, массовая доля влаги 47%, массовая доля поваренной соли 3,7%.

Дайте заключение о качестве данной партии колбасы.

Примечание. Для решения данной задачи используйте нормативно-правовую базу – ГОСТ 31785-2012 «Колбасы полукопчёные. Технические условия».

Назовите технические средства для измерения качества готовой продукции.

29. В магазин «Три поросёнка» поступила партия колбасы полукопчёной свиной первого сорта в количестве 5 ящиков по 40 батонов колбасы в каждом. Данная партия была расфасована в деревянные многооборотные ящики, масса брутто 1 ящика составляла 31,5 кг. При приёмке обнаружили недостачу 11 батонов колбасы в партии.

Как должно производиться транспортирование и хранение полукопчёных колбас?

Примечание. Для решения данной задачи используйте нормативно-правовую базу – ГОСТ 31785-2012 «Колбасы полукопчёные. Технические условия».

Назовите технические средства для измерения качества готовой продукции.

30. На оптовую продовольственную базу поступила партия консервов «Горбуша натуральная с добавлением масла». Консервы упакованы в металлические банки по 300 г, объём партии составил 2500 банок. Экспертиза установила следующие показатели: массовая доля поваренной соли 2,3%, запах и вкус свойственные данному виду консервов, консистенция мягкая, куски рыбы слегка разваренные.

Определите соответствие данной партии консервов нормам стандарта. Как нужно поступить в данной ситуации?

Примечание. Для решения данной задачи используйте нормативно-правовую базу – ГОСТ 32156-2013 «Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия».

Назовите технические средства для измерения качества готовой продукции.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает знание основного материала, но допускает	Показывает знание основного материала, но допускает	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много

	<p>погрешности в ответе . Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие нормативно-правовой базой в области продажи продукции общественного питания. Не достаточно полно рассмотрен отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Не достаточно полно рассмотрен вопрос использования технических средств для измерения качества готовой продукции.</p>	<p>погрешности в ответе . Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Не достаточно полно рассмотрен отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.</p>	<p>грубых ошибок. Не рассмотрен отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания. Не владеет нормативно-правовой базой в области продажи продукции производства и услуг. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер. Не рассмотрен вопрос использования технических средств для измерения качества готовой продукции.</p>
Практическое задание	<p>Задание выполнено полностью. проведены требуемые расчеты, сделаны соответствующие выводы. Рассмотрена нормативно-правовая база в области продажи продовольственных товаров. Дан ответ на</p>	<p>Задание выполнено не полностью. При решении задачи допущены некоторые неточности, которые затем исправлены с помощью преподавателя. Не полностью рассмотрена нормативно-правовая</p>	<p>Задание не выполнено , либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя. Не рассмотрены вопросы нормативно-правовой базы в области</p>

	использование технических средств для измерения качества готовой продукции.	база в области продажи продовольственных товаров. Недостаточно полно дан ответ на использование технических средств для измерения качества готовой продукции.	продажи продовольственных товаров и использования технических средств для измерения качества готовой продукции.
--	---	--	---

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — М. : ИНФРА-М, 2020. — 461 с. – Режим доступа : <https://new.znaniyum.com/catalog/product/1023804>

2. Николаева, М.А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник / М. А. Николаева, Л. В. Карташова - М. : Норма, ИНФРА-М, 2019. - 320 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=337016>

Дополнительная литература

1. Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. - 5-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 328 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=279505>

2. Березина, В. В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / В. В. Березина. — 3-е изд., стер. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 200 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1091538>

3. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 592 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=192768>

4. Заикина, В. И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации [Электронный ресурс] : учеб.пособие / В. И. Заикина. - 3-е изд. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 166 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1093029>

5. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс] : учебник / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 161 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437797>

Периодические издания

1. Товаровед продовольственных товаров(<http://www.panor.ru>)
2. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
3. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
4. Общепит: бизнес и искусство(<http://obschepit.panor.ru>)
5. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)
6. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)

Нормативно-правовые акты

1. Правовая информационная система "Гарант" <http://www.garant.ru/>

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронная библиотека - режим доступа <http://window.edu.ru>
2. Электронная библиотека - режим доступа <http://books.ru>
3. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] - режим доступа <http://www.rsl.ru>
4. Открытая электронная библиотека - режим доступа <http://orel.rsl.ru/>
5. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки - режим доступа <http://www.nlr.ru:8101/online.html>

6. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки - режим доступа <http://www.nlr.ru:8101/online.html>

7. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан - режим доступа <http://www.kitaphane.ru>

8. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.e-library.ru>

9. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.auditorium.ru>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Групповая консультация

Разъяснение является основным содержанием данной формы занятий, наиболее сложных вопросов изучаемого программного материала. Цель – максимальное приближение обучения к практическим интересам с учетом имеющейся информации и является результативным материалом закрепления знаний.

Групповая консультация проводится в следующих случаях:

- когда необходимо подробно рассмотреть практические вопросы, которые были недостаточно освещены или совсем не освещены в процессе лекции;
- с целью оказания помощи в самостоятельной работе (написание рефератов, выполнение курсовых работ, сдача экзаменов, подготовка конференций);
- если студенты самостоятельно изучают нормативный, справочный материал, инструкции, положения;

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы.

Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном. Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление

по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (

простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта. Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания по подготовке к зачету

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Зачет – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Зачет дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени. Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий. На зачете студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы

научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию

<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU</p>	<p>https://elibrary.ru/defaultx.asp</p>	<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.</p>
<p>Портал индустрии гостеприимства и питания</p>	<p>https://www.horeca.ru</p>	<p>Содержит актуальные новости российского и зарубежного рынка индустрии гостеприимства, новинки поставщиков товаров и услуг. Имеется каталог заведений и операторов рынка HoReCa. собрана база заведений и организаций ресторанного бизнеса, поставщиков и производителей продукции и услуг, торговые марки, рецепты блюд, перечень общественных организаций и ассоциаций, профильные средства массовой информации и интернет-ресурсы. Размещены предложения о продаже и покупке бизнеса, каталог франшиз.</p>
<p>Правовая информационная система "Гарант"</p>	<p>http://www.garant.ru/</p>	<p>Справочная система, содержащая законодательные акты РФ (с комментариями), новости органов государственной власти</p>
<p>Российская ассоциация кулинаров</p>	<p>http://dreamchef.ru/</p>	<p>Содержит информацию о Российской ассоциации кулинаров, о конкурсах, конференциях и чемпионатах профессионального мастерства, видео- и фото-уроки от шеф-поваров, рецепты, мастер-классы ассоциации и партнеров</p>

Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи	http://www.ion.ru/	Содержит базу данных по наноматериалам, химическому составу продуктов питания РФ, справочники блюд и кулинарных изделий, методические документы.
Федерация рестораторов и отельеров	http://frio.ru/	Содержит информацию о различных предприятиях общественного питания, имеется каталог поставщиков продовольственных товаров, оборудования, инвентаря, текстиля. Имеется каталог франшиз, информация о мероприятиях, проводимых Федерацией.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>	

Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)
<i>CPC</i>
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Интерактивная форма проведения лекционных и практических занятий мозговой штурм – форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. Применяется в случаях, когда решается малоизученная проблема или требуется найти нетривиальное решение
2. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
3. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ**

**Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**профиль
Технология организации ресторанного дела**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижекамск-2020

Программа разработана:
Нуриева Э.Н.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является:

- сформировать у студентов научное мировоззрение на технологические процессы и химические вещества, находящиеся в объектах их будущей профессиональной деятельности.

усвоить классификацию, основы строения, физические и химические свойства основных компонентов пищи: белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов, ферментов и гормонов;

усвоить взаимосвязь между строением и биологическими функциями питательных веществ;

Задачи дисциплины:

формирование знания об основных сырьевых источниках пищевых продуктов и возможностях их переработки в технологическом потоке;

изучить требования к высококачественному питанию;

- формирование представления о современных методах анализа пищевого сырья и продуктов;

- формирование представления об основах рационального питания.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

разработку рецептур, технологий и нормативной документации на

производство новых продуктов здорового питания, организацию

производства и обслуживания на предприятиях питания;

контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

продукция питания различного назначения;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

технологическое оборудование;

сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

научно-исследовательская

организационно-управленческая

проектная

маркетинговая

производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ПК-24	Знания	важнейшие химические вещества, их дисперсное состояние и изменения при хранении и кулинарной обработке, методы исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.
	Умения	осуществлять постановку и проведение эксперимента
	Навыки и/или опыт деятельности	способами и приемами работы в лаборатории пищевой химии, способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-25	Знания	

		современную научную информационную базу, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.
	Умения	Пользоваться учебной, справочной и специальной литературой
	Навыки и/или опыт деятельности	методами анализа информационных источников, способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-26	Знания	статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований, современную научную информационную базу;
	Умения	пользоваться учебной, справочной и специальной литературой, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; использовать статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований;
	Навыки и/или опыт деятельности	методами по анализу и решению проблем профессиональной деятельности, способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов,

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ имеет код Б1.В.07, относится к основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ предусмотрена учебным планом в 9 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации: зачёт в 9 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	9 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	14	14
в т. ч. занятия лекционного типа	6	6
в т. ч. занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	6	6
в т. ч. в форме лабораторных работ	2	2
Самостоятельная работа обучающихся	90	90
Промежуточная аттестация	4	4
в т. ч. зачет	4	4
ИТОГО	108	108

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Раздел 1. Введение в химию пищевых продуктов и питание человека.

Тема 1. Введение в химию пищевых продуктов и питание человека. Пищевая промышленность Республики Татарстан.

Краткая история возникновения и развития пищевой химии. Предмет и задачи курса. Важнейшие нарушения пищевого статуса населения России. Классификация продуктов питания. Проблемы повышения пищевой, биологической ценности и создания здоровых продуктов питания.

Раздел 2. Белки. Роль белков в питании.

Тема 2. Белки. Роль белков в питании.

Проблема белкового дефицита. Белки пищевого растительного сырья (злаковые, масличные, бобовые культуры). Белки животного происхождения : мяса, рыбы, молока, яиц. Обновление белков. Период полужизни белков. Стационарное состояние обмена белков. Показатель азотистого баланса. Рекомендации ВОЗ по потреблению белка.

Генетически измененные растения, животные и микроорганизмы.

Трансгенные продукты. Синдром дистрофии – квашиоркор. Порочный круг квашиоркора.

Преобразования белков в технологическом потоке производства, взаимодействие с другими компонентами сырья. Денатурация белков и деструкция. Образование мутагенов.

Биологическая ценность белков, незаменимые аминокислоты. Функции аминокислот в организме. Метод аминокислотного сгора. Первая

лимитирующая аминокислота. Белки высокой биологической ценности. Белки средней биологической ценности. Перевариваемость белков. Неполноценные белки.

Клейковина, ее белки и прочие компоненты.

Белки мяса: миозин и F-актин. Строение и функции миоглобина и окраска мясопродуктов. Коллаген и его превращение в желатин. Эластины и кератины.

Белки молока, ценность казеинов и сывороточных белков.

Иммуноглобулины, их роль в организме.

Методы выделения, очистки и определения белков.

Раздел 3. Углеводы.

Тема 3. Углеводы.

Классификация углеводов. Простые углеводы: глюкоза, фруктоза, сахароза, мальтоза, лактоза. Функции углеводов в организме и составе пищевых продуктов. Роль углеводов в питании.

Основные функции простых и сложных углеводов. Крахмал, пектины и клетчатка в питании. Строение и биологическая роль гликогена.

Усваиваемые и неусваиваемые углеводы. Обмен углеводов в организме.

Превращения углеводов при хранении и переработке сырья и пищевых продуктов: гидролиз, дегидратация и деградация. Реакция Майяра – мелаидинообразование. Брожение: спиртовое, молочнокислое и другое.

Раздел 4. Липиды. Жиры и масла.

Тема 4. Липиды. Жиры и масла.

Общая характеристика и классификация липидов. Структура и физико-химические свойства липидов. Основные кислоты жиров и масел.

Физиологическая роль липидов в организме.

Простые и сложные липиды. Основные источники липидов в питании.

Липиды сырья и пищевых продуктов. Пищевая ценность масел и жиров.

Фосфолипиды. Гликолипиды. Метаболизм и роль липидов в питании. Роль липидов в технологии пищевых продуктов.

Витамин F - полиненасыщенные жирные кислоты. Транс-изомеры жирных кислот и их происхождение. Холестерин, его химическая природа, участие в обмене веществ, содержание в пищевых продуктах. Жиры рыб.

Схема переработки и спользования жиров и масел. Основные химические превращения липидов при производстве и хранении продуктов питания (гидролиз триацилглицеридов, переэтерификация, гидрирование, окисление). Роль кислотного и перекисного чисел при оценке качества масел и жиров. Взаимодействие липидов с другими компонентами сырья и пищевых продуктов.

Раздел 5. Минеральные вещества.

Тема 5. Минеральные вещества.

Макроэлементы: кальций, фосфор, магний, натрий, калий, хлор, сера.

Микроэлементы: железо, цинк, йод, фтор, медь, марганец, кобальт, хром и др. Колоколообразный вид кривой на графике зависимости ответной реакции от дозы для жизненно необходимых элементов. Причины дефицита минеральных веществ и меры по его устранению.

Токсичные элементы: ртуть, кадмий, барий, мышьяк и др.

Примесные элементы: серебро, золото, палладий, платина, селен и др.

Раздел 6. Витамины и антивитамины.

Тема 6. Витамины и антивитамины.

Классификация витаминов. Жирорастворимые витамины (А, D, Е и К) их характеристики. Водорастворимые витамины (В1, В2, В3, В6, В9, В12, РР, С и Н) их характеристики. Физиологическое значение витаминов и суточная потребность в них. Содержание витаминов в сырье и готовых продуктах. Способы сохранения витаминов в технологических процессах.

Витаминоподобные вещества: липоевая кислота, карнитин, витамин U и др.

Антивитамины: конкурентные и неконкурентные ингибиторы витаминов.

Раздел 7. Антиалиментарные вещества.

Тема 7. Антиалиментарные вещества.

Происхождение и действие антиалиментарных веществ на нутриенты.

Ингибиторы пищеварительных ферментов. Цианогенные гликозиды.

Факторы, снижающие усвоение минеральных веществ. Алкалоиды.

Алкоголь.

Раздел 8. Ферменты.

Тема 8. Ферменты.

Классификация и номенклатура ферментов. Окислительно-восстановительные ферменты (каталаза, пероксидаза, липоксигеназа, глюкозооксидаза), их роль механизм действия и значение при хранении и переработке сырья. Липоксигеназа: распространение в природе и влияние на качество пшеничного хлеба.

Гидролитические ферменты (липаза, протеазы, амилазы), их свойства и роль в превращениях основных компонентов пищевого сырья.

Протеолитические ферменты, их классификация, свойства и роль в регуляции действия амилаз.

Применение ферментов в пищевых технологиях. Роль ферментных процессов в разрушении клеточной структуры.

Раздел 9. Основы рационального питания. Пищеварение.

Тема 9. Основы рационального питания. Пищеварение.

Теории питания. Строение пищеварительной системы. Пищеварительные железы и их секреты. Метаболизм сахаров, аминокислот и липидов в организме человека.

Раздел 10. Концепция здорового питания. Функциональные ингредиенты и продукты.

Тема 10. Концепция здорового питания. Функциональные ингредиенты и продукты.

Роль пищевых волокон в питании. Витамины, минеральные вещества в здоровом питании. Роль полиненасыщенных жирных кислот. Применение антиоксидантов. Пробиотики и пребиотики.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (9 семестр)

Раздел 1. Введение в химию пищевых продуктов и питание человека.

1	Введение в химию пищевых продуктов и питание человека. Пищевая промышленность Республики Татарстан.	0	0	0	10	10
---	---	---	---	---	----	----

Раздел 2. Белки. Роль белков в питании.

2	Белки. Роль белков в питании.	1	0	2	10	13
---	-------------------------------	---	---	---	----	----

Раздел 3. Углеводы.

3	Углеводы.	1	1	0	11	13
---	-----------	---	---	---	----	----

Раздел 4. Липиды. Жиры и масла.

4	Липиды. Жиры и масла.	0	0	0	9	9
---	-----------------------	---	---	---	---	---

Раздел 5. Минеральные вещества.

5	Минеральные вещества.	1	1	0	9	11
---	-----------------------	---	---	---	---	----

Раздел 6. Витамины и антивитамины.

6	Витамины и антивитамины.	1	1	0	7	9
---	--------------------------	---	---	---	---	---

Раздел 7. Антиалиментарные вещества.

7	Антиалиментарные вещества.	0	1	0	9	10
---	----------------------------	---	---	---	---	----

Раздел 8. Ферменты.

8	Ферменты.	1	1	0	9	11
---	-----------	---	---	---	---	----

Раздел 9. Основы рационального питания. Пищеварение.

9	Основы рационального питания. Пищеварение.	1	1	0	7	9
---	---	---	---	---	---	---

Раздел 10. Концепция здорового питания. Функциональные ингредиенты и продукты.

10	Концепция здорового питания. Функциональные ингредиенты и продукты.	0	0	0	9	9
	Зачёт					4
	Итого	6	6	2	90	108

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16182>

1. РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ По дисциплине «Пищевая химия» по направлению подготовки 19.03.04 - «Технология продукции и организация общественного питания»
2. Конспект лекции
3. Методические указания для самостоятельной работе студентов по дисциплине «Пищевая химия» .

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)**1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	ФИЗИКА БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

	<p>ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-25 способностью изучать и анализировать научно- техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>	<p>БИОХИМИЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ СФЕРЕ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать</p>	<p>МАТЕМАТИКА ФИЗИКА БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ</p>

данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ ДЕМЕТАЛЛИЗАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
---	---

В рамках дисциплины ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	3	0,91	3,16
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	3	1,58	4,74
Занятия семинарского типа в форме лабораторных работ	1	2,11	2,105
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Доклад с презентацией	18,00	30,00
Отчёт по лабораторным работам	18,00	30,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено

60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

$\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

$\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;

$\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Базовый уровень	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - важнейшие химические вещества, их дисперсное состояние и изменения при хранении и кулинарной обработке; - методы исследования по заданной методике и анализировать; результаты экспериментов. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять постановку и проведение эксперимента ; <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способами и приемами работы в лаборатории; - способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов. 	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> -предмет, задачи, объекты и методы изучения в пищевой химии, -важнейшие химические вещества, их дисперсное состояние и изменения при хранении и кулинарной обработке . - методы исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов. <p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять физико-химические методы анализа при контроле качества продуктов; - осуществлять постановку и проведение эксперимента 	Более 70 баллов

		<p>Навыки использование знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - Способен использовать знания об изменении свойств веществ при хранении и кулинарной обработке для проведения эксперимента в лаборатории; -способами и приемами работы в лаборатории; -способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов. 	
<p>ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>	<p>Базовый уровень</p>	<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - имеет представления о методах анализа компонентов пищевой продукции; -современную научную информационную базу; - отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; <p>Умение</p> <p>Пользоваться учебной, справочной и специальной литературой</p> <p>Навыки</p> <ul style="list-style-type: none"> -методами анализа информационных источников. -способность изучать и анализировать научно-техническую информацию , отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания. 	<p>От 60 до 70 баллов</p>
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - важнейшие химические вещества, их дисперсное состояние и изменения при хранении и кулинарной обработке; - имеет представления о 	<p>Более 70 баллов</p>

		<p>методах анализа компонентов пищевой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - современную научную информационную базу; - отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания. <p>Умение</p> <ul style="list-style-type: none"> - обосновать технико-химические требования к ведению технологического процесса, контроля полупродуктов и готового продукта; -пользоваться учебной, справочной и специальной литературой; <p>Навыки</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы анализа компонентов пищевой продукции для оценки ее пользы и безвредности для организма человека; - методами анализа информационных источников; - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию , отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания. 	
<p>ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>	<p>Базовый уровень</p>	<p>Знание</p> <ul style="list-style-type: none"> - статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований; - современную научную информационную базу; <p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - формулирует основные законы и понятия физики и химии для описания процессов при хранении и 	<p>От 60 до 70 баллов</p>

		<p>кулинарной обработке пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться учебной, справочной и специальной литературой; - подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций. - владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований. <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами по анализу и решению проблем профессиональной деятельности. - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов. 	
	Повышенный уровень	<p>Знание</p> <ul style="list-style-type: none"> - связь между строением и свойствами органических веществ, входящих в пищевые продукты; - статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований; - современную информационную базу; <p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать и обрабатывать первичный экспериментальный материал; - формулирует основные законы и понятия физики и химии для описания процессов при хранении и кулинарной обработке пищевых продуктов; - пользоваться учебной, 	Более 70 баллов

		справочной и специальной литературой; -подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; -владением статистическими методами и средствами обработки; экспериментальных данных проведенных исследований. Навыки: - применяет и сопоставляет знания законов и методов фундаментальных наук для решения конкретных технологических задач; -методами по анализу и решению проблем профессиональной деятельности; -способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов.	
--	--	---	--

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Доклад с презентацией	30	ПК-25, ПК-26
Отчёт по лабораторным работам	30	ПК-24, ПК-26
Промежуточная аттестация		
Зачёт	40	ПК-24, ПК-25, ПК-26

1. Отчёт по лабораторным работам

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
Знания	важнейшие химические вещества, их дисперсное состояние и изменения при хранении и кулинарной обработке, методы исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.
Умения	осуществлять постановку и проведение эксперимента
Навыки и/или опыт деятельности	способами и приемами работы в лаборатории пищевой химии, способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов , подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
Знания	статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований, современную научную информационную базу;
Умения	пользоваться учебной, справочной и специальной литературой, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; использовать статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований;
Навыки и/или опыт деятельности	методами по анализу и решению проблем профессиональной деятельности, способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов,

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам», характеризующий этап формирования

Работа оформляется в рабочей тетради в рукописном варианте. Допускается использование таблиц и графиков. Работа выполняется аккуратно, чтение ее не должно вызывать затруднений.

На первой лабораторной работе студенты проходят инструктаж по технике безопасности по приемам оказания первой медицинской помощи. В начале каждой лабораторной работы должны быть представлены исходные данные : номер работы, тема работы, формулировка цели и задач работ. Далее должны быть представлены экспериментальные данные, их обработка и анализ результатов экспериментов. В конце должен быть четко сформулирован вывод по результатам выполненной работы.

При выполнении лабораторной работы обучающийся:

- измеряет и составляет описание проводимых экспериментов;

- подготавливает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;
- использует статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований;
- проводит исследования по заданной методике;
- анализирует результаты экспериментов;
- делает выводы по проведенным исследованиям.

Студенты защищают отчет и выводы по выполненной лабораторной работе на промежуточной аттестации.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

0. На первой лабораторной работе студенты проходят инструктаж по технике безопасности и по приемам оказания первой медицинской помощи. В начале каждой лабораторной работы должны быть представлены исходные данные: номер работы, тема работы, формулировка цели и задачи работы. Далее должны быть представлены экспериментальные данные, их обработка и анализ результатов экспериментов.

При выполнении лабораторной работы обучающийся:

- измеряет и составляет описание проводимых экспериментов;
- подготавливает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;
- использует статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований;
- проводит исследования по заданной методике;
- анализирует результаты экспериментов;
- в конце должен быть четко сформулирован вывод по результатам выполненной работы.

1. Лабораторная работа: Оценка качества муки. Определение качества и количества сырой клейковины.

2. Лабораторная работа: Определение степени осахаривания крахмал

3. Лабораторная работа: Определение содержания аскорбиновой кислоты во фруктовых соках

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	10
2	10
3	10
ИТОГО	30

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Принимает активное участие в работе группы,	Принимает участие в работе группы, отвечает на	Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми

<p>предлагает собственные варианты решения проблемы , выступает от имени группы с рекомендациями по рассматриваемой проблеме, аргументировано отвечает на вопросы участников, соблюдает регламент выполнения лабораторной работы.</p> <p>При выполнении лабораторной работы студент продемонстрировал качества : способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований, способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.</p>	<p>вопросы участников, соблюдает регламент выполнения лабораторной работы.</p> <p>При выполнении лабораторной работы студент продемонстрировал качества : способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров и отчетов; владением статистическими методами обработки экспериментальных данных проведенных исследований, способность проводить исследования по заданной методике.</p>	<p>ошибками.</p>
---	--	------------------

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям,

			предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Доклад с презентацией

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Доклад с презентацией»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
<i>Знания</i>	современную научную информационную базу, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.
<i>Умения</i>	Пользоваться учебной, справочной и специальной литературой
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	методами анализа информационных источников, способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов , подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
<i>Знания</i>	статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований, современную научную информационную базу;
<i>Умения</i>	пользоваться учебной, справочной и специальной литературой, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; использовать статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований;
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	методами по анализу и решению проблем профессиональной деятельности, способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов,

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Доклад с презентацией», характеризующий этап формирования

Доклад с презентацией должен представлять собой сочетание текста, компьютерной анимации, графики.

Проводится с целью развития у них навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести учебно-исследовательскую работу.

При подготовке и выступлении с докладом обучающийся:

- изучает и анализирует научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;
- подготавливает данные для составления обзоров, отчетов;
- использует статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований;
- делает выводы по проведенным исследованиям.

Темами доклада обычно являются вопросы, не освещенные в полной мере или вообще не рассматриваемые на лекциях, предполагающие самостоятельное изучение студентами.

Объем доклада составляет 3-5 страниц (при наборе через 1,5 интервала, размере шрифта 14, на одной стороне стандартного листа А4). Список использованных источников должен содержать не менее 10 наименований.

Объем сообщения может составлять 1-2 страницы текста (при наборе через 1,5 интервала, размере шрифта 14, на одной стороне стандартного листа А4). При сообщении по каждой позиции четко приводится использованный источник.

Объем презентации должен составлять не менее 15 слайдов. Список использованных источников должен содержать не менее 5 наименований.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Доклад с презентацией»

1. Для выполнения доклада с презентацией обучающиеся выбирают тему самостоятельной работы по рекомендации преподавателя .

Доклад – это развернутое устное сообщение, посвященное заданной теме, сделанное публично, в присутствии слушателей. Основным содержанием доклада может быть описание состояния дел в какой-либо научной или практической сфере; авторский взгляд на ситуацию или проблему, анализ и возможные пути решения проблемы.

Цель подготовки доклада по дисциплине – научиться самостоятельно излагать результаты проведенного исследования и доносить до слушателей полученные результаты.

При подготовке и выступлении с докладом обучающийся:

- изучает и анализирует научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;
- подготавливает данные для составления обзоров, отчетов;
- использует статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований;
- делает выводы по проведенным исследованиям.

Темами доклада обычно являются вопросы, не освещенные в полной мере или вообще не рассматриваемые на лекциях, предполагающие самостоятельное изучение студентами.

Тема 1. Введение в химию пищевых продуктов и питание человека.

- 1) состав компонентов пищевых продуктов;
- 2) роль белков в питании;
- 3) липиды и их энергетическая ценность;
- 4) самые распространенные компоненты растений - углеводы.

Тема 2. Белки. Роль белков в питании.

- 1) аминокислотный состав белков;

- 2) функциональная роль аминокислот; незаменимые аминокислоты в пищевых продуктах;
- 3) аминокислотный скор – практика подсчетов биологической ценности растительных белков.
- 4) белки злаковых; тритикале – новая культура;
- 5) белки масличных растений; белки бобовых культур;
- 6) белки картофеля;
- 7) трансгенные растения – изобретение генной инженерии.
- 8) белки мышечной массы;
- 9) окраска мясопродуктов;
- 10) белки рыбы.

Тема 3. Углеводы.

- 1) роль простых сахаров в питании;
- 2) глюкоза в продуктах питания и в организме человека; пищевые источники и роль фруктозы в питании;
- 3) свекловичный, солодовый и молочный сахара.

Тема 4. Липиды. Жиры и масла.

- 1) эссенциальные кислоты в пищевых продуктах, их строение и свойства; пищевая ценность масел и жиров;
- 2) холестерин и богатые им продукты.

Тема 5. Минеральные вещества.

- 1) макро- и микроэлементы;
- 2) причины дефицита минеральных веществ и меры по его устранению. Токсичные элементы: ртуть, кадмий, барий, мышьяк.
- 3) Примесные элементы: серебро, золото, палладий, платина, селен.

Тема 6. Витамины и антивитамины.

- 1) физиологическое значение витаминов и суточная потребность в них.
- 2) содержание витаминов в сырье и готовых продуктах.
- 3) способы сохранения витаминов в технологических процессах.
- 4) витаминоподобные вещества: липоевая кислота, карнитин, витамин U и др.
- 5) антивитамины: конкурентные и неконкурентные ингибиторы витаминов.

Тема 7. Антиалиментарные вещества.

- 1) ингибиторы пищеварительных ферментов.
- 2) цианогенные гликозиды.
- 3) факторы, снижающие усвоение минеральных веществ.
- 4) алкалоиды. Алкоголь.

Тема 8. Ферменты.

- 1) применение ферментов в хлебопечении;
- 2) применение ферментов в молочной промышленности; применение ферментов в пивоварении;
- 3) применение ферментов виноделии

Тема 9. Основы рационального питания. Пищеварение.

- 1) теории питания, основные положения теории сбалансированного и адекватного питания ;
- 2) пищеварительная система, пищеварительные железы и их секреты; пищеварительные ферменты и специфичность их действия;
- 3) изменения пищевых продуктов в пищеварительном тракте.

Тема 10. Роль пищевых волокон в питании.

- 1) витамины, минеральные вещества, антиоксиданты, полиненасыщенные жирные

кислоты.

2) роль пищевых волокон в питании;

3) пробиотики и пребиотики.

Тема 11. Развитие пищевой промышленности в РТ

1) сырьевая база пищевой промышленности РТ

2) характеристика сырьевой базы РТ

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Доклад с презентацией»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия к выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня к от 71 до 100	Показатель базового уровня к от 60 до 70	Показатель неосвоенности к меньше 60
<p>Дан последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания (вопросов). Имеется собственная обоснованная точка зрения на проблему и причины ее возникновения. Продемонстрировано глубокое понимание сути проблемы, а также умение выявлять причинно-следственные связи и строить на их основе обоснованные выводы. При подготовке и выступлении с докладом обучающийся демонстрирует способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, способность подготавливать данные для составления обзоров, отчетов, владеть статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</p>	<p>Дан последовательный ответ на поставленное задание (вопросы), однако содержание раскрыто не полностью. Имеется собственная точка зрения на проблему, но не все причины ее возникновения установлены. Продемонстрировано понимание основной сути проблемы, но отсутствует аргументация выбора предложенного решения. В ответе могут присутствовать негрубые ошибки. При подготовке и выступлении с докладом обучающийся демонстрирует способность изучать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, способность подготавливать данные для составления обзоров, владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</p>	<p>Ответ на поставленное задание (вопросы) отсутствует, либо дан только частично. Нет понимания сути рассматриваемой проблемы. Имеются грубые ошибки в изложении.</p>

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
Знания
важнейшие химические вещества, их дисперсное состояние и изменения при

хранении и кулинарной обработке, методы исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.
Умения
осуществлять постановку и проведение эксперимента
Навыки и/или опыт деятельности
способами и приемами работы в лаборатории пищевой химии, способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Знания
современную научную информационную базу, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.
Умения
Пользоваться учебной, справочной и специальной литературой
Навыки и/или опыт деятельности
методами анализа информационных источников, способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
Знания
статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований, современную научную информационную базу;
Умения
пользоваться учебной, справочной и специальной литературой, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; использовать статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований;
Навыки и/или опыт деятельности
методами по анализу и решению проблем профессиональной деятельности, способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов,

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

При подготовке к зачету студентам необходимо проанализировать и систематизировать все знания, накопленные при изучении учебного материала: данные учебника, записи лекции, практических и лабораторных занятий, научно-технической информации, исследования по заданной методике и проанализировать результаты экспериментов,

изучить и проанализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, владеть статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

Зачет по предмету проводится письменно. Студент получает билет с 1 теоретическим вопросом и 1 практическое задание, при подготовке к ответу на теоретический вопрос запрещается пользоваться литературой, лекциями, сотовыми телефонами.

На практическом задании на зачете обучающийся решает задачу и выступает с отчетом по лабораторной работе выполненной в течении семестра. В данном отчете обучающийся демонстрирует знания, умения и навыки приобретенные в процессе выполнения лабораторной работы: показывает способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований, способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из двух заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	12	20
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

1. При подготовке к зачету студентам необходимо проанализировать и систематизировать все знания, накопленные при изучении учебного материала: данные учебника, записи лекции, практических и лабораторных занятий, научно-технической информации, исследования по заданной методике и проанализировать результаты экспериментов, изучить и проанализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, владеть статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

1. Предмет и задачи пищевой химии.
2. Белки, строение полипептидов.
3. Образование пептидов, пептидная связь.

4. Роль белков в питании.
5. Период полужизни белков. Отрицательный азотистый баланс.
6. Показатель азотистого обмена. Положительный азотистый баланс.
7. Азотистое равновесие.
8. Норма потребления белковой пищи.
9. Трансгенные пищевые продукты.
10. Квасиоркор и его последствия.
11. Белки пищевого сырья.
12. Белки картофеля.
13. Денатурация белков и деструкция.
14. Мутагены в пище, причины их образования.
15. Причины белково-липидных взаимодействий в зерновых.
16. Биологическая ценность белков.
17. Первая лимитирующая аминокислота, ее определение.
18. Белки высокой биологической ценности.
19. Биологический метод оценки эффективности белка, КЭБ.
20. Клейковина, ее состав и свойства.
21. Тритикале, его ценность.
22. Белки мяса, окраска мясопродуктов.
23. Желатин, способы получения.
24. Кератин и его источники.
25. Белки молока и их ценность.
26. Простые углеводы и их роль в питании.
27. Лактоза и сахароза, их источники и роль в питании.
28. Крахмал, его источники и питательная ценность.
29. Строение амилозы и амилопектина
30. Гликоген, его биологическая роль.

2. На практическом задании на зачете обучающийся решает задачу и выступает с отчетом по лабораторной работе выполненной в течении семестра. В данном отчете обучающийся демонстрирует знания, умения и навыки приобретенные в процессе выполнения лабораторной работы: показывает способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований, способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.

Типовые практические задачи

1. Рассчитайте аминокислотный скор белков макаронных изделий высшего сорта по лизину, если известно, что в 100г белка этих изделий содержится 2,4г лизина.
2. Рассчитайте аминокислотный скор белков хлеба ржаного простого по лизину, если известно, что в 100г белка этих изделий содержится 3,4г лизина.
3. Рассчитайте аминокислотный скор по лизину для хлеба из пшеничной муки высшего сорта, если известно, что в 100г этих изделий содержится 7,59г белка и 0,189 г лизина.
4. Рассчитайте и сравните энергетическую ценность для пива «Жигулевского» и кваса «Московского».
5. Рассчитайте энергетическую ценность сухарей сливочных из пшеничной муки

высшего сорта.

6. Можно ли компенсировать суточную потребность взрослого человека в липидах за счет употребления 50г сливочного маргарина.

7. Определить степень удовлетворения суточной потребности взрослого человека в белках за счет употребления 100г хлеба столового из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной второго сорта, массой 0,95кг.

8. Рассчитайте коэффициент биологической эффективности липидов для хлеба столового из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной второго сорта, массой 0,95 г подового, если в 100г продукта содержание липидов составляет 1,2г, НЖК–0,46г, ПНЖК–0,17г и олеиновой кислоты – 0,15г.

9. Рассчитайте энергетическую ценность гороха.

10. Установите биологическую ценность суммарного белка в заданном продукте расчетным методом по коэффициенту утилизации белка (Ку). Овес, Б=10 %

11. Сравните по биологической эффективности и пищевой ценности жиры двух продуктов согласно варианту. Горох – соя.

12. Проанализируйте пищевую ценность заданной композиции. Рассчитайте в ней содержание макронутриентов, ее энергетическую ценность. Установите, какие эссенциальные факторы в ней отсутствуют.

13. При хранении крупы обнаружен малоновый диальдегид. Сколько его молекул могло образоваться при полном окислении всех ненасыщенных связей в одной молекуле линолевой кислоты? Окажет ли эта реакция влияние на пищевую ценность?

14. Провести расчет суточной обеспеченности организма пищевыми веществами и энергией за счет данных продукта в обычно употребляемых их количествах.

15. Рассчитайте энергетическую ценность нута.

16. Рассчитайте аминокислотный скор белков макаронных изделий высшего сорта по лизину, если известно, что в 100г белка этих изделий содержится 2,4г лизина.

17. Рассчитайте аминокислотный скор белков хлеба ржаного простого по лизину, если известно, что в 100г белка этих изделий содержится 3,4г лизина.

18. Рассчитайте аминокислотный скор по лизину для хлеба из пшеничной муки высшего сорта, если известно, что в 100г этих изделий содержится 7,59г белка и 0,189 г лизина.

19. Рассчитайте и сравните энергетическую ценность для пива «Жигулевского» и кваса «Московского».

20. Рассчитайте энергетическую ценность сухарей сливочных из пшеничной муки высшего сорта.

21. Можно ли компенсировать суточную потребность взрослого человека в липидах за счет употребления 50г сливочного маргарина.

22. Определить степень удовлетворения суточной потребности взрослого человека в белках за счет употребления 100г хлеба столового из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной второго сорта, массой 0,95кг.

23. Рассчитайте коэффициент биологической эффективности липидов для хлеба столового из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной второго сорта, массой 0,95 г подового, если в 100г продукта содержание липидов составляет 1,2г, НЖК–0,46г, ПНЖК–0,17г и олеиновой кислоты – 0,15г.

24. Рассчитайте энергетическую ценность гороха.

25. Установите биологическую ценность суммарного белка в заданном продукте расчетным методом по коэффициенту утилизации белка (Ку). Овес, Б=10 %

26. Сравните по биологической эффективности и пищевой ценности жиры двух

продуктов согласно варианту. Горох – соя.

27. Проанализируйте пищевую ценность заданной композиции. Рассчитайте в ней содержание макронутриентов, ее энергетическую ценность. Установите, какие эссенциальные факторы в ней отсутствуют.

28. При хранении крупы обнаружен малоновый диальдегид. Сколько его молекул могло образоваться при полном окислении всех ненасыщенных связей в одной молекуле линолевой кислоты? Окажет ли эта реакция влияние на пищевую ценность?

29. Провести расчет суточной обеспеченности организма пищевыми веществами и энергией за счет данных продукта в обычно употребляемых их количествах.

30. Рассчитайте энергетическую ценность нута.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы. Обучающийся демонстрирует способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания,	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно. Демонстрирует способность изучать научно-техническую информацию, отечественный и	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.

	<p>владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</p>	<p>зарубежный опыт по производству продуктов питания, владеет статистическими методами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</p>	
<p>Практическое задание</p>	<p>Задание выполнено полностью. Приведены все необходимые формулы, проведены требуемые расчеты, сделаны соответствующие выводы, записан полный ответ. Показывает способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований, способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.</p>	<p>Задание выполнено не полностью. Приведены необходимые формулы, при проведении расчетов допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя. Показывает способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров и отчетов; владеет статистическими методами обработки экспериментальных данных проведенных исследований, способность проводить исследования по заданной методике.</p>	<p>Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя.</p>

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Пищевая химия. Добавки [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Е. В. Щербакова, Е. А. Красноселова ; отв. ред. Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 223 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/444268>

2. Донченко, Л. В. Пищевая химия. Гидроколлоиды [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Е. А. Красноселова ; отв. ред. Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 180 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/444267>

Дополнительная литература

1. Ким, И. Н. Пищевая химия. Наличие металлов в продуктах [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И. Н. Ким, Т. И. Штанько, В. В. Кращенко ; под общ. ред. И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 213 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437394>

2. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебник / О.А. Неверова [и др.] — М. : ИНФРА-М, 2020. — 318 с. – Режим доступа : <https://new.znaniy.com/catalog/product/1062300>

3. Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами. Технологии получения и переработки растительного сырья/ [Электронный ресурс] Л.Н. Меняйло [и др.] .- Краснояр.: СФУ, 2015. - 212 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=141166>

Периодические издания

1. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
2. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)
3. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)
4. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)

Нормативно-правовые акты

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный закон Российской Федерации от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронная библиотека - режим доступа <http://window.edu.ru>
2. Электронная библиотека - режим доступа <http://books.ru>
3. Российская государственная библиотека - режим доступа <http://www.rsl.ru>
4. Открытая электронная библиотека - режим доступа <http://orel.rsl.ru/>
5. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки - режим доступа <http://www.nlr.ru:8101/online.html>
6. Виртуальная библиотека Государственной публичной научно-технической библиотеки - режим доступа <http://www.library.ru>
7. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан - режим доступа <http://www.kitaphane.ru>
8. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.e-library.ru>
9. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.auditorium.ru>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Групповая консультация

Разъяснение является основным содержанием данной формы занятий, наиболее сложных вопросов изучаемого программного материала. Цель – максимальное приближение обучения к практическим интересам с учетом имеющейся информации и является результативным материалом закрепления знаний.

Групповая консультация проводится в следующих случаях:

- когда необходимо подробно рассмотреть практические вопросы, которые были недостаточно освещены или совсем не освещены в процессе лекции;
- с целью оказания помощи в самостоятельной работе (написание рефератов, выполнение курсовых работ, сдача экзаменов, подготовка конференций);
- если студенты самостоятельно изучают нормативный, справочный материал, инструкции, положения;

Методические рекомендации к лабораторной работе

познавательная деятельность обучающихся под руководством преподавателя, связанная с использованием учебного, научного или производственного оборудования (технических приборов, устройств и др.), с физическим моделированием и проведением экспериментов, направленная в основном на приобретение новых фактических знаний и практических умений.

Это один из видов самостоятельной практической работы обучающихся, имеющих целью помочь практическому освоению научно-теоретических основ изучаемых общепрофессиональных дисциплин, овладению техникой эксперимента, освоению основных методов работы в области профилизации.

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические указания по подготовке к зачету

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Зачет – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На зачете проверяются

знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Зачет дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени. Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий. На зачете студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст

подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования

большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ Методические указания по выполнению лабораторных работ по направлению подготовки 19.03.04 – «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Пищевая химия - дисциплина, которая обобщает все знания полученные студентами при изучении цикла химических дисциплин и предворяет изучение специальных технологических дисциплин на выпускающих кафедрах.

Данные методические указания по выполнению лабораторных работ разработаны в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования. Настоящее указание по дисциплине "Пищевая химия" предназначено для студентов специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». В методических указаниях приведены краткие теоретические сведения по темам лабораторных работ, описания экспериментов, планы составления отчетов.

Лабораторные занятия при изучении пищевой химии в высшем учебном заведении преследуют две основные цели: 1) подтверждение экспериментом теоретических положений и законов; 2) обучение навыкам проведения лабораторных работ, при выполнении которых студенты осваивают технику обращения с химическими реактивами и приспособлениями, приемы проведения химических операций, методы обработки опытных данных, учатся сопоставлять и анализировать результаты опытов и делать выводы.

Лабораторный практикум для студентов включает лабораторные работы по следующим темам рабочей программы дисциплины: «Белки. Роль белков в питании», «Углеводы», «Витамины и антивитамины».

Подготовка к каждой лабораторной работе подразумевает изучение теоретического материала по соответствующей теме.

Перед выполнением экспериментальной части работы следует изучить содержание «Инструкции по технике безопасности и правилам поведения студентов в лаборатории химии». Прежде чем выполнять лабораторную работу, необходимо внимательно прочитать ее описание в «Методических указаниях», а в случае необходимости обратиться за разъяснениями или уточнениями к преподавателю или лаборанту. После описания каждой работы в «Методических указаниях» приводится перечень во-просов для проверки знаний, умений и навыков студентов, приобретае-мых при подготовке к занятиям и при выполнении работ. Эти вопросы можно использовать при собеседовании со студентами в целях контроля и активизации их работы

ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Необходимым условием успешного выполнения лабораторного прак-тикума и избежания аварийных ситуаций или несчастных случаев является внимательное изучение методики проведения опыта, планирование этапов работы, соблюдение правил техники безопасности.

Приступать к выполнению работы вы можете только после беседы с преподавателем (допуск к лабораторной работе), в ходе которой следует описать основные этапы эксперимента с указанием мер предосторожности, уметь нарисовать схему установки, иметь представление о физических свойствах используемых реагентов и продуктов реакций, а также ответить на ряд теоретических контрольных вопросов по теме выполняемой работы.

Перед занятием необходимо оформить лабораторный журнал в соот-ветствии с требованиями, приведенными ниже.

Описание лабораторной работы по пищевой химии должен включать следующие пункты:

- заголовок: лабораторная работа №, название лабораторной работы;
- краткая формулировка цели работы;
- схема установки с названиями используемой посуды;
- схема и механизм основной реакции;
- все возможные побочные реакции и их механизмы;
- план эксперимента с четким разделением на этапы;
- выводы, суммирующие результаты и комментирующие их (пред-ставляются в отчете по выполненной работе в установленный пре-подавателем срок).
- оформленный лабораторный журнал сдается на проверку преподава-телю в установленный срок.

Рабочая тетрадь по пищевой химии

Пищевая химия - дисциплина, которая обобщает все знания полученные студентами при изучении цикла химических дисциплин и предваряет изучение специальных технологических дисциплин на выпускающих кафедрах.

Данная рабочая программа разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования. Настоящее указание по дисциплине "Пищевая химия" предназначено для студентов специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Х. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень

программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Основы безопасности жизнедеятельности	http://Obj.ru/	Информационно образовательный портал по безопасности
Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи	http://www.ion.ru/	Содержит базу данных по наноматериалам, химическому составу продуктов питания РФ, справочники блюд и кулинарных изделий, методические документы.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: специализированная учебная мебель. ТСО: телевизор, ноутбук с программным обеспечением и подключением к сети "Интернет", доска.	

Лабораторные занятия
Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий. Простое оборудование: специализированная учебная мебель, доска; особо сложное: ТСО: видеопроекторное оборудование, компьютер с программным обеспечением и подключением к сети Интернет. Сложное оборудование: Лабораторное оборудование: – шкаф сушильный SNOL, аквадистиллятор АДЭа-4-СПБ, весы аналитические AGN200, весы HL-400, иономер рН-метр Эксперт, мешалка магнитная одноместная без подогрева ПЭ-0319, перемешивающее устройство ПЭ-0034, спектрофотометр, рефрактометр ИРФ.
Текущий контроль, промежуточная аттестация
специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование; доска; компьютер с программным обеспечением подключением к сети "Интернет".
СРС
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Групповая работа разбор проблемных ситуаций, метод коллективного взаимодействия при обсуждении вопросов связанных с превращением углеводов при хранении и переработке сырья и пищевых продуктов
2. Интерактивная форма проведения лекционных и практических занятий мозговой штурм – форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. Применяется в случаях, когда решается малоизученная проблема или требуется найти нетривиальное решение
3. Интерактивная форма проведения практических занятий работа в малых группах – форма работы, дающая возможность каждому участнику по-участвовать в решении проблемы, попрактиковать навыки сотрудничества и межличностного общения
4. Информационные технологии – обучение в электронной образовательной среде с целью расширения доступа к образовательным ресурсам, увеличения контактного взаимодействия с преподавателем, построения индивидуальных траекторий подготовки и объективного контроля и мониторинга знаний обучающихся
5. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
6. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)

7. Проблемное обучение или технология «Обучение в сотрудничестве» – технология, формирующая умения эффективно работать сообща во временных командах и группах и добиваться качественных результатов.

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ТАТАРСКАЯ КУХНЯ**

**Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль Технология организации ресторанного**

**профиль
Технология организации ресторанного дела**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Карпова С.М., Матвеева Е.Л.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины состоит в изучении национальной кухни Татарстана

Задачами дисциплины являются:

- Сформировать представления о культуре питания и историческом развитии национальной кухни Татарстана;
- Сформировать глубокое понимание студентами основных технологических процессов производства кулинарной продукции национальной направленности;
- Сформировать глубокое понимание студентами по разработке технологической документации для производства кулинарной продукции, новых и фирменных блюд национальной кухни для предприятий общественного питания.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;

контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

технологическое оборудование;

сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

научно-исследовательская

организационно-управленческая

проектная

маркетинговая

производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ПК-1	Знания	Методы технологического процесса производства продукции питания национальной кухни Татарстана
	Умения	Организовать технологический процесс производства продукции питания национальной кухни Татарстана
	Навыки и/или опыт деятельности	Использовать знания при разработке обоснованных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

ПК-24	Знания	Методы разработки новых и фирменных национальных блюд
	Умения	Разрабатывать техническую и технологическую документацию на новые и фирменные блюда национальной направленности
	Навыки и/или опыт деятельности	Организовывать анализ качества новой продукции национальной направленности
ПК-3	Знания	Правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования при производстве кулинарной продукции; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к кулинарной продукции
	Умения	Выбирать необходимые приборы и оборудования, и технические средства при производстве кулинарной продукции.
	Навыки и/или опыт деятельности	Измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.
ПК-6	Знания	Основы составления нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.
	Умения	Контролировать документооборот по производству на предприятии питания.
	Навыки и/или опыт деятельности	Организовывать анализ документооборота по производству на предприятии питания

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина ТАТАРСКАЯ КУХНЯ имеет код Б1.В.08, относится к основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина ТАТАРСКАЯ КУХНЯ предусмотрена учебным планом в 4 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен в 4 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	4 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	16	16
в т. ч. занятия лекционного типа	6	6
в т. ч. занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	6	6
в т. ч. в форме лабораторных работ	2	2
в т.ч. консультация	2	2
Самостоятельная работа обучающихся	120	120
Промежуточная аттестация	8	8
в т. ч. экзамен	8	8
ИТОГО	144	144

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Введение. Национальные культуры и традиции питания. Принципы формирования.

Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры.

Влияние религии на формирование и становления культуры питания

История кухни Татарстана. История и общая характеристика татарской кухни. Этапы формирования татарской кухни. Факторы, влияющие на формирование национальной кухни Татарстана.

Тема 2. Нормативно-техническая документация, регулирующая производство национальных блюд, кулинарных и кондитерских изделий в общественном питании

Нормативно-техническая документация, регулирующая производство продукции общественного питания национальной направленности.

Действующие сборники технических нормативов; технологические карты; технико-технологические карты.

Методика разработки новых и фирменных блюд в общественном питании

Тема 3. Влияние религии на формирование и становление культуры и традиций питания

Пищевые обряды в исламе.

Этика питания мусульман.

Тема 4. Роль культуры питания в формировании здоровья нации

Культура питания.

Традиции татарского народа.

Пропаганда здорового питания.

Тема 5. Особенности приготовления закусок татарского стола

Ассортимент закусок татарского стола.

Технология приготовления приправ, заправок, маринадов. Качество, особенности отпуска.

Технология приготовления холодных закусок из овощей. Качество, особенности отпуска.

Технология приготовления закусок из мяса. Качество, особенности отпуска.

Технология приготовления закусок из мяса птицы. Качество, особенности отпуска

Технология приготовления закусок из яиц. Качество, особенности отпуска.

Технология приготовления горячих закусок. Качество, особенности отпуска.

Тема 6. Особенности технологии приготовления супов в татарской кухне.

Общая характеристика супов в национальной кухне Татарстана.

Особенности технологии прозрачных супов. Качество, особенности отпуска.

Ассортимент гарниров, изделий из теста к прозрачным супам.

Особенности технологии заправочных супов. Качество, особенности отпуска.

Технология приготовления супов с макаронными изделиями. Качество, особенности отпуска.

Технология приготовления супов с овощами, крупой и бобовыми. Качество, особенности отпуска.

Технология приготовления холодных супов. Качество, особенности отпуска.

Технология приготовления молочных и сладких супов. Качество, особенности отпуска.

Тема 7. Особенности технологии блюд из мяса, птицы, рыбы, яиц и творога в татарской кухне

Общая характеристика горячих вторых блюд в национальной кухне Татарстана

Ассортимент и технология приготовления горячих блюд из овощей и грибов

татарского стола
 Ассортимент и технология приготовления горячих блюд из круп и бобовых татарского стола
 Ассортимент и технология приготовления горячих блюд из блюд из яиц, творога и сыра татарского стола
 Ассортимент и технология приготовления горячих блюд из рыбы татарского стола
 Ассортимент и технология приготовления горячих блюд из мяса татарского стола
 Ассортимент и технология приготовления горячих блюд из мяса птицы татарского стола

Тема 8. Особенности технологии изделий из теста в татарской национальной кухне

Общая характеристика изделий из теста в национальной кухне Татарстана
 Ассортимент и технология приготовления изделий из пресного теста татарского стола.
 Ассортимент и технология приготовления изделий из дрожжевого теста татарского стола.

Тема 9. Особенности технологии приготовления сладких блюд в татарской национальной кухне

Ассортимент и технология приготовления холодных сладких блюд татарского стола.
 Ассортимент и технология приготовления мучных сладких блюд татарского стола.

Тема 10. Особенности технологии приготовления напитков в татарской национальной кухне

Общая характеристика напитков в национальной кухне Татарстана
 Ассортимент и технология приготовления татарского чая
 Ассортимент и технология приготовления напитков из ягод и сухофруктов
 Ассортимент и технология приготовления молочных и кисломолочных напитков

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))
---	-------------------	---

		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуча-ся	Всего
--	--	----------------------	---	---	------------------------	-------

1 этап (4 семестр)

1	Введение. Национальные культуры и традиции питания. Принципы формирования.	2	0	0	2	4
2	Нормативно-техническая документация, регулирующая производство национальных блюд, кулинарных и кондитерских изделий в общественном питании	2	0	0	4	6
3	Влияние религии на формирование и становление культуры и традиций питания	0	0	0	8	8
4	Роль культуры питания в формировании здоровья нации	0	0	0	8	8
5	Особенности приготовления закусок татарского стола	0	0	0	10	10
6	Особенности технологии приготовления супов в татарской кухне.	0	2	0	16	18
7	Особенности технологии блюд из мяса, птицы, рыбы, яиц и творога в татарской кухне	0	2	0	22	24
8	Особенности технологии изделий из теста в татарской национальной кухне	2	2	2	24	30
9	Особенности технологии приготовления сладких блюд в татарской национальной кухне	0	0	0	16	16
10	Особенности технологии приготовления напитков в татарской национальной кухне	0	0	0	10	10
	Консультация					2
	Экзамен					8
	Итого	6	6	2	120	144

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16183>

1. Конспект лекций по дисциплине "Татарская кухня"
2. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине "Татарская кухня"
3. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине "Татарская кухня"
4. Задания для организации самостоятельной работы студентов по дисциплине "Татарская кухня"

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ДЕМЕТАЛЛИЗАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

	ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	ФИЗИКА БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата,	БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ

В рамках дисциплины ТАТАРСКАЯ КУХНЯ указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если

обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	3	0,91	3,16
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	3	1,58	4,74
Занятия семинарского типа в форме лабораторных работ	1	2,11	2,105

ИТОГО	10
-------	----

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	12,00	20,00
Отчёт по лабораторным работам	12,00	20,00
Практические занятия (выступления студентов с докладами в виде презентации с последующим обсуждением)	12,00	20,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоения компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этапизуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

$\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

$\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;

\sum Балл(К/ Дисц/ Этап изуч) – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Базовый уровень	Называет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; применяет на практике технологический процесс производства продукции питания; организует технологический процесс приготовления блюд национальной кухни Татарстана.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Объясняет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; анализирует на практике технологический процесс производства продукции питания; оценивает технологический процесс приготовления блюд национальной кухни Татарстана.	Более 70 баллов

ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Базовый уровень	Называет методы разработки новых и фирменных блюд, применяет техническую и технологическую документацию на новые и фирменные блюда национальной направленности и организывает анализ качества новой продукции национальной направленности на предприятиях общественного питания.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Объясняет методы разработки новых и фирменных блюд, анализирует техническую и технологическую документацию на новые и фирменные блюда национальной направленности и дает оценку качества новой продукции национальной направленности на предприятиях общественного питания.	Более 70 баллов
ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Базовый уровень	Знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, применяет необходимые приборы и оборудования, и технические средства при производстве кулинарной продукции, а также измеряет параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.	От 60 до 70 баллов

	Повышенный уровень	Объясняет правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, выбирает необходимые приборы и оборудования, и технические средства при производстве кулинарной продукции, а также дает оценку параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.	Более 70 баллов
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Базовый уровень	Перечисляет основы составления нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания, применяет контроль документооборота по производству на предприятии питания и организывает анализ документооборота по производству на предприятии питания.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Объясняет основы составления нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания, анализирует контроль документооборота по производству на предприятии питания и оценивает анализ документооборота по производству на предприятии питания.	Более 70 баллов

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоённости компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Отчёт по лабораторным работам	20	ПК-1, ПК-24, ПК-3
Практические занятия (выступления студентов с докладами в виде презентации с последующим обсуждением)	20	ПК-24, ПК-6
Контрольная работа	20	ПК-24, ПК-6
Промежуточная аттестация		
Экзамен	40	ПК-1, ПК-24, ПК-3, ПК-6

1. Отчёт по лабораторным работам

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
<i>Знания</i>
Методы технологического процесса производства продукции питания национальной кухни Татарстана
<i>Умения</i>
Организовать технологический процесс производства продукции питания национальной кухни Татарстана
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Использовать знания при разработке обоснованных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

<i>Знания</i>
Методы разработки новых и фирменных национальных блюд
<i>Умения</i>
Разрабатывать техническую и технологическую документацию на новые и фирменные блюда национальной направленности
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Организовывать анализ качества новой продукции национальной направленности
ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
<i>Знания</i>
Правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования при производстве кулинарной продукции; санитарно- гигиенические требования, предъявляемые к кулинарной продукции
<i>Умения</i>
Выбирать необходимые приборы и оборудования, и технические средства при производстве кулинарной продукции.
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам», характеризующий этап формирования

Лабораторная работа - средство, позволяющее оценить умение и владение обучающегося использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, самостоятельно применять стандартные методы решения поставленной задачи с использованием имеющейся лабораторной базы, проводить анализ полученного результата работы. Рекомендуются для оценки умений и владений обучающихся.

Лабораторная работа проводится после лекций, и носит разъясняющий, обобщающий и закрепляющий характер. Лабораторная работа проводится в лаборатории технологии продукции общественного питания. В ходе лабораторных работ студенты воспринимают и осмысливают новый учебный материал. Лабораторные работы выполняются согласно графика учебного процесса и самостоятельной работы студентов по дисциплинам. При этом соблюдается принцип индивидуального выполнения работ. Каждый студент ведет рабочую тетрадь по лабораторным работам, оформление которой должно отвечать требованиям, основные из которых следующие:

- на титульном листе указывают предмет, курс, группу, подгруппу, фамилию, имя, отчество студента; каждую работу нумеруют в соответствии с методическими указаниями, указывают дату выполнения работы;

- полностью записывают название работы, цель, задачи и прикладывают технологическую документацию (технологические карты или технико-технологические карты и технологических схемы приготовления блюд). Технологические карты, технико-технологические карты, технологические схемы следует выполнять по установленной форме на отдельном листе формата А4;

- в конце каждой работы делают вывод или заключение, которые обсуждаются при подведении итогов занятия.

При подготовке к лабораторным занятиям необходимо заранее изучить методические рекомендации по его проведению. Обратит внимание на цель занятия, на основные вопросы для подготовки к занятию, на содержание темы занятия, подготовить технологическую документацию.

Для проверки академической активности и качества работы студента рабочую тетрадь периодически проверяет преподаватель. К лабораторным работам студент допускается только после инструктажа по технике безопасности. Положения техники безопасности изложены в инструкциях, которые должны находиться на видном месте в лаборатории.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

0. При выполнении лабораторных работ студент формирует компетенции: способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.

1. Технология приготовления закусок татарского стола. Качество, особенности отпуска

Расчет сырья, для приготовления закусок в татарской кухне. Разработка технологической документации (технологических карт, технико- технологических карт, технологических схем).

Приготовление блюд, органолептический анализ продукции, оценка их качества.

2. Особенности технологии прозрачных супов в татарской кухне. Качество, особенности отпуска.

Расчет сырья, для приготовления прозрачных супов в татарской кухне. Разработка технологической документации (технологических карт, технико- технологических карт, технологических схем).

Приготовление блюд, органолептический анализ продукции, оценка их качества

3. Ассортимент и технология приготовления горячих блюд из мяса в татарской кухне. Расчет сырья, для приготовления блюд из из мяса в татарской кухне. Разработка технологической документации (технологических карт, технико- технологических карт, технологических схем).

Приготовление блюд, органолептический анализ продукции, оценка их качества

4. Ассортимент и технология приготовления горячих блюд из яиц в татарской кухне. Расчет сырья, для приготовления блюд из яиц в татарской кухне. Разработка технологической документации (технологических карт, технико- технологических карт,

технологических схем).

Приготовление блюд, органолептический анализ продукции, оценка их качества

5. Ассортимент и технология приготовления горячих блюд из творога в татарской кухне. Расчет сырья, для приготовления блюд из творога в татарской кухне. Разработка технологической документации (технологических карт, технико-технологических карт, технологических схем).

Приготовление блюд, органолептический анализ продукции, оценка их качества

6. Ассортимент и технология приготовления горячих блюд из рыбы в татарской кухне. Расчет сырья, для приготовления блюд из рыбы в татарской кухне. Разработка технологической документации (технологических карт, технико-технологических карт, технологических схем).

Приготовление блюд, органолептический анализ продукции, оценка их качества

7. Ассортимент и технология приготовления изделий из пресного теста в татарской кухне. Расчет сырья, для приготовления изделий из пресного теста в татарской кухне. Разработка технологической документации (технологических карт, технико-технологических карт, технологических схем).

Приготовление блюд, органолептический анализ продукции, оценка их качества

8. Ассортимент и технология приготовления изделий из дрожжевого теста в татарской кухне.

Расчет сырья, для приготовления изделий из дрожжевого теста в татарской кухне. Разработка технологической документации (технологических карт, технико-технологических карт, технологических схем).

Приготовление блюд, органолептический анализ продукции, оценка их качества

9. Ассортимент и технология приготовления мучных сладких блюд в татарской кухне. Расчет сырья, для приготовления мучных сладких блюд в татарской кухне. Разработка технологической документации (технологических карт, технико-технологических карт, технологических схем).

Приготовление блюд, органолептический анализ продукции, оценка их качества

10. Ассортимент и технология приготовления напитков в татарской кухне. Расчет сырья, для приготовления напитков в татарской кухне. Разработка технологической документации (технологических карт, технико-технологических карт, технологических схем).

Приготовление блюд, органолептический анализ продукции, оценка их качества

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Отчёт по лабораторным работам»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Владение основными понятиями и терминологией	1	2,86
Владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	1	2,86
Выделение в докладе цели, описания проделанной работы и полученных результатов, наличие обоснованных выводов	1	2,86
Использование технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организация и осуществление технологического процесса производства продукции питания	1	2,86

Наличие обоснованного анализа результата экспериментов по рассматриваемой теме	1	2,86
Наличие четкой авторской позиции по рассматриваемой проблеме	1	2,86
Самостоятельность выполнения работы с использованием технических средств	1	2,86
ИТОГО	7	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Практические занятия (выступления студентов с докладами в виде презентации с последующим обсуждением)

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Практические занятия (выступления студентов с докладами в виде презентации с последующим обсуждением)»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
<i>Знания</i>
Методы разработки новых и фирменных национальных блюд
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
<i>Знания</i>
Основы составления нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Практические занятия (выступления студентов с докладами в виде презентации с последующим обсуждением)», характеризующий этап формирования

Практические занятия - проводятся в форме семинаров, где предполагаются выступления студентов с докладами и презентациями с последующим обсуждением. Доклад - продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы. Рекомендуются для оценки знаний, умений и владений обучающихся использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания . В работе должны быть сформулированы: актуальность выбранной темы, цель и задачи работы. Содержание работы оценивается по следующим основным критериям: самостоятельность мышления, четкость структуры и логика в изложении, аналитичность, наличие выводов. Регламент выступления 7-10 мин.

Презентация предполагает сочетание информации различных типов: текста, графических изображений, музыкальных и звуковых эффектов, анимации и видеофрагментов. Рекомендуется сжатый, информационный способ изложения материала. Один слайд презентации в среднем рассчитывается на 1.5-2 минуты. Для достижения наибольшей эффективности ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде. Желательно присутствие на слайде блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга. Заголовки должны быть краткими и привлекать внимание аудитории. Структура слайда должна быть одинаковой на всей презентации. Логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения. Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. Для иллюстрации наиболее важных фактов, используются рисунки, диаграммы, схемы. Вся презентация должна быть выдержана в едином стиле, на базе одного шаблона

2.3 Типовые задания оценочного средства «Практические занятия (выступления студентов с докладами в виде презентации с последующим обсуждением)»

0. При выполнении практических заданий студент формирует следующие компетенции: способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

1. Пищевые обряды в исламе.
2. Этика питания мусульман.
3. Традиции татарского народа.
4. Общая характеристика супов в национальной кухне Татарстана.
5. Особенности технологии прозрачных супов.
6. Общая характеристика горячих вторых блюд в национальной кухне татарского народа
7. Общая характеристика горячих вторых блюд в национальной кухне татарского народа
8. Ассортимент и технология приготовления горячих блюд из мяса татарского стола
9. Ассортимент и технология приготовления горячих блюд из мяса птицы татарского стола
11. Ассортимент и технология приготовления холодных сладких блюд татарского стола.
12. Ассортимент и технология приготовления мучных сладких блюд татарского стола.
13. Ассортимент и технология приготовления татарского чая
14. Ассортимент и технология приготовления напитков из ягод и сухофруктов
15. Ассортимент и технология приготовления молочных и кисломолочных напитков

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Практические занятия (выступления студентов с докладами в виде презентации с последующим обсуждением)»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$БП = k \cdot \max БП$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max БП$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } ОС = \sum_{\text{Показатели оценивания}} БП$$

где $\text{Балл } ОС$ – набранный балл за оценочное средство;

$\sum_{\text{Показатели оценивания}} БП$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Актуальность темы	1	1,43
Владение основными понятиями и терминологией	1	1,43
Выделение в докладе цели, описания проделанной работы и полученных результатов, наличие обоснованных выводов	1	1,43
Грамотная речь	1	1,43
Использование технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организация и осуществление технологического процесса производства продукции питания	1	1,43
Логичность и последовательность изложения	1	1,43
Наличие обоснованных выводов и суждений по рассматриваемой проблеме	1	1,43
Наличие полных, аргументированных ответов на заданные вопросы	1	1,43
Отсутствие фактологических ошибок	1	1,43

Присутствие сопоставления различных точек зрения, обобщения изученного материала	1	1,43
Проведение аргументированного самостоятельного анализа проблемы	1	1,43
Соблюдение технических требований к оформлению текста работы, включая грамотное оформление списка использованной литературы и ссылок на использованную литературу в тексте (при наличии списка литературы)	1	1,43
Соответствие доклада содержанию работы	1	1,43
Соответствие требованиям по объему работы	1	1,43
ИТОГО	14	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

3. Контрольная работа

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
<i>Знания</i>
Методы разработки новых и фирменных национальных блюд
<i>Умения</i>
Разрабатывать техническую и технологическую документацию на новые и фирменные блюда национальной направленности
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Организовывать анализ качества новой продукции национальной направленности
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
<i>Знания</i>
Основы составления нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.
<i>Умения</i>
Контролировать документооборот по производству на предприятии питания.
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Организовывать анализ документооборота по производству на предприятии питания

3.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

Методические материалы

Контрольная работа - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по разделу или модулю учебной дисциплины. Рекомендуется для оценки знаний и умений обучающихся технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, анализ результатов экспериментов, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию.

Контрольная работа включает два практических вопроса. Практическая часть предполагает разработку технологической документации (технологических карт или технико-технологических карт) и технологических схем приготовления блюд. Выполненная работа брошюруется в папку и должна иметь титульный лист. На титульном листе необходимо указать фамилию студента, группу, вариант контрольной работы.

Технологические карты и технико-технологические карты следует выполнять по установленной форме на отдельном листе формата А4.

Технологическую схему следует выполнять также на листе формата А4 с угловым штампом. Следует привести спецификацию операций, указать соответствующее оборудование, с помощью которого выполняется операция.

В конце контрольной работы следует привести список использованных источников (нормативная и законодательная, основная и дополнительная литература, журнальные статьи, интернет-ресурсы).

Выполненная работа представляется в деканат в установленные графиком сроки. Незачтенная контрольная работа возвращается студенту с подробной рецензией, содержащей рекомендации по устранению ошибок, для повторного выполнения. Работа выполняется студентом вновь и сдается вместе с незачтенной работой на проверку.

3.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

0.

При выполнении контрольной работы студент формирует следующие компетенции: способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

1. Вариант 1

1. Особенности технологии супов в татарской кухне.
2. Разработать технологическую карту на суп «Токмач» (Сборник рецептов и кулинарных изделий татарской национальной кухни для предприятий общественного питания).
3. Разработать технологическую схему приготовления на суп «Токмач»

2. Вариант 2

1. Особенности технологии супов в татарской кухне.
2. Разработать технологическую карту на суп «Куллама по-деревенски» (Сборник рецептов и кулинарных изделий татарской национальной кухни для предприятий общественного питания).
3. Разработать технологическую схему приготовления на суп «Куллама по-деревенски»

3. Вариант 3

1. Особенности технологии супов в татарской кухне.
2. Разработать технологическую карту на суп «Ойря с пшенной крупой и мясом» (Сборник рецептов и кулинарных изделий татарской национальной кухни для предприятий общественного питания).
3. Разработать технологическую схему приготовления на суп «Ойря с пшенной крупой и мясом»

4. Вариант 4

1. Особенности технологии супов в татарской кухне.
2. Разработать технологическую карту на суп «Салма с говядиной» (Сборник рецептов и кулинарных изделий татарской национальной кухни для предприятий общественного питания).
3. Разработать технологическую схему приготовления на суп «Салма с говядиной»

5. Вариант 5

1. Особенности технологии супов в татарской кухне.
2. Разработать технологическую карту на суп «Шулпа с юкой» (Сборник рецептов и

кулинарных изделий татарской национальной кухни для предприятий общественного питания).

3. Разработать технологическую схему приготовления на суп «Шулпа с юкой»

6. Вариант 6

1. Особенности технологии супов в татарской кухне.

2. Разработать технологическую карту на суп «Кысыр аш» (Сборник рецептов и кулинарных изделий татарской национальной кухни для предприятий общественного питания).

3. Разработать технологическую схему приготовления на суп «Кысыр аш»

7. Вариант 7

1. Особенности технологии закусок в татарской кухне.

2. Разработать технологическую карту на закуску «Каклаган каз» (Сборник рецептов и кулинарных изделий татарской национальной кухни для предприятий общественного питания).

3. Разработать технологическую схему приготовления на закуску «Каклаган каз»

8. Вариант 8

1. Особенности технологии закусок в татарской кухне.

2. Разработать технологическую карту на закуску «Каклаган по-татарски» (Сборник рецептов и кулинарных изделий татарской национальной кухни для предприятий общественного питания).

3. Разработать технологическую схему приготовления на закуску «Каклаган по-татарски»

9. Вариант 9

1. Особенности технологии закусок в татарской кухне.

2. Разработать технологическую карту на закуску «Калжа» (Сборник рецептов и кулинарных изделий татарской национальной кухни для предприятий общественного питания).

3. Разработать технологическую схему приготовления на закуску «Калжа»

10.

Вариант 10

1. Особенности технологии закусок в татарской кухне.

2. Разработать технологическую карту на закуску «Рулет из птицы по-казански» (Сборник рецептов и кулинарных изделий татарской национальной кухни для предприятий общественного питания).

3. Разработать технологическую схему приготовления на закуску «Рулет из птицы по-казански»

3.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
 Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания	1	3,33
Наличие обоснованных выводов и суждений по рассматриваемой проблеме	1	3,33
Наличие полных, аргументированных ответов на заданные вопросы	1	3,33
Проведение исследования по заданной методике и анализ результатов экспериментов	1	3,33
Самостоятельность выполнения работы	1	3,33
Соблюдение технических требований к оформлению работы	1	3,33
ИТОГО	6	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Экзамен

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Экзамен»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Знания
Методы технологического процесса производства продукции питания национальной кухни Татарстана
Умения
Организовать технологический процесс производства продукции питания национальной кухни Татарстана
Навыки и/или опыт деятельности

Использовать знания при разработке обоснованных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
Знания
Методы разработки новых и фирменных национальных блюд
Умения
Разрабатывать техническую и технологическую документацию на новые и фирменные блюда национальной направленности
Навыки и/или опыт деятельности
Организовывать анализ качества новой продукции национальной направленности
ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
Знания
Правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования при производстве кулинарной продукции; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к кулинарной продукции
Умения
Выбирать необходимые приборы и оборудования, и технические средства при производстве кулинарной продукции.
Навыки и/или опыт деятельности
Измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
Знания
Основы составления нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.
Умения
Контролировать документооборот по производству на предприятии питания.
Навыки и/или опыт деятельности
Организовывать анализ документооборота по производству на предприятии питания

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Экзамен», характеризующий этап формирования

Экзамен - средство, позволяющее оценить знания, умения и владения обучающегося по учебной дисциплине. Рекомендуется для оценки знаний, умений и владений

обучающихся. Теоретический вопрос предполагает изучение видов специального питания, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, измерений и составлений описания проводимых экспериментов, подготовку данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владения статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований, приоритетов в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средства и технологии с учетом экологических последствий их применения, документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Билет включает три вопроса: один теоретический и два практических. При подготовке к экзамену студентам необходимо проанализировать и систематизировать все знания, накопленные при изучении учебного материала: данные учебника, записи лекций, конспекты прочитанных книг, заметки, сделанные во время лекций, самостоятельных, практических и лабораторных работ. При проведении экзамена могут быть использованы технические средства.

На экзамене студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Практическое задание
3. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	6	10
Практическое задание	12	20
Практическое задание	6	10
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Экзамен»

0. При подготовке к экзамену студент формирует компетенции: способность использовать технические средства для измерения основных параметров

технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

1. Теоретические вопросы

1. Особенности технологии супов в татарской кухне.
2. Особенности технологии закусок в татарской кухне.
3. Особенности татарской кухни. История формирования татарской кухни.
4. Блюда из овощей в татарской кухне.
5. Особенности технологии вегетарианских супов в татарской кухне.
6. Рыбные блюда в татарской кухне.
7. Особенности технологии мучных кулинарных изделий в татарской кухне.
8. Особенности технологии мучных кулинарных изделий из пресного теста в татарской кухне.
9. Особенности технологии супов из круп в татарской кухне.
10. Особенности технологии мучных кулинарных изделий в татарской кухне.
11. Особенности технологии мучных кулинарных изделий в татарской кухне.
12. Особенности татарской кухни. Ассортимент и технология блюд и кулинарных изделий.
13. Особенности блюд из мяса и птицы в татарской национальной кухне. Технология блюд из мяса и птицы.
14. Особенности мучных кулинарных изделий в татарской национальной кухне. Ассортимент и технология.
15. Особенности технологии блюд из картофеля и овощей в татарской национальной кухне.
16. Особенности технологии мучных изделий к чаю в татарской национальной кухне.
17. Чайные традиции в татарской национальной кухне. Технология приготовления и правила подачи чая в татарской кухне.
18. Мучные блюда в татарской национальной кухне: катлама, пельмени, манты, кыстыбый и другие. Ассортимент и технология.
19. Пельмени в татарской кухне. Особенности технологии пельменей в Татарстане.
20. Особенности башкирской кухни. Ассортимент и технология блюд и кулинарных изделий.
21. Особенности татарской кухни. Ассортимент и технология блюд и кулинарных изделий.
22. Особенности технологии приготовления супов из круп в татарской кухне.
23. Особенности технологии приготовления супов с мучными изделиями в татарской кухне.
24. Особенности технологии изделий из пресного теста в татарской национальной кухне.
25. Особенности технологии изделий из дрожжевого теста в татарской национальной кухне.

26. Особенности технологии приготовления мучных сладких блюд в татарской национальной кухне.
 27. Особенности технологии приготовления чая в татарской национальной кухне
 28. Особенности технологии приготовления блюд из мяса птицы в татарской национальной кухне
 29. Особенности технологии приготовления блюд из творога и яиц в татарской национальной кухне
 30. Особенности технологии приготовления блюд из овощей в татарской национальной кухне
2. Практические вопросы
1. Разработать технологическую карту на мучное изделие «Балиш с тыквой»
 2. Разработать технологическую схему приготовления на мучное изделие «Балиш с тыквой»
 3. Разработать технологическую карту на мучное изделие «Губадия с кортом»
 4. Разработать технологическую схему приготовления на мучное изделие «Губадия с кортом»
 5. Разработать технологическую карту на мучное изделие «Кош-теле»
 6. Разработать технологическую схему приготовления на мучное изделие «Кош-теле»
 7. Разработать технологическую карту на суп молочный с салмой
 8. Разработать технологическую схему приготовления на суп молочный с салмой
 9. Разработать технологическую карту на изделие «Тутырган тэкэ»
 10. Разработать технологическую схему приготовления на изделие «Тутырган тэкэ»

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Экзамен»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание использования технических средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания, провидит анализ результатов	Показывает знание использования технических средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания, провидит анализ результатов	Показывает незнание использования технических средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания, не провидит анализ результатов

	<p>различных экспериментов. Показывает глубокое знание правил техники безопасности , производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда. Свободно ориентируется в организации документооборота по производству на предприятии питания. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.</p>	<p>различных экспериментов. Показывает знание правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда. Ориентируется в организации документооборота по производству на предприятии питания. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.</p>	<p>различных экспериментов. Показывает незнание правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда. Не ориентируется в организации документооборота по производству на предприятии питания . Допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.</p>
Практическое задание	<p>Задание выполнено полностью. Приведены все параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, приведены правила</p>	<p>Задание выполнено не полностью. Приведены параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, приведены правила техники безопасности</p>	<p>Задание не выполнено , либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя. Не приведены все параметры технологических</p>

	<p>техники безопасности , производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, сделана техническая, технологическая документация, сделаны соответствующие выводы, записан полный ответ.</p>	<p>, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, сделана техническая, технологическая документация. При разработке технологической документации были допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя.</p>	<p>процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, не приведены правила техники безопасности , производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, сделана техническая, технологическая документация, не сделаны соответствующие выводы, не записан полный ответ</p>
<p>Практическое задание</p>	<p>Задание выполнено полностью. Приведены все параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, приведены правила техники безопасности , производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, сделана техническая, технологическая документация, сделаны соответствующие выводы, записан полный ответ.</p>	<p>Задание выполнено не полностью. Приведены параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, приведены правила техники безопасности , производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, сделана техническая, технологическая документация. При разработке технологической документации были допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя.</p>	<p>Задание не выполнено , либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя. Не приведены все параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, не приведены правила техники безопасности , производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, сделана техническая, технологическая документация, не сделаны соответствующие выводы, не записан полный ответ.</p>

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь на родов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : практич. руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. – М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 208 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/1093142>

2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/1091474>

Дополнительная литература

1. Щеникова, Н. В. Традиции и культура питания народов мира [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н.В. Щеникова. – М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 296 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/1046025>

2. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 816 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/1092972>

3. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 2-е изд. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. - 368 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1091552>

4. Яковлева, Е.Л. Татарская кухня в контексте повседневности [Электронный ресурс] : учеб. пособие/ Е.Л.Яковлева. - Казань : Изд-во "Познание" Казанского инновационного университета, 2019. - 372с. – Режим доступа : <http://repo.ieml.ru:80/xmlui/handle/123456789/14048>

Периодические издания

1. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
2. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
3. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)
4. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)

Нормативно-правовые акты

1. О защите прав потребителей : закон РФ от 7 февраля 1992г. № 2300-1(с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 1992. – 7 апреля.
2. Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания: постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036 (с послед. изм. и доп.)//Российская газета . – 1997. – 25 августа.
3. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 2000. – 10 января
4. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения : федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 1999. – 6 апреля.

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронная библиотека - режим доступа <http://window.edu.ru>
2. Электронная библиотека - режим доступа <http://books.ru>
3. Российская государственная библиотека - режим доступа <http://www.rsl.ru>
4. Открытая электронная библиотека - режим доступа <http://orel.rsl.ru/>
5. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки - режим доступа <http://www.nlr.ru:8101/online.html>
6. Виртуальная библиотека Государственной публичной научно-технической библиотеки - режим доступа <http://www.library.ru>
7. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан - режим доступа <http://www.kitaphane.ru>
8. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.e-library.ru>
9. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.auditorium.ru>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Групповая консультация

Разъяснение является основным содержанием данной формы занятий, наиболее сложных вопросов изучаемого программного материала. Цель – максимальное приближение

обучения к практическим интересам с учетом имеющейся информации и является результативным материалом закрепления знаний.

Групповая консультация проводится в следующих случаях:

- когда необходимо подробно рассмотреть практические вопросы, которые были недостаточно освещены или совсем не освещены в процессе лекции;
- с целью оказания помощи в самостоятельной работе (написание рефератов, выполнение курсовых работ, сдача экзаменов, подготовка конференций);
- если студенты самостоятельно изучают нормативный, справочный материал, инструкции, положения;

Методические рекомендации к лабораторной работе

познавательная деятельность обучающихся под руководством преподавателя, связанная с использованием учебного, научного или производственного оборудования (технических приборов, устройств и др.), с физическим моделированием и проведением экспериментов, направленная в основном на приобретение новых фактических знаний и практических умений.

Это один из видов самостоятельной практической работы обучающихся, имеющих целью помочь практическому освоению научно-теоретических основ изучаемых общепрофессиональных дисциплин, овладению техникой эксперимента, освоению основных методов работы в области профилизации.

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания по подготовке к экзамену

Контроль и оценка знаний, умений и навыков студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Экзамен – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На экзамене проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Экзамен дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса.

Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

Ограниченность времени для непосредственной подготовки к экзамену требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях.

Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к

теме. Основной задачей подготовки студентов к экзамену является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий.

На экзамене студенту предлагается билет, содержащий вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками.

От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении

предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf

K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию

Портал Индустрии гостеприимства и питания	http://www.horeca.ru/	Главный интернет-ресурс Индустрии гостеприимства и питания. На портале представлена информация для участников гостинично-ресторанного бизнеса. В каталоге портала представлены заведения и операторы рынка, торговые марки, специализированная литература, профильные журналы, ассоциации и выставки HoReCa.
Российская ассоциация кулинаров	http://dreamchef.ru/	Профессиональная база данных. Ассоциация Кулинаров России является некоммерческой корпоративной организацией, объединяющей предприятия и профессиональных работников общественного питания и сервиса
Справочная правовая система Гарант (информационно-правовой портал «Гарант.ру»)	http://www.garant.ru/	Справочная правовая система "Гарант.ру" — справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации
Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи.	http://www.ion.ru/	Профессиональная база данных по вопросам здорового питания, пищевым технологиям и биотехнологиям, безопасности пищевых продуктов и диетологии.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
Специализированная учебная мебель, технологическое оборудование для приготовления кулинарной продукции, инвентарь.	
<i>Лабораторные занятия</i>	
Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий Простое оборудование: Специализированная учебная мебель, столы производственные, стол кондитерский, стеллажи для посуды, шкаф железный, подставка под пароконвектомат, шкаф-столбик металлический; сложное: электрополотенце, слайсер, микроволновая печь, кипятильник чай-кофе, весы электронные настольные фасовочные, весы, вытяжка вентиляционная электрическая, чайник, кофемолка; особо сложное: плита электрическая с духовкой, плита электрическая с конвекцией, пароконвектомат, холодильник-витрина, миксер планетарный, блендер электрический, мясорубка, фритюрница электрическая, печь конвекционная, шкаф расстоечный, водонагреватель, овощерезка, соковыжималка, тостер, вафельница, мультиварка, хлебопечка, машина вакуумная упаковочная, плита индукционная, термостат погружной, шкаф холодильный, стиральная машинка, посудомоечная машинка, мясорубка, аппарат для сахарной ваты, аппарат шоковой заморозки, куттер, электрогриль.	
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>	
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)	
<i>СРС</i>	
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.	

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Индивидуальное обучение – выстраивание обучающихся собственных образовательных траекторий на основе формирования индивидуальных учебных планов и программ с учетом интересов и предпочтений обучающихся.
2. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
3. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)
4. Работа в команде – совместная деятельность обучающихся в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением ответственности и полномочий.

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

профиль
Технология организации ресторанного дела

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Трофимова Т.П., Матвеева Е.Л.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины состоит в изучении и использовании нормативно-справочной документации по разработке проекта предприятий общественного питания, выполнения технологических расчетов.

Задачами дисциплины являются:

- формирование теоретических и практических знаний по организации проектирования предприятий общественного на современном уровне;
- приобретение навыков выполнения технологических расчетов по компоновке отдельных цехов и предприятия в целом;
- ознакомление с методами технологических расчетов, связанных с разработкой производственной программы и расчетом необходимого технологического оборудования.
- исследование тенденций в развитии технологического оборудования и умение его расставлять согласно современным требованиям научной организации труда.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные

специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры,
освоившие программу бакалавриата:

научно-исследовательская

организационно-управленческая

проектная

маркетинговая

производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся,
установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-5	Знания	Правил коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
	Умения	Вести переговоры, налаживать коммуникационные контакты с представителями целевой аудитории проектируемых предприятий, представителями подрядных организацией занимающихся проектированием и реконструкцией предприятий общественного питания.
	Навыки и/или опыт деятельности	ведения диалога в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ПК-15	Знания	современных информационных технологий, основных профессиональных периодических издания в области развития потребительского рынка.
	Умения	использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания
	Навыки и/или опыт деятельности	систематизации, анализа и обработки информации в области развития потребительского рынка
ПК-17	Знания	новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности и производства продуктов питания
	Умения	анализировать новейшие достижения техники и технологии в области производства пищевых продуктов и предприятий питания с целью внедрения
	Навыки и/или опыт деятельности	владения методами решения исследовательских задач с помощью современных информационных технологий.
ПК-28	Знания	основных принципов проектирования предприятий питания, нормативной и технической документации отрасли
	Умения	составлять техническое задание на проектирование предприятия питания, осуществлять контроль над технологическим проектом
	Навыки и/или	

	опыт деятельности	чтения чертежей (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
ПК-29	Знания	основных этапов работ проектов строительства и реконструкции предприятий питания
	Умения	планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания
	Навыки и/или опыт деятельности	контролировать реализацию проектов строительства и реконструкции предприятий питания
ПК-5	Знания	показатели эффективности работы технологического оборудования.
	Умения	рассчитать эффективность работы технологического оборудования, оценить и запланировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания.
	Навыки и/или опыт деятельности	применения методов оценки эффективности работы технологического оборудования.

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ имеет код Б1.В.09, относится к основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ предусмотрена учебным планом в 9 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации: зачёт в 9 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	9 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	12	12
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4
в т. ч. занятия семинарского типа	8	8
Самостоятельная работа обучающихся	92	92
Промежуточная аттестация	4	4
в т. ч. зачет	4	4
в т. ч. курсовая работа	✓	
ИТОГО	108	108

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Введение. Общие положения проектирования предприятий общественного питания Особенности проектирования предприятий татарской национальной кухни и ресторанов Халяль

Основные направления проектирования и реконструкции предприятий общественного питания в современных условиях.

Роль инженера-технолога в повышении качества проектирования вновь строящихся и реконструируемых предприятий общественного питания.

Предмет и задачи дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания», ее содержание, связь с другими учебными дисциплинами.

Организация проектирования. Типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты. Понятие о нормативной документации, на основе которой разрабатываются проекты (СНиП, ВНТП и др.). Основные направления реконструкции предприятий общественного питания. Состав и содержание проекта. Система автоматизации проектирования (САПР). Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования.

Классификация предприятий общественного питания, состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и

способа производства (сырье, кулинарные полуфабрикаты

Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания

Технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания, предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях и учебных заведениях, при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях, при домах отдыха, санаториях, пансионатах и др. Проектирование и принципы размещения заготовочных предприятий общественного питания

Тема 3. Технологические расчеты

Порядок выполнения технологических расчетов.

Разработка производственной программы для заготовочных предприятий.

Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье.

Использование ЭВМ в расчетах.

Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов для заготовочных предприятий.

Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов для предприятий доготовочных и работающих на сырье. Использование компьютерных технологий в расчетах.

Расчет площадей помещений для приема и хранения продуктов по нормативным данным, по удельной нагрузке на 1м² грузовой площади пола, по площади, занимаемой оборудованием.

Разработка производственной программы цехов предприятий заготовочных, доготовочных и работающих на сырье.

Режим работы цеха. Реализация блюд в залах, отпуск обедов на дом.

Реализация полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий в магазине кулинарии, отпуск полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий в экспедицию предприятия.

Расчет численности работников производства и зала.

Технологический расчет и подбор оборудования механического, механизированных поточных поточных линий, подъемно-транспортного, холодильного, теплового, автоматов и полуавтоматов для приготовления кулинарных изделий, торговых автоматов, вспомогательного, раздаточного. Расчет площадей помещений производственных, служебных, бытовых и технических. Определение общей площади проектируемого предприятия.

Оценка технического уровня проектируемого предприятия.

Использование компьютерных технологий в расчетах

Тема 4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением

Функциональные группы помещений.

Помещения для приема и хранения продуктов. Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудование.

Механизация погрузочно-разгрузочных работ. Планировки помещений для приема, хранения и отпуска сырья, кулинарных полуфабрикатов, мучных кулинарных и кондитерских изделий.

Производственные помещения. Основные принципы проектирования.

Схемы организации технологических процессов в цехах. Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудование для заготовочных и доготовочных предприятий, схема взаимосвязи

производственных помещений заготовочных и доготовочных предприятий.

Механизация и автоматизация производственных процессов в цехах.

Требования к расстановке оборудования в производственных помещениях.

Монтажная привязка оборудования. Планировки отдельных цехов и помещений.

Помещения для потребителей. Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудование. Требования к расстановке оборудования в помещениях для потребителей. Планировка помещений.

Планировки раздаточных линий.

Служебные, бытовые и технические помещения. Состав помещений, технологические требования к проектированию.

Подсобные помещения. Состав помещений, технологические требования к проектированию

Тема 5. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания

Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.

Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания в зданиях иного назначения.

Реконструкция и техническое перевооружение действующих предприятий общественного питания

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (9 семестр)

1	Введение. Общие положения проектирования предприятий общественного питания Особенности проектирования предприятий татарской национальной кухни и ресторанов Халяль	0	0	0	12	12
2	Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания	0	0	0	14	14
3	Технологические расчеты	0	4	0	14	18
4	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	2	0	0	14	16
5	Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания	2	4	0	18	24
	Курсовая работа	0	0	0	20	20
	<i>Зачёт</i>					<i>4</i>
	Итого	<i>4</i>	<i>8</i>	<i>0</i>	<i>92</i>	<i>108</i>

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16184>

1. Методические указания к выполнению курсового проекта
2. Конспект лекций по дисциплине
3. Методические указания к выполнению практических работ
4. Методические указания по самостоятельной работе обучающихся

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
<p>ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</p>	<p>ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ КУЛЬТУРА РЕЧЕВОГО ОБЩЕНИЯ ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ СФЕРЕ АДАПТАЦИЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ К ТРУДОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</p>	<p>ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-17 способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов</p>	<p>ЭКОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО</p>

<p>производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p>	<p>ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-28 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p>	<p>ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-29</p>	

<p>готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>	<p>ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	<p>ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>

В рамках дисциплины **ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ** указанные компетенции формируются и оцениваются на двух этапах: одном семестре изучения дисциплины и этапе выполнения и защиты курсовой работы.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных

в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Выполнение курсовой работы (проекта)

Выполнение курсовой работы (проекта) рассматривается как отдельный этап изучения дисциплины.

Оценка за выполнение курсовой работы (проекта) складывается из баллов, набранных в процессе:

- Проверки результатов выполнения курсовой работы (проекта)
- Защиты курсовой работы (проекта).

В рамках проверки курсовой работы (проекта) оценивается содержание и оформление выполненной работы по набору показателей.

В рамках процедуры защиты выполненной работы оценивается способность обучающегося представить результаты проведенного исследования.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если

обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за курсовую работу (проект)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимальный начисляемый балл
Проверка результатов выполнения курсовой работы (проекта)	36	60
Защита курсовой работы (проекта)	24	40
ИТОГО	60	100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	1,25	2,50
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	4	1,88	7,50
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие

виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Выполнение типового расчета на практических занятиях	18,00	30,00
Реферат	18,00	30,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено

71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;
 $\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

$\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;
 $\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Базовый уровень	<p>Знать:</p> <p>правила коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</p> <p>Уметь</p> <p>вести переговоры, налаживать коммуникационные контакты с представителями целевой аудитории проектируемых предприятий, представителями подрядных организацией занимающихся проектированием и реконструкцией предприятий общественного питания.</p> <p>Владеть навыком: ведения диалога в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.</p>	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	<p>Знать:</p> <p>правила коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; основные нормы современного</p>	Более 70 баллов

		<p>русского языка (орфографические, пунктуационные, грамматические, стилистические, орфоэпические) и систему функциональных стилей русского языка</p> <p>Уметь вести переговоры, налаживать коммуникационные контакты с представителями целевой аудитории проектируемых предприятий, представителями подрядных организацией занимающихся проектированием и реконструкцией предприятий общественного питания; пользоваться основной справочной литературой, толковыми и нормативными словарями русского языка.</p> <p>Владеть навыком: ведения диалога в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; навыками создания на русском языке грамотных и логически непротиворечивых письменных и устных текстов описывающих концепцию проектируемого предприятия общественного питания.</p>	
ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование	Базовый уровень	Знать: современные информационные	От 60 до 70 баллов

<p>новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</p>		<p>технологии, способы поиска информации; современные базы нормативно-правовых актов регулирующих деятельность проектирования общественных зданий и сооружений. Уметь: анализировать, критически оценивать, выбирать и применять информацию в профессиональной проектной деятельности и формировании продукта, организовать деятельность по его проектированию. Владеть: способами и методами поиска информации, необходимой для проектной деятельности и формирования продукта; навыками самостоятельно находить печатные, электронные, технические и иные источники информации и использовать их в профессиональной деятельности.</p>	
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знать: современные информационные технологии; способы поиска информации; современные базы нормативно-правовых актов регулирующих деятельность проектирования общественных зданий и сооружений; основные профессиональные периодические издания в области развития потребительского рынка.</p>	<p>Более 70 баллов</p>

		<p>Уметь: анализировать, критически оценивать, выбирать и применять информацию в профессиональной проектной деятельности и формировании продукта, организовать деятельность по его проектированию; выделять основные критерии отбора источников и получать необходимую.</p> <p>Владеть: способами и методами поиска информации, необходимой для проектной деятельности и формирования продукта; навыками самостоятельно находить печатные, электронные, технические и иные источники информации и использовать их в профессиональной деятельности; навыками подбора требуемой информации при решении задач связанных с проектированием предприятий общественного питания.</p>	
ПК-17 способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Базовый уровень	<p>Знать: новейшие достижения техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности и производства продуктов питания.</p> <p>Уметь: анализировать новейшие достижения техники и технологии в области производства пищевых продуктов и предприятий питания с целью внедрения</p>	От 60 до 70 баллов

		Владеть: методами решения исследовательских задач с помощью современных информационных технологий.	
	Повышенный уровень	Знать: новейшие достижения техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности и производства продуктов питания; современные тренды инновационного предпринимательства в смежных областях предприятий питания и достижения в различных научных областях Уметь: анализировать новейшие достижения техники и технологии в области производства пищевых продуктов и предприятий питания с целью внедрения ; составлять план собственных научных исследований анализа пищевых продуктов и разработки новых технологий переработки. Владеть: методами решения исследовательских задач с помощью современных информационных технологий; навыками разработки новых технологических процессов.	Более 70 баллов
ПК-28 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания,	Базовый уровень	Знать: основы проектирования и реконструкции предприятий питания; структуру производства предприятий питания, его	От 60 до 70 баллов

<p>составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта , выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p>		<p>оперативное планирование и организацию; особенности, формы и средства и методы обслуживания потребителей; правила построения производственной программы предприятий, принципы технико-экономического обоснования проекта предприятия питания; основные варианты планировочных решений предприятий питания; нормы оформления проектной документации: экспликации помещений, плана расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемного изображения цехов). Умеет: составлять техническое задание на проектирование предприятия питания, осуществлять контроль над технологическим проектом. Владеть: навыками чтения чертежей проектов предприятий питания различных типов (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).</p>	
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знать: основы проектирования и</p>	<p>Более 70 баллов</p>

		<p>реконструкции предприятий питания; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы и средства и методы обслуживания потребителей; правила построения производственной программы предприятий, принципы технико-экономического обоснования проекта предприятия питания; основные варианты планировочных решений предприятий питания; нормы оформления проектной документации: экспликации помещений, плана расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемного изображения цехов); специализированные пакеты прикладных программ для выполнения чертежей.</p> <p>Умеет: составлять техническое задание на проектирование предприятия питания, осуществлять контроль над технологическим проектом; работать с чертежами в электронном виде.</p> <p>Владеть: навыками чтения чертежей проектов предприятий питания различных типов (экспликацию помещений,</p>	
--	--	---	--

		<p>план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов); навыками работы с чертежами созданными в специализированных пакетах прикладных программ.</p>	
<p>ПК-29 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>	<p>Базовый уровень</p>	<p>Знать основные этапы работ проектов строительства и реконструкции предприятий питания; нормативные акты регулирующие процесс проектирования предприятий общественного питания.</p> <p>Уметь вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания.</p> <p>Владеть навыком контролировать реализацию проектов строительства и реконструкции предприятий питания.</p>	<p>От 60 до 70 баллов</p>
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знать основные этапы работ проектов строительства и реконструкции предприятий питания; нормативные акты регулирующие процесс проектирования</p>	<p>Более 70 баллов</p>

		<p>предприятий общественного питания; методики подбора технологического оборудования; современных производителей оборудования общественного питания; новые и перспективные технологии применяемые в оборудовании.</p> <p>Уметь вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания; планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания.</p> <p>Владеть навыком контролировать реализацию проектов строительства и реконструкции предприятий питания; оценивать результаты на стадии проекта; привлечения сторонних организаций при проектировании предприятий питания.</p>	
ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и	Базовый уровень	<p>Знать показатели эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>Уметь рассчитать эффективность работы</p>	От 60 до 70 баллов

<p>планировать внедрение инноваций в производство</p>		<p>технологического оборудования, оценить и запланировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания.</p> <p>Владеть методами оценки эффективности работы технологического оборудования.</p>	
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знать показатели эффективности работы технологического оборудования; способы и возможности интенсификации технологических процессов и повышения эффективности использования оборудования.</p> <p>Уметь рассчитать эффективность работы технологического оборудования, оценить и запланировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания; оценивать возможности повышения эффективности работы используемого технологического оборудования.</p> <p>Владеть методами оценки эффективности работы технологического оборудования; современными методами повышения качества выпускаемой пищевой продукции, оптимизации технологических процессов, повышения эффективности работы</p>	<p>Более 70 баллов</p>

		технологического оборудования.	
--	--	--------------------------------	--

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоённости компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Реферат	30	ОК-5, ПК-15, ПК-29
Выполнение типового расчета на практических занятиях	30	ПК-17, ПК-28, ПК-5
Промежуточная аттестация		
Зачёт	40	ОК-5, ПК-15, ПК-17, ПК-28, ПК-29, ПК-5

1. Выполнение типового расчета на практических занятиях

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Выполнение типового расчета на практических занятиях»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-17 способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
Знания
новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности и производства продуктов питания
Умения
анализировать новейшие достижения техники и технологии в области производства пищевых продуктов и предприятий питания с целью внедрения
Навыки и/или опыт деятельности
владения методами решения исследовательских задач с помощью современных информационных технологий.

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Выполнение типового расчета на практических занятиях»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
Знания	основных принципов проектирования предприятий питания, нормативной и технической документации отрасли
Умения	составлять техническое задание на проектирование предприятия питания, осуществлять контроль над технологическим проектом
Навыки и/или опыт деятельности	чтения чертежей (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
Знания	показатели эффективности работы технологического оборудования.
Умения	рассчитать эффективность работы технологического оборудования, оценить и запланировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания.
Навыки и/или опыт деятельности	применения методов оценки эффективности работы технологического оборудования.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Выполнение типового расчета на практических занятиях», характеризующий этап формирования

Расчетное задание выполняется с целью приобретения способности осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектными организациями.

Расчетное задание:

- Задание необходимо получить у преподавателя;
- Выбрать вариант в соответствии с порядковым номером в списке;

- Расчетное задание выполнять отдельно от рабочей тетради на двойном листочке;
- Вверху должны быть указаны имя студента, вариант, текст задания и решение.
- В конце расчетного задания должны присутствовать выводы свидетельствующие о усвоении обучающимся соответствующих компетенций.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Выполнение типового расчета на практических занятиях»

1. Провести расчеты показателей необходимых при проектировании предприятий питания, рассчитать технологические мощности, подобрать оборудование оптимальное для проектируемого предприятия с максимальным коэффициентом технологического использования, обеспечивающих надежность технологических процессов. На основе проведенных расчетов осуществить монтажную привязку оборудования в цехах. Составить план цехов. Оценить рациональность использования технологического оборудования, производственных площадей, пищевого сырья.

1. Расчет потребности в предприятиях общественного питания и количества потребителей
2. Расчет количества блюд
3. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов
4. Расчет площадей складских помещений
5. Технологический расчет и подбор оборудования

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Выполнение типового расчета на практических занятиях»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = \sum BP$$

где **Балл *OC*** – набранный балл за оценочное средство;
 $\sum BP$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
 Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Владение основными понятиями и терминологией	3	3,60
Задание выполнено полностью.	5	6,00
Использование новой информации в области развития потребительского рынка, применение новых моделей технологического оборудования.	4	4,80
Отсутствие фактологических ошибок	3	3,60
Проведен анализ предприятия с точки зрения ресурсосбережения, рационального использования оборудования, производственных площадей, пищевого сырья.	3	3,60
Проведен расчет производственных мощностей используемого технологического оборудования, осуществлена оценка эффективности его работы	3	3,60
Самостоятельность выполнения работы	4	4,80
ИТОГО	25	30

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Реферат

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Реферат»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
<i>Знания</i>	
Правил коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	
<i>Умения</i>	
Вести переговоры, налаживать коммуникационные контакты с представителями целевой аудитории проектируемых предприятий, представителями подрядных организацией занимающихся проектированием и реконструкцией предприятий общественного питания.	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
ведения диалога в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
<i>Знания</i>	
современных информационных технологий, основных профессиональных периодических издания в области развития потребительского рынка.	
<i>Умения</i>	
использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания	

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Реферат»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
систематизации, анализа и обработки информации в области развития потребительского рынка	
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
<i>Знания</i>	
основных этапов работ проектов строительства и реконструкции предприятий питания	
<i>Умения</i>	
планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
контролировать реализацию проектов строительства и реконструкции предприятий питания	

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Реферат», характеризующий этап формирования

Темы рефератов выбираются обучающимся самостоятельно

Подготовка рефератов направлена на развитие и закрепление у обучающихся знаний, умений и навыков для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия путем коммуникации; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию; организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Навыков самостоятельного глубокого, творческого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы по актуальным проблемам дисциплины; на выработку навыков и умений грамотно и убедительно излагать материал, четко формулировать теоретические обобщения, выводы и практические рекомендации.

Рефераты должны отвечать высоким квалификационным требованиям в отношении научности содержания и оформления.

Темы рефератов, как правило, посвящены рассмотрению одной проблемы. Объем

реферата может быть от 12 до 15 страниц машинописного текста, отпечатанного через 1,5 интервала.

Текстовая часть работы состоит из введения, основной части и заключения.

Во введении обучающийся кратко обосновывает актуальность избранной темы реферата, которую он собирается рассмотреть.

В основной части подробно раскрывается содержание вопроса (вопросов) темы.

В заключении кратко должны быть сформулированы полученные результаты исследования и даны выводы. Кроме того, заключение может включать предложения автора, в том числе и по дальнейшему изучению заинтересовавшей его проблемы, рассмотрены современные, инновационные подходы к решению рассматриваемой проблемы.

В список литературы (источников и литературы) обучающийся включает только те документы, которые он использовал при написании реферата.

В приложении (приложения) к реферату могут выноситься таблицы, графики, схемы и другие вспомогательные материалы, на которые имеются ссылки в тексте реферата.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Реферат»

1. При подготовке реферата необходимо провести поиск и систематизацию новой информации в области развития потребительского рынка предприятий питания, новейших разработок в сфере оборудования и технологических процессов, современных планировочных решений и способ проектирования.

Составить аннотацию к реферату на английском языке.

Темы рефератов:

1. Социальные аспекты выбора типа и места расположения предприятий питания. Решение задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

2. Особенности функционирования потребительского рынка в условиях рыночной экономики.

3. Ресурсосберегающие технологии на предприятиях питания.

4. Нормативная документация регулирующая процесс проектирования предприятий питания. Техническое задание.

5. САПР предприятий питания. ППП для создания и редактирования чертежей.

6. Организация проектирования. Этапы разработки проектной документации: предпроектный, проектный и послепроектный

7. Задание на проектирование. Деятельность проектных организаций.

8. Типовое и индивидуальное проектирование.

9. Состав и содержание проекта. Стадии проектирования.

10. Система автоматизации проектирования.

11. Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования

12. Технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение

13. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания

14. Проектирование предприятий общественного питания производственных предприятиях, административных учреждениях и учебных заведениях

15. Проектирование предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях

16. Проектирование предприятий общественного питания при домах отдыха, санаториях,

пансионатах и др.

17. Проектирование заготовочных предприятий

18. Порядок выполнения технологических расчетов. Производственная программа предприятия

19. Составление расчетного меню со свободным выбором блюд, скомплектованных завтраков, обедов и ужинов, дневного рациона, диетического меню, банкетного меню

20. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов по физиологическим нормам, по меню

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Реферат»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Аннотация к реферату на английском языке	2	2,86

Владение основными понятиями и терминологией в сфере проектирования предприятий питания	4	5,71
Выбор темы и соответствие содержания приобретению знаний умений для: - решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия путем коммуникации; - осуществления поиска, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию; - организации ресурсосберегающего производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания; - поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, составления технического задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса , чтения чертежей; - расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования, оценки и планирования внедрения инноваций в производство.	4	5,71
Логичность и последовательность изложения	1	1,43
Отсутствие фактологических ошибок	3	4,29
Проведение аргументированного самостоятельного анализа проблемы	3	4,29
Самостоятельность выполнения работы	4	5,71
ИТОГО	21	30

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства курсовой работы (проекта) на этапе 2

Оцениваемые компетенции

ОК-5,ПК-15,ПК-17,ПК-28,ПК-29,ПК-5

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство
Проверка результатов выполнения курсовой работы (проекта)	60
Защита курсовой работы (проекта)	40

1. Проверка результатов выполнения курсовой работы (проекта)

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Проверка результатов выполнения курсовой работы (проекта)»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
<i>Знания</i>	
Правил коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	
<i>Умения</i>	
Вести переговоры, налаживать коммуникационные контакты с представителями целевой аудитории проектируемых предприятий, представителями подрядных организацией занимающихся проектированием и реконструкцией предприятий общественного питания.	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
ведения диалога в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
<i>Знания</i>	
современных информационных технологий, основных профессиональных периодических издания в области развития потребительского рынка.	
<i>Умения</i>	
использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
систематизации, анализа и обработки информации в области развития потребительского рынка	
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
<i>Знания</i>	
новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности и производства продуктов питания	
<i>Умения</i>	
анализировать новейшие достижения техники и технологии в области производства пищевых продуктов и предприятий питания с целью внедрения	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
владения методами решения исследовательских задач с помощью современных информационных технологий.	

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Проверка результатов выполнения курсовой работы (проекта)»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
<i>Знания</i>	основных принципов проектирования предприятий питания, нормативной и технической документации отрасли
<i>Умения</i>	составлять техническое задание на проектирование предприятия питания, осуществлять контроль над технологическим проектом
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	чтения чертежей (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
<i>Знания</i>	основных этапов работ проектов строительства и реконструкции предприятий питания
<i>Умения</i>	планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	контролировать реализацию проектов строительства и реконструкции предприятий питания
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
<i>Знания</i>	показатели эффективности работы технологического оборудования.
<i>Умения</i>	рассчитать эффективность работы технологического оборудования, оценить и запланировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания.

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Проверка результатов выполнения курсовой работы (проекта)»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
применения методов оценки эффективности работы технологического оборудования.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Проверка результатов выполнения курсовой работы (проекта)», характеризующий этап формирования

Требования к содержанию курсовой работы.

В работе должны быть сформулированы: цель и задачи работы.

Осуществлено создание плана предприятия общественного питания по выбранной теме, осуществлено технико-экономическое обоснование проекта, осуществлено организационное и технологическое планирование.

Содержание работы оценивается по следующим основным критериям:

- Показан навык расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования; оценивания возможности внедрения инноваций в производство;
- Показана готовность применять способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов, организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование;
- Показана способность: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка проектирования, предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта;
- Соответствие содержания работы заявленной теме;
- Сбалансированность разделов работы;
- Практическая ценность работы;
- Использование новейшей литературы;
- Уровень выполнения графической части.

Не допускается прямая переписка текстов из источников без цитирования и соответствующих ссылок.

Работа должна быть представлена в виде пояснительной записки и графического материала.

Должна быть рецензия руководителя.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Проверка результатов выполнения курсовой работы (проекта)»

Тематика курсовых работ

1. Проект горячего цеха ресторана класса «люкс» (высшего, первого) на 50 (100, 150, 200, 250) мест.

2. Проект холодного цеха ресторана класса «люкс» (высшего, первого) на 50 (100, 150, 200, 250) мест.
3. Проект мясо-рыбного цеха ресторана класса «люкс» (высшего, первого) на 50 (100, 150, 200, 250) мест.
4. Проект овощного цеха ресторана класса «люкс» (высшего, первого) на 50 (100, 150, 200, 250) мест
5. Проект мучного цеха ресторана класса «люкс» (высшего, первого) на 50 (100, 150, 200, 250) мест.
6. Проект кондитерского цеха ресторана класса «люкс» (высшего, первого) на 50 (100, 150, 200, 250) мест
7. Проект горячего цеха ресторана при отеле на 100 (150, 200, 250) мест
8. Проект холодного цеха ресторана при отеле на 100 (150, 200, 250) мест
9. Проект мясорыбного цеха ресторана при отеле на 100 (150, 200, 250) мест.
10. Проект овощного цеха ресторана при отеле на 100 (150, 200, 250) мест
11. Проект горячего цеха ресторана класса «люкс» (высшего, первого), специализирующегося на татарской (русской, узбекской, испанской, итальянской, французской, японской, китайской, корейской и др.) национальной кухне на 50 (75, 100, 150, 200, 250) мест.
12. Проект холодного цеха ресторана класса «люкс» (высшего, первого), специализирующегося на татарской (русской, узбекской, испанской, итальянской, французской, японской, китайской, корейской и др.) национальной кухне на 50 (75, 100, 150, 200, 250) мест.
13. Проект мучного цеха ресторана класса «люкс» (высшего, первого), специализирующегося на татарской (русской) национальной кухне на 50 (75, 100, 150, 200, 250) мест с отделом заказов.
14. Проект горячего цеха ресторана класса «люкс» (высшего, первого), специализирующегося на европейской (средиземноморской, латиноамериканской, восточной и др.) кухнях на 50 (100, 150) мест
15. Проект горячего цеха пивного (рыбного, сырного, вегетарианского и др.) ресторана на 50 (75, 100, 150) мест
16. Проект спорт-бара (десертного, пивного, молочного, коктейль-бара, гриль-бара, шоколадного, салатного, суши-бара, винного и др.) класса «Люкс» (высшего, первого) на 25 (50, 75) мест
17. Проект кофейни на 25 (40, 50, 60) мест.
18. Проект кафе на 25 (50, 75, 100) мест.
19. Проект кафе молодежное (детское) на 50 (75, 100) мест.
20. Проект кафе-молочная (кафе-кондитерская, кафе-мороженое) на 50 (75, 100) мест.
21. Проект интернет-кафе на 25 (30) мест.
22. Проект закусочной на 25 (50, 75, 100) мест.
23. Проект предприятия быстрого обслуживания (гамбургерной, шашлычной, пельменной, блинной, пиццерии, чебуречной, пирожковой, кыстыбейной и др.) на 25 (50) мест
24. Проект мини-кафе (мини-бара, мини-закусочной) на 16 мест

25. Проект магазина кулинарии на 2 (3, 5, 7, 10) рабочих места с организацией кафетерия в торговом зале магазина.

26. Проект горячего (холодного, мучного, мясо-рыбного, овощного) цеха общедоступной столовой на 50 (100, 150, 200, 250) мест.

27. Проект горячего (холодного, мучного, мясо-рыбного, овощного) цеха общедоступной столовой диетической (вегетарианской) на 50 (100, 150, 200, 250) мест.

28. Проект горячего (холодного, мучного, мясо-рыбного, овощного) цеха столовой по месту работы (учебы, службы, при доме отдыха) на 50 (100, 150, 200, 250) мест.

29. Проект горячего цеха столовой при промышленном предприятии с количеством рабочих в смену 1200 человек.

30. Проект горячего (холодного, мучного, мясо-рыбного, овощного) цеха столовой при высшем учебном заведении с количеством обучающихся 2000 человек.

31. Проект горячего цеха столовой при общеобразовательной школе с количеством обучающихся 800 человек

32. Проект кондитерского цеха фабрики полуфабрикатов и кулинарных изделий для школьного питания мощностью 120 кг в смену.

33. Проект кулинарного цеха мощностью 180 кг в смену при торгово-развлекательном комплексе

34. Проект мясного (птице-гольевого, рыбного, овощного, кулинарного, кондитерского) цеха предприятия полуфабрикатов и кулинарных изделий с объемом перерабатываемого сырья 3 (5, 10) тонн в смену.

35. Проект (птице-гольевого, рыбного, овощного, кулинарного, кондитерского) цеха фабрики полуфабрикатов и кулинарных изделий с объемом перерабатываемого сырья 15 (25, 40) тонн в смену.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Проверка результатов выполнения курсовой работы (проекта)»

Курсовая работа оценивается по нескольким показателям, приведенным далее в таблице. Суммарное количество баллов за курсовую работу равно сумме баллов, набранных за каждый показатель, но не может превысить 60 баллов. За курсовую работу может быть начислено суммарно до 25 баллов, за дополнительные показатели. В случае набора за работу более 60 баллов, выставляется ровно до 60 баллов.

Показатели оценивания

Показатели оценивания	Максимальный балл
I. Оценка работы по формальным критериям	
Использование зарубежной литературы в тексте работы и в списке литературы	2
Наличие в тексте сносок и правильность цитирования	2
Наличие иллюстративного материала в работе	4
Соблюдение сроков сдачи работы по этапам написания	2
Соответствие приведенных в содержании названий заголовков и нумерации страниц тексту работы	2
Соответствие работы требованиям по оформлению	4

Итого по разделу I	16
II. Оценка работы по содержанию	
В технологической части проекта показаны навыки проектирования предприятий питания, составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверки правильности подготовки технологического проекта	3
Использование новейшей литературы	3
Наличие аннотации к курсовой работе на английском языке	2
Наличие выводов по главам	2
Наличие качественных выводов и предложений в тексте работы	4
Наличие рекомендаций автора по теме исследования	4
Наличие собственной точки зрения автора	3
Обоснование актуальности проблематики	3
Показан навык расчета производственных мощности и эффективности работы технологического оборудования; оценивания возможности внедрения инноваций в производство	4
Показана готовность применять способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов, организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование.	3
Практическая ценность работы	4
При написании введения и обзорной части показана способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка.	4
Сбалансированность разделов работы	2
Соответствие содержания работы заявленной теме	3
Итого по разделу II	44
ИТОГО	60

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 36 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ

			СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 36 до 42 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 42 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Защита курсовой работы (проекта)

Защита курсовой работы оценивается по нескольким показателям, приведенным далее в таблице. Суммарное количество баллов за защиту курсовой работы равно сумме баллов, набранных за каждый показатель.

Показатели оценивания

Показатели оценивания	Максимальный балл
Логически структурированный доклад, соответствующий презентации	4
Наличие грамотно оформленной, наглядной, структурированной и содержательной презентации	4
Наличие грамотных, исчерпывающих ответов на заданные вопросы, подкрепленных положениями нормативно-правовых актов, выводами и расчетами, отраженными в работе	8
Отражение в докладе основных положений работы (наличие вводной части, результатов исследования, выводов по проблемам и путям их решения)	8
Соблюдение регламента выступления	2
Способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию, проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса.	3

Умение чтения чертежей. (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	6
Четкость и связность устного выступления, грамотная речь	5
ИТОГО	40

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия

<i>Знания</i>
Правил коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
<i>Умения</i>
Вести переговоры, налаживать коммуникационные контакты с представителями целевой аудитории проектируемых предприятий, представителями подрядных организацией занимающихся проектированием и реконструкцией предприятий общественного питания.
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
ведения диалога в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
<i>Знания</i>
современных информационных технологий, основных профессиональных периодических издания в области развития потребительского рынка.
<i>Умения</i>
использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
систематизации, анализа и обработки информации в области развития потребительского рынка
ПК-17 способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
<i>Знания</i>
новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности и производства продуктов питания
<i>Умения</i>
анализировать новейшие достижения техники и технологии в области производства пищевых продуктов и предприятий питания с целью внедрения
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
владения методами решения исследовательских задач с помощью современных информационных технологий.

ПК-28 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
Знания
основных принципов проектирования предприятий питания, нормативной и технической документации отрасли
Умения
составлять техническое задание на проектирование предприятия питания, осуществлять контроль над технологическим проектом
Навыки и/или опыт деятельности
чтения чертежей (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
ПК-29 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
Знания
основных этапов работ проектов строительства и реконструкции предприятий питания
Умения
планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания
Навыки и/или опыт деятельности
контролировать реализацию проектов строительства и реконструкции предприятий питания
ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
Знания
показатели эффективности работы технологического оборудования.
Умения
рассчитать эффективность работы технологического оборудования, оценить и запланировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания.
Навыки и/или опыт деятельности
применения методов оценки эффективности работы технологического оборудования.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний,

умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

Промежуточная аттестация студентов. Промежуточная аттестация по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» проводится в соответствии с Учебным планом – в виде зачета.

Зачет направлен на проверку теоретических знаний и практических навыков приобретенных обучающимся во время учебы в областях расчета производственных мощностей и подбора оборудования, обеспечении надежности технологических процессов, ресурсосбережения, оценки результатов проектирования, чтения и исполнения чертежей планов производственных цехов.

Обучающемуся необходимо уметь пользоваться поисковыми системами и специализированной литературой, уметь анализировать информацию, структурировать ее.

При подготовке к зачету обучающемуся предстоит проанализировать и систематизировать все знания, накопленные при изучении учебного материала: данные учебника, записи лекций, конспекты прочитанных книг, заметки, сделанные во время лекций и семинаров и др. Повторение рекомендуется вести по темам программы и по главам учебника. Закончив работу над темой, необходимо ответить на вопросы учебника или выполнить задания.

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из двух заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Вопрос на понимание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	12	20
Вопрос на понимание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

3. Показать владения основными понятиями в области проектирования предприятий питания их устройства и способов расчета основных показателей. Рассмотреть критерии оценки качества технологического проекта и результатов проектирования предприятий. Продемонстрировать владение и способность поиска информации с целью внедрения инноваций на предприятии. Объяснить методику расчета основных показателей предприятия питания, расчета производственных мощностей и оценку эффективности работы технологического оборудования.

Теоретический вопрос:

1. Цели и задачи проектирования предприятий общественного питания
2. Основные понятия проектирования. Виды проектов. Структура проекта.
3. Формы воспроизводства капитальных вложений в общественное питание. Понятие « новое строительство».
4. Понятие «реконструкция предприятия»; возможные цели реконструкции.
5. Понятие «расширение существующего производства» и «техническое перевооружение».
6. Общие положения проектирования предприятий общественного питания. Стадии предприятия.
7. Основные направления в проектировании предприятий общественного питания в современных условиях.
8. Нормативная документация, применяемая при проектировании САПР.
9. Последовательность работ при проектировании САПР.
10. Порядок подачи заявки на разработку проекта ПОП; задачи предпроектного этапа.
11. Значение и содержание раздела «Обоснование проекта».
12. Методика разработки задания на предприятие, его содержание.
13. Задачи и содержание технологического раздела проекта
14. Требование к размещению и планировке складских помещений.
15. Требование к размещению заготовочных цехов и их планировка.
16. Методика расчета потребности в таре и стеллажах для кондитерского цеха.
17. Требование к планировке овощного цеха.
18. Требование к планировке мясорыбного цеха.
19. Требование к размещению доготовочных цехов и их планировка.
20. Требования к планировке горячего цеха.
21. Требование к размещению и планировке помещений для посетителей.
22. Требование к размещению и планировке административно-бытовых помещений.
23. Особенности выполнения проекта реконструкции предприятий питания.
24. Достоинства и недостатки размещения предприятий питания в одноэтажном здании.
25. Требования к компоновке двухэтажного здания предприятий питания.
26. Современные технологические разработки в области предприятий питания.

Практический вопрос

Ответ на практический вопрос заключается в определении методологии для рационального подбор технологического оборудования для предприятий общественного питания. Методика подбора заключается умении обучающегося осуществлять грамотный поиск информации с использованием нормативной документации, рассчитывать производственные мощности предприятий питания. Подбор оборудования при проектировании и подготовке технологического проекта (оснащении предприятия поставщиками оборудования) должен соответствовать требованиям для организации ресурсосберегающих производств и рационального использования всех видов ресурсов (материальных, энергетических, трудовых).

1. Методы расчета производственной мощности предприятий питания.
2. Методы расчета потребности в сырье.
3. Методика разработки производственной программы общедоступного предприятия.

4. Методика разработки производственной программы заводской столовой, реализующей скомплектованные рационы.
5. Методы расчета численности производственных работников.
6. Методика подбора картофелечистки, овощерезки.
7. Методика подбора мясорубки.
8. Методика подбора тестомесильной машины.
9. Методика подбора котлов для варки бульонов и супов.
10. Методика подбора котлов для варки вторых блюд и гарниров.
11. Методика построения графика загрузки котлов.
12. Методика подбора плиты.
13. Методика расчета длины и площади подвесного пути.
14. Методика расчета площади складских помещений.
15. Методика проектирования цеха доготовки полуфабрикатов.
16. Методика проектирования горячего цеха предприятий питания.
17. Методика разработки графиков реализации и приготовления блюд.
18. Методика подбора холодильного шкафа в мясном цехе.
19. Методика подбора моечных ванн.
20. Методика подбора холодильного шкафа в холодильном цехе.
21. Методика подбора кондитерского шкафа

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Показывает способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Показывает способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, выполненного проектной организацией, читать чертежи систематизировать и обобщать	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.

	<p>подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи систематизировать и обобщать информацию; готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта; способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные</p>	<p>информацию; готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования; способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.</p>	
--	--	--	--

	ответы на все дополнительные вопросы.		
Вопрос на понимание	Показывает глубокое понимание вопросы. Владеет навыками по поиску, выбору и использованию новой информации в области развития потребительского рынка, проектирования предприятий питания, оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта; способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Способен вести работу с поставщиками оборудования и проектными организациями по подбору и рациональному использованию оборудования. Ответ выстроен логично. Демонстрирует понимание всех технологических факторов влияющих на выбор оборудования. Даны	Показывает понимание основного материала, но допускает погрешности в ответе . Владеет навыками по поиску, выбору и использованию новой информации в области развития потребительского рынка, проектирования предприятий питания, оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта; способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Показывает неполное понимание взаимосвязи технологических	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.

	уверенные ответы на все дополнительные вопросы.	параметров сырья и подбора оборудования предприятий питания . Профессиональная терминология используется недостаточно.	
--	---	--	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 231 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437674>

2. Давыдкина, И.Б. Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И.Б.Давыдкина . - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 266 с. – Режим доступа : <https://new.znaniy.com/read?id=36809>

Дополнительная литература

1. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: практикум / А. Т. Васюкова. – М. : «Дашков и К°», 2018. – 144 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=257642>
2. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 299 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437673>

Периодические издания

1. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
2. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
3. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)
4. Общепит: бизнес и искусство(<http://obschepit.panor.ru>)
5. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)
6. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)

Нормативно-правовые акты

1. СНиП 2.08.02-89 от 1990-01-01 Общественные здания и сооружения.

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронная библиотека - режим доступа <http://window.edu.ru>
2. Электронная библиотека - режим доступа <http://books.ru>
3. Российская государственная библиотека - режим доступа <http://www.rsl.ru>
4. Открытая электронная библиотека - режим доступа <http://orel.rsl.ru/>
5. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки - режим доступа <http://www.nlr.ru:8101/online.html>
6. Виртуальная библиотека Государственной публичной научно-технической библиотеки - режим доступа <http://www.library.ru>
7. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан - режим доступа <http://www.kitaphane.ru>
8. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.e-library.ru>
9. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.auditorium.ru>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Групповая консультация

Разъяснение является основным содержанием данной формы занятий, наиболее сложных вопросов изучаемого программного материала. Цель – максимальное приближение обучения к практическим интересам с учетом имеющейся информации и является результативным материалом закрепления знаний.

Групповая консультация проводится в следующих случаях:

- когда необходимо подробно рассмотреть практические вопросы, которые были недостаточно освещены или совсем не освещены в процессе лекции;
- с целью оказания помощи в самостоятельной работе (написание рефератов, выполнение

курсовых работ, сдача экзаменов, подготовка конференций);
- если студенты самостоятельно изучают нормативный, справочный материал, инструкции, положения;

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы

Теоретическая часть курсовой работы выполняется по установленным темам с использованием практических материалов по месту работы студента. К каждой теме курсовой работы рекомендуется примерный перечень узловых вопросов, список необходимой литературы.

Излагая вопросы темы, следует строго придерживаться плана. Работа не должна представлять пересказ отдельных глав учебника или учебного пособия. Необходимо изложить собственные соображения по существу излагаемых вопросов, внести свои предложения. Общие положения должны быть подкреплены и пояснены конкретными примерами. Излагаемый материал при необходимости следует проиллюстрировать таблицами, схемами, диаграммами и т.д.

Необходимо изучить литературу, рекомендуемую для выполнения курсовой работы. Чтобы полнее раскрыть тему, студенту следует выявить дополнительные источники и материалы. При написании курсовой работы необходимо ознакомиться с публикациями по теме, опубликованными в журналах.

Курсовая работа выполняется и оформляется в соответствии с "Методическими рекомендациями по выполнению и защите курсовых работ".

Выполненная курсовая работа представляется на рецензирование в срок, установленный графиком учебного процесса, с последующей ее устной защитой (собеседование).

Курсовая работа является самостоятельным творчеством студента, позволяющим судить о знаниях в области риторики.

Наряду с этим, написание курсовой работы преследует и иные цели, в частности, осуществление контроля за самостоятельной работой студента, выполнение программы высшей школы, вместе с экзаменом, является одним из способов проверки подготовленности будущего специалиста.

Студент, со своей стороны, при выполнении курсовой работы должен показать умение работать с различной литературой, давать анализ соответствующих источников, аргументировать сделанные в работе выводы и, главное – раскрыть выбранную тему.

По общему правилу написание курсовых работ начинается с выбора темы, по которой она будет написана. Желательно, чтобы тема была актуальной. С выбором темы неразрывно связаны подбор и изучение студентом литературы и самостоятельное составление плана работы.

Прежде всего, необходимо изучить вопросы темы по хрестоматийным источникам (учебники, учебные пособия и пр.), где материал излагается в наиболее доступной форме, а затем переходить к более глубокому усвоению вопросов выбранной темы, используя рекомендованную и иную литературу.

В процессе исследования литературных источников рекомендуется составлять конспект, делая выписки с учетом темы и методических указаний. После изучения литературы по риторике студент должен продумать план курсовой работы и содержание ответов на поставленные вопросы.

Вместе с общими вопросами настоящих методических указаний студент должен четко соблюдать ряд требований, предъявляемых к курсовым работам, имеющим определенную специфику. Это, в частности, требования к структуре курсовых работ, ее источникам, оформлению, критериям ее оценки, ссылкам на нормативные акты, литературные

источники, последовательность расположения нормативных актов и др. Структуру курсовых работ составляют:

- план работы;
- краткое введение, обосновывающее актуальность исследуемой проблемы;
- основной текст (главы, параграфы);
- заключение, краткие выводы по исследуемой проблеме;
- список использованной литературы, материалов практики и др.

При оформлении курсовой работы студент должен пользоваться установленным образцом. Ориентировочный объем курсовой работы может варьироваться, в зависимости от тематики, и составлять от 20 до 25 страниц машинописного текста. Не рекомендуется выполнять работы на школьных тетрадях.

Курсовая работа должна быть обязательно пронумерована и подписана на последней странице после списка литературы и сдана в деканат либо научному руководителю.

На оценку курсовой работы влияют, по общему правилу, следующие критерии: степень раскрытия темы;

- объем использованной научной литературы, нормативных актов, практики;
- стиль изложения и творческий подход к написанию работы;
- правильность и развернутая аргументация выводов;
- аккуратность оформления работы и др.

При несоблюдении вышеперечисленных требований, предъявляемых к курсовой работе, она не принимается или оценивается неудовлетворительно и возвращается для устранения недостатков, либо доработки с указанием в развернутой рецензии упущений и ошибок.

Студенту необходимо иметь в виду, что причинами неудовлетворительной оценки работы могут быть, например, следующие недочеты:

- работа выполнена только на базе учебника или учебного пособия и представляет собой их дословное изложение (конспект);
- работа выполнена путем механического списывания из учебника (учебных пособий), статей;
- работа написана неграмотно и неряшливо оформлена, независимо от содержания, не использованы рекомендованные законодательные и другие акты.

При оформлении работы списки использованной литературы делятся на две части: основную (источники, на которые имеется ссылка в курсовой работе) и дополнительную (все иные источники, изучаемые в связи с подготовкой к написанию курсовой работы).

Вся литература должна располагаться в алфавитном порядке. С полным библиографическим описанием.

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях:

журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса. Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические указания по подготовке к занятиям семинарского типа

Для расширения и углубления знаний обучающихся по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Целью занятий семинарского типа является:

- проверка уровня понимания обучающимися вопросов, рассмотренных на лекциях и в учебной литературе, степени и качества усвоения обучающимися программного материала;
- формирование и развитие умений, навыков применения теоретических знаний в реальной практике, анализа профессионально-прикладных ситуаций;
- восполнение пробелов в пройденной теоретической части курса и оказания помощи в его освоении.

Обучающийся должен изучить основную литературу по теме занятия семинарского типа и источники из списка дополнительной литературы, используемые для расширения объема знаний по теме, интернет-ресурсы.

Методические указания по подготовке к зачету

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Зачет – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Зачет дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени. Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и

лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий. На зачете студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение

материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется

вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Autodesk Auto CAD 2020	Система автоматизированного проектирования
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10
КОМПАС-3D LT	Система трехмерного моделирования

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
-----------------	--------------------------	-----------------

edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
Google Scholar	https://scholar.google.ru/	Поисковая система по полным текстам научных публикаций всех форматов и дисциплин
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
База социологических данных Всероссийского центра изучения общественного мнения	https://wciom.ru/	Содержит информацию о социологических и маркетинговых исследованиях, проводимых данной организацией.
Государственная автоматизированная система Российской Федерации "Правосудие"	https://sudrf.ru	Справочник федеральных судов общей юрисдикции. и системы Судебного департамента при Верховном Суде Российской Федерации. Верховный Суд РФ: полномочия, постановления, образцы документов, пресс-служба. Справочная суда. Федеральные суды общей юрисдикции: структура и информация. Федеральные арбитражные суды. Арбитражные суды. Мировые судьи: структура и полномочия. Совет судей: постановления, мероприятия. Высшая квалификационная коллегия судей Российской Федерации: решения, пресс-релизы.
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Наука и Техника	http://www.n-t.ru	База книг и публикаций Электронной библиотеки "Наука и Техника"

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Научно-методический журнал «ОБЖ. Основы безопасности жизни»	http://spasedu.ru/	База материалов по основам безопасности жизнедеятельности
Портал индустрии гостеприимства и питания	https://www.horeca.ru	Содержит актуальные новости российского и зарубежного рынка индустрии гостеприимства, новинки поставщиков товаров и услуг. Имеется каталог заведений и операторов рынка HoReCa. собрана база заведений и организаций ресторанного бизнеса, поставщиков и производителей продукции и услуг, торговые марки, рецепты блюд, перечень общественных организаций и ассоциаций, профильные средства массовой информации и интернет-ресурсы. Размещены предложения о продаже и покупке бизнеса, каталог франшиз.

Правовая информационная система "Гарант"	http://www.garant.ru/	Справочная система, содержащая законодательные акты РФ (с комментариями), новости органов государственной власти
Российская ассоциация кулинаров	http://dreamchef.ru/	Содержит информацию о Российской ассоциации кулинаров, о конкурсах, конференциях и чемпионатах профессионального мастерства, видео- и фото-уроки от шеф-поваров, рецепты, мастер-классы ассоциации и партнеров
Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи.	http://www.ion.ru/	Профессиональная база данных по вопросам здорового питания, пищевым технологиям и биотехнологиям, безопасности пищевых продуктов и диетологии.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование; доска; переносная магнитная доска; компьютеры с подключением к сети "Интернет", набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
Специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование; доска; компьютеры с программным обеспечением и подключением к сети "Интернет", магнитная доска.	

<i>Курсовое проектирование (выполнения курсовых работ)</i>
Учебная аудитория, специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза.
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>
Специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование; доска, доска переносная магнитная; компьютеры с программным обеспечением и подключение к сети Интернет.
<i>СРС</i>
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Индивидуальное обучение – выстраивание обучающихся собственных образовательных траекторий на основе формирования индивидуальных учебных планов и программ с учетом интересов и предпочтений обучающихся.
2. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
3. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

профиль
Технология организации ресторанного дела

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Матвеева Е.Л.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины состоит в изучении основ будущей профессии, роли и значения общественного питания в общественном производстве, об области, объектах, видах и задачах профессиональной деятельности.

Задачами дисциплины являются:

- сформировать представления о роли и задачах общественного питания как отрасли народного хозяйства;
- сформировать представления о основах организационно-управленческой структуры предприятий общественного питания;
- сформировать представления о изучение особенностей состава функциональных групп, помещений предприятий общественного питания в зависимости от выполняемых ими функций;
- сформировать представления о квалификационном составе работников производственной и торговой группы;
- сформировать представления об основных способах кулинарной обработки пищевых продуктов;
- сформировать представления о получение первичных навыков работы с различными источниками информации, сбора, анализа и обобщения необходимых сведений и данных;
- сформировать представления о получение первичных профессиональных навыков и умений.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
 продукция питания различного назначения;
 методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой
 продукции питания;
 технологическое оборудование;
 сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные
 специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
 центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры,
 освоившие программу бакалавриата:

- научно-исследовательская
- организационно-управленческая
- проектная
- маркетинговая
- производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся,
 установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-6	Знания	Закономерности взаимодействия человека и общества, основные закономерности историко-культурного развития человека и человечества
	Умения	Анализировать мировоззренческие, социально и лично значимые философские проблемы
	Навыки и/или опыт деятельности	Приобретать, использовать и обновлять гуманитарные, социальные и экономические знания
ОК-7	Знания	Основные принципы самоорганизации и самообразования, методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации, необходимой для самообразования
	Умения	Организовать свое время, необходимое для учебы и самообразования; самостоятельно критически мыслить, формулировать и отстаивать свою точку зрения, применять методы и средства познания для решения задач профессионального характера
	Навыки и/или опыт деятельности	Обрабатывать и использовать информацию, методику сравнительного анализа, способность к самоорганизации и самообразованию.
ПК-21	Знания	Методы оценки профессионального уровня персонала, обучающие программы для персонала, правила аттестации работников
	Умения	Организовывать оценку профессионального уровня персонала, обучающие программы для персонала, правила аттестации работников
	Навыки и/или опыт деятельности	Использовать приемы разработки критериев оценки профессионального уровня персонала, приемы разработки обучающих программ для персонала, приемы аттестации работников
ПК-3	Знания	Правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования при производстве кулинарной продукции; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к кулинарной продукции
	Умения	Выбирать необходимые приборы и оборудования, и технические средства при производстве кулинарной продукции.
	Навыки и/или	

	опыт деятельности	Измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-8	Знания	знает принципы функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания
	Умения	Анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
	Навыки и/или опыт деятельности	Использовать приемы разработки нормативной базой и научной информацией в области безопасности труда и здоровья персонала
ПК-9	Знания	программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
	Умения	планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.
	Навыки и/или опыт деятельности	Использовать нормативную базу должностных инструкции сотрудников предприятия

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина **ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ** имеет код Б1.В.10, относится к основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина **ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ** предусмотрена учебным планом в 1 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц, 72 часов.
Форма промежуточной аттестации: зачёт в 1 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	1 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	6	6
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4
в т. ч. занятия семинарского типа	2	2
Самостоятельная работа обучающихся	62	62
Промежуточная аттестация	4	4
в т. ч. зачет	4	4
ИТОГО	72	72

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Введение в курс "Основы профессиональной деятельности". Общая характеристика направления подготовки

Характеристика профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Тема 2. Классификация и работа предприятий общественного питания в современных условиях

Классификация предприятий общественного питания. Особенности производственно-торговой деятельности предприятия общественного питания. Современные формы работы предприятия общественного питания

Тема 3. Инновации в сфере услуг общественного питания

Современные формы предоставления услуг предприятиями общественного питания. Особенности сервиса в деятельности предприятий. Новые формы работы. Анализ научно-технической информации, отечественной и зарубежного опыта по производству продуктов питания

Тема 4. Развитие русской и татарской национальной кулинарии. Разработка технологической документации.

Современные формы технологии производства блюд русской и татарской национальных кухонь в предприятиях общественного питания.

Тема 5. Основы этикета и профессиональной этики

Современные формы этикета и профессиональной этики работников предприятия общественного питания

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (1 семестр)

1	Введение в курс "Основы профессиональной деятельности". Общая характеристика направления подготовки	1	0	0	12	13
2	Классификация и работа предприятий общественного питания в современных условиях	0	0	0	12	12
3	Инновации в сфере услуг общественного питания	1	0	0	14	15
4	Развитие русской и татарской национальной кулинарии. Разработка технологической документации.	1	0	0	12	13
5	Основы этикета и профессиональной этики	1	2	0	12	15
	Зачёт					4
	Итого	4	2	0	62	72

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16185>

1. Конспект лекций по дисциплине «ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2. Задания для организации самостоятельной работы студентов по дисциплине "ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ"

3. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
<p>ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p>	<p>МЕНЕДЖМЕНТ КУЛЬТУРОЛОГИЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ЭТИКА И КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию</p>	<p>МАТЕМАТИКА ФИЗИКА ИНФОРМАТИКА МЕХАНИКА ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ КУЛЬТУРА РЕЧЕВОГО ОБЩЕНИЯ ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА ЭТИКА И КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА</p>

	<p>ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</p> <p>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</p> <p>НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА</p> <p>ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА</p> <p>ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p> <p>ИНФОКОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ</p>
<p>ПК-21</p> <p>готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации</p>	<p>ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</p> <p>ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</p> <p>ПСИХОЛОГИЯ УПРАВЛЕНИЯ</p> <p>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА</p> <p>ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА</p> <p>ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации,</p>	<p>БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ</p> <p>ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</p> <p>САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ</p> <p>ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ</p> <p>ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</p> <p>ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</p> <p>ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</p> <p>НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ</p> <p>ТАТАРСКАЯ КУХНЯ</p> <p>ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</p> <p>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</p>

освещенности рабочих мест	ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-8 способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ АДАПТАЦИЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ К ТРУДОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-9 готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ

В рамках дисциплины **ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ** указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	2,86	5,71
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	1	4,29	4,29
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Выступление с докладом и демонстрацией презентации на практическом занятии	18,00	30,00
Контрольная работа	18,00	30,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;
 $\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;
 $\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной

средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;
 $\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Базовый уровень	Знает общие тенденции развития мировой и отечественной этической мысли, развитие современной культуры и этики, гуманистических ценностях, понятия, базовых концепций и методов в этике. Использует ограниченный категориальный аппарат дисциплины, обобщает полученную информацию. Организовывает деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, формулирует в общих чертах особенности развития мировой и отечественной этической мысли.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный	Объясняет общие	

	уровень	тенденции развития мировой и отечественной этической мысли, развитие современной культуры и этики, гуманистических ценностях, понятия, базовых концепций и методов в этике. Анализирует ограниченный категориальный аппарат дисциплины, оценивает полученную информацию. Сравнивает деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников и особенности развития мировой и отечественной этической мысли.	Более 70 баллов
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	Базовый уровень	Знает принципы самоорганизации и самообразования, методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации, необходимой для самообразования. Использует свое время, необходимое для учебы и самообразования, методы и средства познания для решения задач профессионального характера. Систематизировать информацию, методику сравнительного анализа, способность к самоорганизации и самообразованию.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Применяет принципы самоорганизации и самообразования, методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации, необходимой для	Более 70 баллов

		самообразования. Анализирует свое время, необходимое для учебы и самообразования, методы и средства познания для решения задач профессионального характера. Оценивает информацию, методику сравнительного анализа, способность к самоорганизации и самообразованию.	
ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации	Базовый уровень	Знает методы оценки профессионального уровня персонала, обучающие программы для персонала, правила аттестации работников. Применять оценку профессионального уровня персонала, обучающие программы для персонала, правила аттестации работников. Разрабатывать приемы разработки критерии оценки профессионального уровня персонала, приемы разработки обучающих программ для персонала, приемы аттестации работников	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Объясняет методы оценки профессионального уровня персонала, обучающие программы для персонала, правила аттестации работников. Анализирует оценку профессионального уровня персонала, обучающие программы для персонала, правила аттестации работников. Оценивает приемы разработки критерии оценки профессионального уровня персонала, приемы разработки обучающих	Более 70 баллов

		программ для персонала, приемы аттестации работников	
ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Базовый уровень	Знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, применяет необходимые приборы и оборудования, и технические средства при производстве кулинарной продукции, а также измеряет параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Объясняет правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, выбирает необходимые приборы и оборудования, и технические средства при производстве кулинарной продукции, а также дает оценку параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.	Более 70 баллов
ПК-8 способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать	Базовый уровень	Знает принципы функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Применяет деятельность предприятия питания с	От 60 до 70 баллов

деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала		целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала . Разрабатывает приемы разработки нормативной базой и научной информацией в области безопасности труда и здоровья персонала	
	Повышенный уровень	Объясняет принципы функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализирует деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала . Дает оценку приемам разработки нормативной базой и научной информацией в области безопасности труда и здоровья персонала	Более 70 баллов
ПК-9 готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Базовый уровень	Знает функциональное назначение, производительность и основные конструктивные особенности оборудования Применяет требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности на основе подбора оборудования и анализа технической документации. Собирает нормативную базу должностных инструкции сотрудников предприятия	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Объясняет функциональное назначение, производительность и основные конструктивные особенности оборудования	Более 70 баллов

		. Анализирует требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности на основе подбора оборудования и анализа технической документации. Дает оценку нормативную базу должностных инструкции сотрудников предприятия	
--	--	---	--

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоённости компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Выступление с докладом и демонстрацией презентации на практическом занятии	30	ПК-3, ПК-8, ПК-9
Контрольная работа	30	ОК-6, ОК-7, ПК-21
Промежуточная аттестация		
Зачёт	40	ОК-6, ОК-7, ПК-21, ПК-3, ПК-8, ПК-9

1. Выступление с докладом и демонстрацией презентации на практическом занятии

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Выступление с докладом и демонстрацией презентации на практическом занятии»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
Знания	
	Правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования при производстве кулинарной продукции; санитарно- гигиенические требования, предъявляемые к кулинарной продукции

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Выступление с докладом и демонстрацией презентации на практическом занятии»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
<i>Умения</i>	
Выбирать необходимые приборы и оборудования, и технические средства при производстве кулинарной продукции.	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
<i>Знания</i>	
знает принципы функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания	
<i>Умения</i>	
Анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Использовать приемы разработки нормативной базой и научной информацией в области безопасности труда и здоровья персонала	
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
<i>Знания</i>	
программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	
<i>Умения</i>	
планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Использовать нормативную базу должностных инструкции сотрудников предприятия	

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний,

умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Выступление с докладом и демонстрацией презентации на практическом занятии», характеризующий этап формирования

Практические занятия - проводятся в форме семинаров, где предполагаются выступления студентов с докладами и презентациями с последующим обсуждением. Доклад - продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы. Рекомендуются для оценки знаний, умений и владений обучающихся использовать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала; готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях. В работе должны быть сформулированы: актуальность выбранной темы, цель и задачи работы. Содержание работы оценивается по следующим основным критериям: самостоятельность мышления, четкость структуры и логика в изложении, аналитичность, наличие выводов. Регламент выступления 7-10 мин.

Презентация предполагает сочетание информации различных типов: текста, графических изображений, музыкальных и звуковых эффектов, анимации и видеофрагментов. Рекомендуется сжатый, информационный способ изложения материала. Один слайд презентации в среднем рассчитывается на 1.5-2 минуты. Для достижения наибольшей эффективности ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде. Желательно присутствие на слайде блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга. Заголовки должны быть краткими и привлекать внимание аудитории. Структура слайда должна быть одинаковой на всей презентации. Логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения. Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. Для иллюстрации наиболее важных фактов, используются рисунки, диаграммы, схемы. Вся презентация должна быть выдержана в едином стиле, на базе одного шаблона

1.3 Типовые задания оценочного средства «Выступление с докладом и демонстрацией презентации на практическом занятии»

0. При выполнении практического задания студент формирует следующие компетенции: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала; готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях

1. История развития Татарской национальной кулинарии
2. Роль образования для работы специалистов в современных условиях.
3. Перспективные типы предприятий общественного питания для обслуживания потребителей.
4. Автоматизация предприятия общественного питания, как форма совершенствования организации производства и обслуживания в предприятиях.
5. Ресторанные фишки. Современные формы работы предприятий общественного питания.
6. Роль технологии производства в сохранении полезных свойств продуктов питания.
7. Роль питания в сохранение здоровья. Анализ индивидуального рациона.
8. Основные требования потребления пищи.
9. Характеристика русской кухни. Особенности оформления и подачи.
10. Национальные и культурные традиции кулинарного искусства татарского народа.
11. Правила этикета и подачи некоторых блюд.
12. Этикет и профессиональная этика работников предприятия общественного питания.
13. Современные проблемы работы предприятия общественного питания.
14. Поддержка здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания.
15. Охрана труда в предприятиях общественного питания.
16. Нормативно-техническая документация предприятия общественного питания.
17. Качество и безопасность кулинарной продукции татарской национальной кухни.
18. Инновации в ресторанном бизнесе.
19. Эффективное поведение на рынке труда.
20. Рабочее место. Условия труда. Встреча с представителем производства.
21. Охрана труда и техника безопасности при выполнении работ по профессии
22. Имидж современного работника по выбранной профессии
23. Категория риска предприятия
24. Периодичность плановых проверок федеральными органами надзора в сфере труда
25. Правила межличностной коммуникации и конфликтологии
26. Критерии, предъявляемым к профессии
27. Основные источники и факторы риска в области охраны труда
28. Основные источники и факторы риска в области промышленной безопасности
29. Основные источники и факторы риска в области экологической безопасности
30. Основные направления деятельности по снижению уровня риска для каждой области

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Выступление с докладом и демонстрацией презентации на практическом занятии»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

\sum **Веса показателей** – сумма весов всех показателей;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$БП = k \cdot \max БП$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max БП$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = \sum БП$$

где \sum **Балл OC** – набранный балл за оценочное средство;

$\sum БП$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Знание системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания	1	0,88
Владение основными понятиями и терминологией по теме доклада	2	1,76
Владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	1	0,88
Знание требований и приоритетов к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности	1	0,88
Изучение и анализ отечественной и зарубежной литературы, знание правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности, охраны труда и здоровья персонала	4	3,53
Логичность и последовательность изложения	4	3,53
Наличие качественно оформленной, наглядной презентации, соответствующей тексту доклада	2	1,76

Наличие обоснованных выводов и суждений по рассматриваемой проблеме	4	3,53
Наличие полных, аргументированных ответов на заданные вопросы	4	3,53
Присутствие сопоставления различных точек зрения, обобщения изученного материала	4	3,53
Проведение аргументированного самостоятельного анализа проблемы	4	3,53
использование знаний техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	1	0,88
использование знаний функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	1	0,88
использование знаний требований и приоритетов к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	1	0,88
ИТОГО	34	30

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания

			компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Контрольная работа

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
<i>Знания</i>	
Закономерности взаимодействия человека и общества, основные закономерности историко-культурного развития человека и человечества	
<i>Умения</i>	
Анализировать мировоззренческие, социально и личностно значимые философские проблемы	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Приобретать, использовать и обновлять гуманитарные, социальные и экономические знания	
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
<i>Знания</i>	
Основные принципы самоорганизации и самообразования, методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации, необходимой для самообразования	

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Умения
Организовать свое время, необходимое для учебы и самообразования; самостоятельно критически мыслить, формулировать и отстаивать свою точку зрения, применять методы и средства познания для решения задач профессионального характера
Навыки и/или опыт деятельности
Обрабатывать и использовать информацию, методику сравнительного анализа, способность к самоорганизации и самообразованию.
ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации
Знания
Методы оценки профессионального уровня персонала, обучающие программы для персонала, правила аттестации работников
Умения
Организовывать оценку профессионального уровня персонала, обучающие программы для персонала, правила аттестации работников
Навыки и/или опыт деятельности
Использовать приемы разработки критериев оценки профессионального уровня персонала, приемы разработки обучающих программ для персонала, приемы аттестации работников

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

Методические материалы

Контрольная работа - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по разделу или модулю учебной дисциплины. Рекомендуется для оценки знаний и умений обучающихся использовать технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, анализ результатов экспериментов, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию.

Контрольная работа включает один теоретический вопрос. Теоретический вопрос предполагает изучение особенностей основ профессиональной деятельности.

Выполненная работа брошюруется в папку и должна иметь титульный лист. На титульном листе необходимо указать фамилию студента, группу, вариант контрольной работы.

В конце контрольной работы следует привести список использованных источников (нормативная и законодательная, основная и дополнительная литература, журнальные

статьи, интернет-ресурсы).

Выполненная работа представляется в деканат в установленные графиком сроки. Незачтенная контрольная работа возвращается студенту с подробной рецензией, содержащей рекомендации по устранению ошибок, для повторного выполнения. Работа выполняется студентом вновь и сдается вместе с незачтенной работой на проверку.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

0. При выполнении контрольной работы студент формирует следующие компетенции: способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; способность к самоорганизации и самообразованию; готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации

1. 1. Профессиональная деятельности выпускников программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
2. Особенности производственно-торговой деятельности предприятия общественного питания в республике Татарстан.
- 3.Современные формы работы предприятия общественного питания
- 4.Современные формы предоставления услуг предприятию общественного питания.
- 5.Особенности сервиса в деятельности предприятий.
6. Научно-технической информация отечественной опыта по производству продуктов питания
7. Научно-технической информация зарубежного опыта по производству продуктов питания
- 8.Роль образования для работы специалистов в современных условиях.
9. Современные формы технологии производства блюд русской кухни в предприятиях общественного питания
- 10.Современные формы технологии производства блюд татарской кухни в предприятиях общественного питания
11. Современные формы этикета и профессиональной этики работников предприятия общественного питания
- 12.Типы предприятий общественного питания для обслуживания потребителей
- 13.Современные организации производства и обслуживания в предприятиях.
- 14.Современные формы работы предприятий общественного питания
- 15.Национальные и культурные традиции кулинарного искусства татарского народа
- 16.Национальные и культурные традиции кулинарного искусства русского народа
- 17.Современные методы подачи национальных блюд
- 18.Охрана труда в предприятиях общественного питания.
- 19.Нормативно-техническая документация предприятию общественного питания.
- 20.Качество и безопасность кулинарной продукции татарской национальной кухни.
- 21.Инновации в ресторанном бизнесе.
- 22.Нанотехнологии по производству продуктов питания
- 23.Критерии, предъявляемым к профессии
- 24.Условия труда. Встреча с представителем производства. Рабочее место.
- 25.Факторы риска в области охраны труда
- 26.Факторы риска в области промышленной безопасности
- 27.Факторы риска в области экологической безопасности

28. Основные направления деятельности по снижению уровня риска для каждой области
 29. Современные проблемы работы предприятия общественного питания.
 30. Поддержка здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа

»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Владение основными понятиями и терминологией	1	3,75
Грамотность изложения, отсутствие грамматических, стилистических ошибок	1	3,75
Отсутствие фактологических ошибок	1	3,75

Оценка профессионального уровня персонала для составления обучающих программ	1	3,75
Работа в коллективе, толерантное восприятие социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий	1	3,75
Самостоятельность выполнения работы	1	3,75
Соответствие требованиям по объему работы	1	3,75
Способность к самоорганизации и самообразованию	1	3,75
ИТОГО	8	30

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Знания
Закономерности взаимодействия человека и общества, основные закономерности историко-культурного развития человека и человечества
Умения
Анализировать мировоззренческие, социально и лично значимые философские проблемы
Навыки и/или опыт деятельности
Приобретать, использовать и обновлять гуманитарные, социальные и экономические знания
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Знания
Основные принципы самоорганизации и самообразования, методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации, необходимой для самообразования
Умения
Организовать свое время, необходимое для учебы и самообразования; самостоятельно критически мыслить, формулировать и отстаивать свою точку зрения, применять методы и средства познания для решения задач профессионального характера
Навыки и/или опыт деятельности
Обрабатывать и использовать информацию, методику сравнительного анализа, способность к самоорганизации и самообразованию.
ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации
Знания
Методы оценки профессионального уровня персонала, обучающие программы для персонала, правила аттестации работников
Умения
Организовывать оценку профессионального уровня персонала, обучающие программы для персонала, правила аттестации работников
Навыки и/или опыт деятельности
Использовать приемы разработки критериев оценки профессионального уровня персонала, приемы разработки обучающих программ для персонала, приемы

аттестации работников
ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
Знания
Правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования при производстве кулинарной продукции; санитарно- гигиенические требования, предъявляемые к кулинарной продукции
Умения
Выбирать необходимые приборы и оборудования, и технические средства при производстве кулинарной продукции.
Навыки и/или опыт деятельности
Измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-8 способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
Знания
знает принципы функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания
Умения
Анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
Навыки и/или опыт деятельности
Использовать приемы разработки нормативной базой и научной информацией в области безопасности труда и здоровья персонала
ПК-9 готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
Знания
программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
Умения
планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.
Навыки и/или опыт деятельности

Использовать нормативную базу должностных инструкции сотрудников предприятия

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

Зачет - средство, позволяющее оценить знания, умения и владения обучающегося по учебной дисциплине. Рекомендуется для оценки знаний, умений и владений обучающихся. Билет включает два вопроса: один теоретический и один практический. Теоретический и практические вопросы предполагают изучение **ОСНОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**; способность к самоорганизации и самообразованию; готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации; владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала; готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных. При подготовке к зачету студентам необходимо проанализировать и систематизировать все знания, накопленные при изучении учебного материала: данные учебника, записи лекций, конспекты прочитанных книг, заметки, сделанные во время лекций, самостоятельных, практических работ.

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из двух заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	12	20
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

0. При подготовке к зачету студент формирует компетенции: способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; способность к самоорганизации и самообразованию; готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала; готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.

1. История развития Татарской национальной кулинарии
2. Роль образования для работы специалистов в современных условиях.
3. Перспективные типы предприятий общественного питания для обслуживания потребителей.
4. Охрана труда в предприятиях общественного питания.
5. Нормативно-техническая документация предприятия общественного питания.
6. Качество и безопасность кулинарной продукции татарской национальной кухни.
7. Инновации в ресторанном бизнесе.
8. Эффективное поведение на рынке труда.
9. Рабочее место. Условия труда. Встреча с представителем производства.
10. Охрана труда и техника безопасности при выполнении работ по профессии
11. Имидж современного работника по выбранной профессии
12. Категория риска предприятия
13. Современные формы работы предприятия общественного питания
14. Современные формы предоставления услуг предприятию общественного питания.
15. Особенности сервиса в деятельности предприятий.
16. Научно-технической информацией отечественной опыта по производству продуктов питания
17. Современные организации производства и обслуживания в предприятиях.
18. Современные формы работы предприятий общественного питания
19. Национальные и культурные традиции кулинарного искусства татарского народа
20. Национальные и культурные традиции кулинарного искусства русского народа
21. организации производства и обслуживания в предприятиях.
22. Ресторанные фишки. Современные формы работы предприятий общественного питания.
23. Роль технологии производства в сохранении полезных свойств продуктов питания.
24. Роль питания в сохранение здоровья. Анализ индивидуального рациона.
25. Основные требования потребления пищи.
26. Современные методы подачи национальных блюд
27. Охрана труда в предприятиях общественного питания.
28. Нормативно-техническая документация предприятия общественного питания.
29. Факторы риска в области экологической безопасности
30. Основные направления деятельности по снижению уровня риска для каждой области

2. 1.Разработать технологическую карту на щи зеленые (Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, 1996, ч. I).
- 2.Разработать технологическую карту на элеш с птицей.
- 3.Разработать технологическую карту на напиток из калины.
- 4.Разработать технологическую карту на кыздырму по-татарски
- 5.Разработать технологическую карту на манты по-казански
- 6.Разработать технологическую карту на гороховую салму с катыком.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание самоорганизации и самообразования, разработки критериев оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ , проведения аттестации работников производствами принятия решения по результатам аттестации. Показывает глубокое знание правил техники безопасности , производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума , и вибрации, освещенности рабочих мест; требований и	Показывает знание самоорганизации и самообразования, разработки критериев оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ , проведения аттестации работников производствами принятия решения по результатам аттестации. Показывает знание правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума , и вибрации, освещенности рабочих мест; требований и приоритетов к	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.

	<p>приоритетов к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных. Свободно ориентируется в обеспечении функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы. вопросы.</p>	<p>обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных. Ориентируется в обеспечении функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала. Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе . Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется</p>	
--	---	--	--

		недостаточно.	
Практическое задание	Задание выполнено полностью. Приведены все критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации; приведены примеры правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.	Задание выполнено не полностью. Приведены не все критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации; приведены не все примеры правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест, допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя.	Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания

			компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : учебник и практикум / А. Я. Капустин [и др.] ; под ред. А. Я. Капустина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 382 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/431721>
2. Смоленский, М. Б. Правоведение [Электронный ресурс] : учебник/ М.Б. Смоленский. — 3-е изд. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2019. - 422 с. – Режим доступа : <https://new.znaniy.com/read?id=334898>
3. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. – Режим доступа : <https://new.znaniy.com/catalog/product/1091474>
4. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/427592>
5. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — М.: Издательство Юрайт , 2019. — 695 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/430950>
6. Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: учебник / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова, М. В. Букалова. — М. : Магистр : ИНФРА-М, 2020. — 544 с – Режим доступа : <https://new.znaniy.com/catalog/product/1062253>

Дополнительная литература

1. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1031132>

2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1091555>

3. Оборудование перерабатывающих производств [Электронный ресурс] : учебник / А.А. Курочкин [и др.]. — М. : ИНФРА-М, 2020. — 363 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1062370>

4. Правоведение [Электронный ресурс] : учебник / И. В. Абдурахманова [и др.] ; под ред. И. В. Рукавишниковой, И. Г. Напалковой. — М. : Норма : НИЦ Инфра-М, 2013. — 432 с. — Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=276174>

5. Шувалова, И.А. Защита прав потребителей [Электронный ресурс] : пособие / И.А. Шувалова. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 166 с. — Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=337843>

6. Кусков, А. С. Потребительское право[Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. С. Кусков, И. С. Иванов. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 309 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/442050>

Периодические издания

1. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
2. Общепит: бизнес и искусство(<http://obschepit.panor.ru>)
3. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)
4. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)

Нормативно-правовые акты

1. О защите прав потребителей : закон РФ от 7 февраля 1992г. № 2300-1(с послед. изм. и доп.) //Российская газета . — 1992. — 7 апреля.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с послед. изм. и доп.) //Российская газета . — 2000. — 10 января

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронная библиотека - режим доступа <http://window.edu.ru>
2. Электронная библиотека - режим доступа <http://books.ru>
3. Открытая электронная библиотека - режим доступа <http://orel.rsl.ru/>
4. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки - режим доступа <http://www.nlr.ru:8101/online.html>
5. Виртуальная библиотека Государственной публичной научно-технической библиотеки - режим доступа <http://www.library.ru>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические материалы для подготовки презентации

Презентация – это систематизированное, упорядоченное и, по возможности, яркое, образное представление чего-либо, привлекающее внимание аудитории.

Рекомендации по дизайну презентации

При оформлении и представлении на экране материалов различного вида можно учитывать следующие рекомендации.

Текстовая информация:

- размер шрифта: 24 – 54 пт (заголовки), 18—36 пт (обычный текст);
- цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;
- тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana). для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем;
- курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Графическая информация.

- рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;
- желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилового оформления;
- цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда;
- иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;
- если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.

Анимация: анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории.

Звук:

- звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации;
- фоновая музыка не должна отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика.

Единое стилевое оформление:

- стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;
- не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более трех цветов и более трех типов шрифта;
- оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;
- все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле.

Содержание и расположение информационных блоков на слайде:

- информационных блоков не должно быть слишком много (3-6);
- рекомендуемый размер одного информационного блока не более 1/2 размера слайда;
- желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;
- ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;
- информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки слева направо;

- наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда;
- логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

В тексте ни в коем случае не должно содержаться орфографических ошибок.

Рекомендации к созданию презентации

1. По содержанию.

На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик.

Текст должен содержать только ключевые фразы (слова), которые докладчик развивает и комментирует устно.

Если презентация имеет характер игры, викторины или какой-либо другой, который требует активного участия аудитории, то на каждом слайде должен быть текст только одного шага, или эти «шаги» должны появляться на экране постепенно.

2. По оформлению.

На первом слайде пишется не только название презентации, но и имена авторов (в учебном случае - и руководителя проекта), и дата создания.

Каждая прямая цитата, которую комментирует или даже просто приводит докладчик (будь то эпиграф или цитаты по ходу доклада), размещается на отдельном слайде, обязательно с полной подписью автора (имя и фамилия, инициалы и фамилия, но ни в коем случае одна фамилия, исключение – псевдонимы). Допустимый вариант - две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде, но не больше.

Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.

Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны не только соответствовать содержанию, но и учитывать восприятие аудитории. Например, сложные рисованные шрифты часто трудно читаются, тогда как содержание слайда должно восприниматься все сразу одним взглядом.

На каждом слайде выставляется колонтитул, включающий фамилию автора и/или краткое название презентации и год создания. номер слайда.

В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

Правила хорошего тона требуют, чтобы последний слайд содержит выражение благодарности тем, кто прямо или косвенно помогал в работе над презентацией.

Кино и видеоматериалы оформляются титрами, в которых указываются:

- название фильма (репортажа);
- год и место выпуска;
- авторы идеи и сценария;
- руководитель проекта.

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях:

журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические указания для подготовки доклада

Доклад — это устное выступление на заданную тему. Подготовленное студентом самостоятельно публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной проблемы.

Время доклада: 5—15 мин.

Цели доклада

1. Научиться убедительно и кратко излагать свои мысли в устной форме (эффективно продавать свой интеллектуальный продукт).
2. Донести информацию до слушателя, установить контакт с аудиторией и получить обратную связь.

План и содержание доклада. Важно при подготовке доклада учитывать три его фазы: мотивацию, убеждение, побуждение.

Отправными точками для эффективного слушания и понимания читаемого доклада должны стать: риторические вопросы; актуальные местные события;

— личные происшествия;

— истории, вызывающие шок;

— цитаты, пословицы;

— возбуждение воображения;

— оптический или акустический эффект; неожиданное для слушателей начало доклада.

Методические указания для подготовки контрольной работы

Контрольная работа — средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Контрольная работа должна быть выполнена в текстовом редакторе в формате,

совместимом с Word. Текст набирается шрифтом Times New Roman размером (кеглем) 12 пт. строчным, без выделения, с выравниванием по ширине; поля страницы; верхнее и нижнее 20 мм, левое не меньше 20 мм, правое 10 мм. Первая страница — титульная, должна иметь название, Ф. И. О. студента-автора, номер группы и курса. Последняя страница — источники информации.

Контрольную работу необходимо оформить и предоставить в виде отчета, который должен содержать следующие элементы:

- 1) титульный лист;
- 2) тема и цель работы, задание (полностью);
- 3) постановка задачи, методы решения;
- 4) результаты работы;
- 5) выводы;
- 6) список литературы.

Методические указания по подготовке к зачету

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Зачет – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Зачет дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени. Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий. На зачете студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Портал Индустрии гостеприимства и питания	http://www.horeca.ru/	Главный интернет-ресурс Индустрии гостеприимства и питания. На портале представлена информация для участников гостинично-ресторанного бизнеса. В каталоге портала представлены заведения и операторы рынка, торговые марки, специализированная литература, профильные журналы, ассоциации и выставки HoReCa.
Российская ассоциация кулинаров	http://dreamchef.ru/	Содержит информацию о Российской ассоциации кулинаров, о конкурсах, конференциях и чемпионатах профессионального мастерства, видео- и фото-уроки от шеф-поваров, рецепты, мастер-классы ассоциации и партнеров
Справочная правовая система Гарант (информационно-правовой портал «Гарант.ру»)	http://www.garant.ru/	Справочная правовая система "Гарант.ру" — справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации
Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи	http://www.ion.ru/	Содержит базу данных по наноматериалам, химическому составу продуктов питания РФ, справочники блюд и кулинарных изделий, методические документы.

Федерация рестораторов и отельеров	http://frio.ru/	Профессиональная база данных для развития отрасли гостеприимства. Повышение качества и производительности труда работников сферы гостеприимства (разработка профессиональных стандартов, участие в разработке федеральных государственных образовательных программ, выстраивание системы независимой оценки квалификации); Стратегия развития питания вне дома; Развитие внутреннего и въездного туризма; Вопросы по оказанию гостиничных услуг; Алкогольное законодательство; Санитарно-эпидемиологическое законодательство (изменение СанПин, ХАССП); ГОСТы в сфере гостеприимства и др.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	

Специализированная учебная мебель. ТСО: телевизор; ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.
<i>Занятия семинарского типа</i>
Специализированная учебная мебель. ТСО: телевизор, ноутбук.
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>
Специализированная учебная мебель. ТСО: телевизор, ноутбук.
<i>СРС</i>
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Интерактивная форма проведения практических занятий работа в малых группах – форма работы, дающая возможность каждому участнику по-участвовать в решении проблемы, попрактиковать навыки сотрудничества и межличностного общения
2. Информационные технологии – обучение в электронной образовательной среде с целью расширения доступа к образовательным ресурсам, увеличения контактного взаимодействия с преподавателем, построения индивидуальных траекторий подготовки и объективного контроля и мониторинга знаний обучающихся
3. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
4. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

профиль
Технология организации ресторанного дела

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Фатхуллина А.А., Шевченко Д.В.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование целостного представления об информационных технологиях и системах, применяемых в сфере общественного питания.

Задачами дисциплины являются:

- изучение компонентов и принципов использования информационных технологий при решении задач в сфере организации ресторанного дела;
- формирование умений и навыков работы с пакетом офисных программ;
- работы в компьютерных сетях; применения комплекса взаимосвязанных ИКТ при решении задач в сфере организации ресторанного дела;
- ознакомление с тенденциями развития информационных технологий.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

научно-исследовательская
 организационно-управленческая
 проектная
 маркетинговая
 производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
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
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-3	Знания	Основ экономических знаний в различных сферах деятельности Способов определения достоверности экономических знаний в различных сферах деятельности
	Умения	Использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности
	Навыки и/или опыт деятельности	Способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности
ОПК-1	Знания	Основные методы поиска, хранения, обработки и анализа информации Основы проектирования баз данных Основные средства передачи информации

	Умения	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
	Навыки и/или опыт деятельности	Настройки и эксплуатации систем поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных Представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ПК-2	Знания	Стандартов, методов обработки данных с использованием профессиональных приложений, методов интерпретации полученных данных и их использования для расчетов технологических параметров оборудования
	Умения	Применять стандарты и методы обработки данных адекватно целям и поставленным задачам, проводить обработку полученных данных с использованием прикладных программ.
	Навыки и/или опыт деятельности	Расчета технологических параметров применяя данные обработанные с помощью прикладных программ

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина **ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ** имеет код Б1.В.11, относится к основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина **ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ** предусмотрена учебным планом в 2 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен во 2 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	2 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	12	12
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4
в т. ч. занятия семинарского типа	6	6
в т.ч. консультация	2	2
Самостоятельная работа обучающихся	126	126
Промежуточная аттестация	8	8
в т. ч. экзамен	8	8
ИТОГО	146	146

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Раздел 1. Возникновение и этапы становления информационных технологий

Тема 1. Классификация информационных технологий

1. Классификация ИТ по назначению
2. Классификация ИТ по возможности доступа
3. Классификация ИТ по степени охвата задач управления
4. Классификация ИТ по степени автоматизации

Тема 2. Информационные процессы

1. Понятие информации, виды информации
2. Свойства информации
3. Количественные и качественные характеристики информации
4. Превращение информации в ресурс
5. Определение и задачи информационной технологии

Раздел 2. Базовые информационные процессы и технологии

Тема 3. Базовые информационные процессы, их характеристика и модели

1. Извлечение информации
2. Транспортирование информации
3. Обработка информации

4. Хранение информации
5. Представление и использование информации

Тема 4. Базовые информационные технологии

1. Мультимедиа технологии
2. Геоинформационные технологии
3. Технологии защиты информации
4. CASE-технологии
5. Телекоммуникационные технологии
6. Технологии искусственного интеллекта
7. Технологии программирования
8. Облачные технологии
9. Технология больших данных

Раздел 3. Прикладные информационные технологии

Тема 5. Прикладные программные средства

1. Программные средства информационных технологий
2. Технические средства информационных технологий
3. Методические средства информационных технологий

Тема 6. Технологии проектирования информационных систем

1. Методология проектирования информационных систем
2. Технологии реализации информационных систем
3. Оценка качества информационных систем

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (2 семестр)

Раздел 1. Возникновение и этапы становления информационных технологий

1	Классификация информационных технологий	0,5	0	0	20	20,5
2	Информационные процессы	0,5	0	0	20	20,5

Раздел 2. Базовые информационные процессы и технологии

3	Базовые информационные процессы, их характеристика и модели	1	2	0	20	23
4	Базовые информационные технологии	1	2	0	20	23

Раздел 3. Прикладные информационные технологии

5	Прикладные программные средства	0,5	2	0	20	22,5
6	Технологии проектирования информационных систем	0,5	0	0	26	26,5
	Консультация					2
	Экзамен					8
	Итого	4	6	0	126	146

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16186>

1. Конспект лекций
2. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы и подготовки к занятиям семинарского типа

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	ЭКОНОМИКА МАРКЕТИНГ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА
ОПК-1	

<p>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</p>	<p>ЭКОНОМИКА ФИЗИКА ИНФОРМАТИКА КУЛЬТУРА РЕЧЕВОГО ОБЩЕНИЯ ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА ЭТИКА И КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ ИНФОКОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ</p>
<p>ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>	<p>ИНФОРМАТИКА ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>

В рамках дисциплины ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	1,54	3,08
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	3	2,31	6,92
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Доклад	12,00	20,00
Практическая работа	18,00	30,00
Тест	6,00	10,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;
 $\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

$\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;

$\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	Базовый уровень	Знать: Обозначает основы экономических знаний в различных сферах деятельности;	От 60 до 70 баллов

		<p>Перечисляет и характеризует способы определения достоверности экономических знаний в различных сферах деятельности;</p> <p>Уметь: Использует основы экономических знаний в различных сферах деятельности;</p> <p>Владеть: Может сформулировать ключевые экономические знания в различных сферах деятельности;</p>	
	Повышенный уровень	<p>Знать: Перечисляет и обосновывает значимость основ экономических знаний в различных сферах деятельности; Перечисляет и характеризует способы определения достоверности экономических знаний в различных сферах деятельности;</p> <p>Уметь: Оценивает эффективность применения основ экономических знаний в различных сферах деятельности;</p> <p>Владеть: Может сформулировать и дать оценку эффективности ключевых экономических знаний в различных сферах деятельности;</p>	Более 70 баллов
ОПК-1 способностью	Базовый уровень	Знать:	

<p>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</p>		<p>Дает определения основным методам поиска, хранения, обработки и анализа информации; Называет основные этапы проектирования баз данных; Перечисляет основные средства передачи информации;</p> <p>Уметь: Применяет на практике технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах ;</p> <p>Владеть: Формулирует и разрабатывает основные настройки систем поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных; Может наладить процесс подготовки и представления информации в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;</p>	<p>От 60 до 70 баллов</p>
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знать: Способен толковать основные методы поиска, хранения, обработки и анализа информации; Может объяснить основные этапы проектирования баз данных;</p>	<p>Более 70 баллов</p>

		<p>Может переформулировать и описать основные средства передачи информации;</p> <p>Уметь: Способен проанализировать, оценить и применить на практике технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах ;</p> <p>Владеть: Сравнивает и дает оценку основным требованиям к системам поиска, хранения , обработки и анализа информации из различных источников и баз данных; Может пересмотреть налаженный процесс подготовки и представления информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;</p>	
<p>ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей</p>	<p>Базовый уровень</p>	<p>Знания: Перечисляет стандарты, методы обработки данных с использованием профессиональных приложений, методы интерпретации полученных данных и их использования для расчетов технологических параметров оборудования;</p> <p>Умения:</p>	<p>От 60 до 70 баллов</p>

<p>предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>		<p>Применяет на практике стандарты и методы обработки данных адекватно целям и поставленным задачам, проводить обработку полученных данных с использованием прикладных программ по заданным шаблонам или примерам;</p> <p>Владеть: Подготавливает расчет технологических параметров применяя данные обработанные с помощью прикладных программ;</p>	
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знания: Перечисляет и обсуждает стандарты, методы обработки данных с использованием профессиональных приложений, методы интерпретации полученных данных и их использования для расчетов технологических параметров оборудования;</p> <p>Умения: Применяет на практике и сопоставляет стандарты и методы обработки данных адекватно целям и поставленным задачам, проводить обработку полученных данных с использованием прикладных программ;</p> <p>Владеть: Подготавливает расчет и дает оценку технологическим параметрам применяя</p>	<p>Более 70 баллов</p>

		данные обработанные с помощью прикладных программ;	
--	--	--	--

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоения компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Доклад	20	ОК-3, ОПК-1, ПК-2
Практическая работа	30	ОК-3, ОПК-1, ПК-2
Тест	10	ОК-3, ОПК-1, ПК-2
Промежуточная аттестация		
Экзамен	40	ОК-3, ОПК-1, ПК-2

1. Практическая работа

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Практическая работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
<i>Знания</i>	
Основ экономических знаний в различных сферах деятельности	
Способов определения достоверности экономических знаний в различных сферах деятельности	
<i>Умения</i>	
Использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	
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
<i>Знания</i>	
Основные методы поиска, хранения, обработки и анализа информации	
Основы проектирования баз данных	
Основные средства передачи информации	

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Практическая работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
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
<i>Умения</i>	
Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Настройки и эксплуатации систем поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных Представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
<i>Знания</i>	
Стандартов, методов обработки данных с использованием профессиональных приложений, методов интерпретации полученных данных и их использования для расчетов технологических параметров оборудования	
<i>Умения</i>	
Применять стандарты и методы обработки данных адекватно целям и поставленным задачам, проводить обработку полученных данных с использованием прикладных программ.	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Расчета технологических параметров применяя данные обработанные с помощью прикладных программ	

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Практическая работа», характеризующий этап формирования

Практические работы выполняются в процессе практических занятий под руководством преподавателя в компьютерном классе.
При выполнении практических работ необходимо использовать способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности, способность 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, владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных

программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

Отчет по проделанной работе должен быть оформлен в формате .DOC(X) и сохранен на внешнем носителе информации обучающегося.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Практическая работа»

1. При выполнении практической работы обучающийся должен продемонстрировать способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности, способность 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, владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

Примерные темы практических работ:

Практическая работа 1. Работа со Стилями

Word предоставляет широкий набор стилей. Зачастую этот набор более чем достаточен. Но возможно, что у вас возникнет необходимость изменить параметры стиля. Например, шрифт, размер шрифта, начертания, цвета и т.д. Например, на моем компьютере при создании документа Word по умолчанию используется шрифт Calibri, размер 11. При написании книг и статей наиболее часто используется шрифт Times New Roman, размер 12. Изменим шрифт по умолчанию.

1. Откройте один из ваших документов (или создайте новый) с несколькими абзацами и размером не меньше страницы. Создайте его копию с именем «Эксперименты со стилями».
3. Выполните команду правой кнопкой мыши Главная / Обычный (в группе Стили) Изменить.
4. В окне Изменение стиля сделайте необходимые изменения параметров шрифта (шрифт Times New Roman, размер 12).
5. Выберите опцию В новых документах, использующих этот шаблон.
6. Нажмите кнопку ОК (сохраните сделанные изменения).
7. Покажите результаты работы преподавателю.

Практическая работа 2. Работа с шаблонами

1. Найдите подходящий дизайн резюме, внесите в него основную информацию о себе и сохраните как шаблон с именем «Резюме базовое».
2. У каждого есть то, что можно назвать «Работой моей мечты». Откройте шаблон резюме. Разработайте резюме с целью занять вакансию на работе своей мечты. Сохраните его с именем «Работа моей мечты».
3. Найти сразу работу своей мечты получится не у всех. Поэтому подумайте, кем бы еще вы хотели работать. Разработайте 2-3 резюме и сохраните их как шаблоны с соответствующими именами.

4. Напишите несколько предложений по использованию шаблонов в вашей учебной работе.

5. Покажите результаты работы преподавателю.

Практическая работа 3. Вычисления в таблицах

1. Создайте таблицу с данными представленными на рисунке.

2. Добавьте к таблице столбец справа и посчитайте средний балл по предметам.

3. Проверьте работу одноклассника

4. Покажите результаты работы преподавателю.

Практическая работа 4. Вычисление средних значений, работа с условиями.

«Красный диплом»

На основе выданных преподавателем данных сформируйте ведомость группы по нескольким учебным дисциплинам. Чтобы получить красный диплом, необходимо, чтобы все оценки были не ниже «хорошо» и средний балл был больше 4,75. Создайте список студентов, получивших красный диплом.

Практическая работа 5. Работа с диаграммами

На выборах ректора университета голоса распределились следующим образом. (см. рисунок)

Постройте диаграмму. Решите задачу, используя опцию Текст по столбцам на вкладке Данные.

Практическая работа 6. Работа с диаграммами и обработка и анализ данных.

«Рейтинг ВУЗов»

У всех возникает вопрос: куда пойти учиться? Это может быть университет – бакалавриат, специалитет или магистратура, профессиональные училища или курсы. Сделать правильный выбор могут помочь рейтинги, которые составляются на основе анализа различных показателей. Полезно при этом представить информацию графически. Например, информацию по рейтингу университетов можно найти на странице <http://www.edu.ru/>

1. Найдите несколько источников информации по магистерским программам вашей специальности.

2. Представьте полученную информацию графически.

3. Прокомментируйте.

4. Покажите результаты работы преподавателю.

Практическая работа 7. Обработка и представление информации в нужной форме.

«Домашняя библиотека»

1. в Excel создайте список 10-12 своих любимых книг. При этом назовите Автора, Название книги, Издательство, Год издания, примерную цену, примерную Дату, когда книга была прочитана. Каждой книге поставьте в соответствие несколько ключевых фраз. Например, Русская классика, Современная русская, Советская литература и т.д. Это будут разделы.

2. Добавьте или исправьте (не страшно, если это не будет соответствовать действительности — сейчас мы просто учимся работать) ваш список так, чтобы в нем было по 2-3 книги каждого из Издательств, по 2-3 книги для каждого Года издания, по

3-4 книги для каждого года прочтения, по 3-4 книги каждого из Разделов.

3. Попробуйте организовать процесс работы над книгой, делая выписки с указанием страниц.

4. Просмотрите Список с использованием Формы.

5. Создайте столбец в Списке под названием Раздел. Определите Разделы вашего списка. Это могут быть разделы: математика, юриспруденция, компьютер, поэзия, художественная литература, история и т.д. Сделайте так, чтобы было по 3-4 книги каждого из Разделов.

6. Используя автофильтр, выберите книги:

- определенного раздела;
- определенного издательства;
- определенного издательства и определенного раздела;
- определенного издательства, определенного раздела и определенного автора;
- запишите вопросы применительно к вашему списку, на которые можно ответить, используя автофильтр;
- запишите вопросы, на которые не получается ответить, используя автофильтр;
- рассчитайте стоимость книг по каждому разделу.

7. Покажите результаты работы преподавателю.

Практическая работа 8. Основы проектирования ИС.

Разрабатывается автоматизированная ИС учета работы студентов факультета, которая должна обеспечивать хранение, поиск и формирование различной информации. Система позволяет вести учет студентов, их успеваемости, участие в научной работе и в общественной жизни. Пользователями системы являются сотрудники деканата, а также сами студенты в части информации, разрешаемой для получения. Для разрабатываемой АИС подготовьте:

- концепцию проекта;
- глоссарий проекта;
- модель Бизнес-процессов;
- иерархический список работ;
- выполните оценку стоимости проекта.
- реестр заинтересованных лиц;
- спецификации функциональных требований;
- спецификации требований к внешнему интерфейсу;
- техническое задание.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Практическая работа»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Владение основными понятиями и терминологией	2	3,53
Дан последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания (вопросов). Продемонстрировано глубокое понимание сути проблемы, а также умение выявлять причинно-следственные связи и строить на их основе обоснованные выводы.	3	5,29
Задание выполнено полностью.	2	3,53
Продемонстрирована способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	3	5,29
Продемонстрирована способность 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	3	5,29

Продемонстрировано владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	3	5,29
Самостоятельность выполнения работы	1	1,76
ИТОГО	17	30

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Доклад

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Доклад»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
<i>Знания</i>	
Основ экономических знаний в различных сферах деятельности	
Способов определения достоверности экономических знаний в различных сферах деятельности	
<i>Умения</i>	
Использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	
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
<i>Знания</i>	
Основные методы поиска, хранения, обработки и анализа информации	
Основы проектирования баз данных	
Основные средства передачи информации	
<i>Умения</i>	
Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
<i>Знания</i>	
Стандартов, методов обработки данных с использованием профессиональных приложений, методов интерпретации полученных данных и их использования для расчетов технологических параметров оборудования	
<i>Умения</i>	
Применять стандарты и методы обработки данных адекватно целям и поставленным задачам, проводить обработку полученных данных с использованием прикладных программ.	

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Доклад», характеризующий этап формирования

Оформленный доклад должен содержать следующие структурные элементы:

1. Титульный лист
2. Содержание

3. Введение
 4. Основная часть
 5. Заключение
 6. Список использованных источников
- Приложения (если предусмотрены содержанием работы)
+ Презентация

Доклад должен быть сдан в электронном формате в виде двух документов *.PDF. Название документа должно отражать содержание и содержать фамилию, инициалы и номер группы автора. Например - Презентация ИвановПА1001, доклад ИвановПА1001.

Требования к содержанию:

- материал, использованный в докладе, должен относиться строго к выбранной теме;
- необходимо изложить основные аспекты проблемы не только грамотно, но и в соответствии с той или иной логикой (хронологической, тематической, событийной и др.)
- при изложении следует сгруппировать идеи разных авторов по общности точек зрения или по научным школам;
- реферат должен заканчиваться подведением итогов проведенной исследовательской работы: содержать краткий анализ-обоснование преимуществ той точки зрения по рассматриваемому вопросу, с которой Вы солидарны.

Объем работы должен быть не менее 15 и не более 25 страниц. Работа должна выполняться через полуторный интервал 14 шрифтом Times New Roman, размеры оставляемых полей: левое - 30 мм, правое - 10 мм, нижнее - 20 мм, верхнее - 20 мм. Страницы должны быть пронумерованы в нижнем правом углу. Фразы, начинающиеся с "красной" строки, печатаются с абзацным отступом от начала строки, равным 1,25 см. Заголовки и подзаголовки пишутся полужирным шрифтом и должны иметь нумерацию. Основной текст отделяется от заголовка одной пустой строкой.

При цитировании необходимо соблюдать следующие правила:

1. Текст цитаты заключается в кавычки и приводится без изменений, без произвольного сокращения цитируемого фрагмента (пропуск слов, предложений или абзацев допускается, если не влечет искажения всего фрагмента, и обозначается многоточием, которое ставится на месте пропуска) и без искажения смысла;
2. Каждая цитата должна сопровождаться ссылкой на источник, библиографическое описание которого должно приводиться в соответствии с требованиями библиографических стандартов.

Цели выполнения доклада:

1. Научиться убедительно и кратко излагать свои мысли в устной форме (эффективно продавать свой интеллектуальный продукт).
2. Донести информацию до слушателя, установить контакт с аудиторией и получить обратную связь.
3. Продемонстрировать знания основ экономических знаний в различных сферах деятельности, способов определения достоверности экономических знаний в различных сферах деятельности, основных методов поиска, хранения, обработки и анализа информации, основ проектирования баз данных, основных средств передачи информации, стандартов, методов обработки данных с использованием профессиональных

приложений, методов интерпретации полученных данных и их использования для расчетов технологических параметров оборудования;

2.3 Типовые задания оценочного средства «Доклад»

1. При выполнении доклада обучающийся должен продемонстрировать знания основ экономических знаний в различных сферах деятельности, способов определения достоверности экономических знаний в различных сферах деятельности, основных методов поиска, хранения, обработки и анализа информации, основ проектирования баз данных, основных средств передачи информации, стандартов, методов обработки данных с использованием профессиональных приложений, методов интерпретации полученных данных и их использования для расчетов технологических параметров оборудования;

Примерные темы докладов:

1. Этапы развития информационных технологий
2. Классификация информационных технологий
3. Информационные процессы
4. Понятие информации
5. Виды информации
6. Свойства информации
7. Количественные и качественные характеристики информации
8. Базовые информационные процессы
9. Характеристика базовых информационных процессов
10. Модели базовых информационных процессов
11. Прикладные программные средства
12. Мультимедиа технологии
13. Технологии проектирования информационных систем
14. Технические средства информационных технологий
15. Методические средства информационных технологий
16. Методология проектирования информационных систем
17. Технологии реализации информационных систем
18. Оценка качества информационных систем
19. Инструментарий информационных технологий
20. Автоматизация расчетов
21. Применение программы в профессиональной деятельности
22. Информационная технология обработки данных
23. Информационная технология управления
24. Пути и методы обеспечения информационной безопасности
25. Информационные технологии в общественном питании

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Доклад»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Владение основными понятиями и терминологией	2	4,44
Продемонстрированы знания основ экономических знаний в различных сферах деятельности, способов определения достоверности экономических знаний в различных сферах деятельности, основных методов поиска, хранения, обработки и анализа информации, основ проектирования баз данных, основных средств передачи информации, стандартов, методов обработки данных с использованием профессиональных приложений, методов интерпретации полученных данных и их использования для расчетов технологических параметров оборудования;	3	6,67
Самостоятельность выполнения работы	2	4,44

Соблюдение технических требований к оформлению текста работы, включая грамотное оформление списка использованной литературы и ссылок на использованную литературу в тексте (при наличии списка литературы)	1	2,22
Соблюдение требуемой структуры работы (наличие титульного листа, содержания, введения, основной части, заключения, списка литературы, приложения (при необходимости))	1	2,22
ИТОГО	9	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

3. Тест

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Тест»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
<i>Знания</i>	
Основ экономических знаний в различных сферах деятельности	
Способов определения достоверности экономических знаний в различных сферах деятельности	
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
<i>Знания</i>	
Основные методы поиска, хранения, обработки и анализа информации	
Основы проектирования баз данных	
Основные средства передачи информации	
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
<i>Знания</i>	
Стандартов, методов обработки данных с использованием профессиональных приложений, методов интерпретации полученных данных и их использования для расчетов технологических параметров оборудования	

3.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Тест», характеризующий этап формирования

Тест — это стандартизованное задание, по результатам выполнения которого дается оценка уровня знаний основ экономических знаний в различных сферах деятельности, способов определения достоверности экономических знаний в различных сферах деятельности, основных методов поиска, хранения, обработки и анализа информации, основ проектирования баз данных, основных средств передачи информации, стандартов, методов обработки данных с использованием профессиональных приложений, методов интерпретации полученных данных и их использования для расчетов технологических параметров оборудования испытуемого.

Тест состоит из тестовых (контрольных) заданий и правильных (образцовых) ответов к ним.

Тест содержит следующие форма заданий:

— задания закрытой формы, в которых студенты выбирают правильный ответ изданного набора ответов к тексту задания;

— задания открытой формы, требующие при выполнении самостоятельного формулирования ответа;

- задания на соответствие, выполнение которых связано с установлением соответствия между элементами двух множеств;
- задания на установление правильной последовательности, в которых от студента требуется указать порядок действий или процессов, перечисленных преподавателем.

Можно выделить ряд общих требований, предъявляемых к тестовым заданиям;

- каждое задание имеет свой порядковый номер, установленный согласно объективной оценке трудности задания и выбранной стратегии тестирования;
- к разработанному заданию прилагается правильный ответ;

На выполнение теста отводится не более 45 минут.

3.3 Типовые задания оценочного средства «Тест»

1. Используя знания основ экономических знаний в различных сферах деятельности, способов определения достоверности экономических знаний в различных сферах деятельности, основных методов поиска, хранения, обработки и анализа информации, основ проектирования баз данных, основных средств передачи информации, стандартов, методов обработки данных с использованием профессиональных приложений, методов интерпретации полученных данных и их использования для расчетов технологических параметров оборудования; выполните следующие задания.

Примерные вопросы теста:

1. Основным ресурсом для информационной технологии является:

- a. первичная информация
- b. вторичная информация
- c. результатная информация

2. Основным результатом использования информационной технологии является:

- a. первичная информация
- b. вторичная информация
- c. результатная информация

3. Новая информационная технология — это результат:

- a. появления новых программных модулей для обработки информации
- b. внедрения компьютеров в среду обработки информации
- c. использования новых алгоритмов для расчетов

4. К основным компонентам информационной технологии относятся: а) сбор данных или первичной информации; 2) обработка данных и получение результатной информации; 3) передача результатной информации пользователю для принятия на ее основе решения.

- a. 1), 2)
- b. 1), 3)
- c. 3), 2)
- d. 1), 2), 3)

5. Процесс, направленный на преобразование информационных ресурсов с помощью определенных методов и средств для получения какого-то конечного продукта, называется:

- a. обработка
- b. технология
- c. производство

3.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Тест»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	10
ИТОГО	10

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Даны верные ответы не менее чем на 71% вопросов. Продемонстрированы знания основ экономических знаний в различных сферах деятельности, способов определения достоверности экономических знаний в различных сферах деятельности, основных методов поиска, хранения, обработки и анализа информации, основ проектирования баз данных, основных средств передачи информации, стандартов, методов обработки данных с использованием профессиональных приложений, методов интерпретации полученных данных и их использования для расчетов технологических параметров оборудования;	Даны верные ответы на 60-70% вопросов. Продемонстрированы базовые элементы знаний основ экономических знаний в различных сферах деятельности, способов определения достоверности экономических знаний в различных сферах деятельности, основных методов поиска, хранения, обработки и анализа информации, основ проектирования баз данных, основных средств передачи информации, стандартов, методов обработки данных с использованием профессиональных приложений, методов интерпретации полученных данных и их использования для расчетов технологических параметров оборудования;	Даны верные ответы менее чем на 60% вопросов. Продемонстрированы отдельные элементы знаний основ экономических знаний в различных сферах деятельности, способов определения достоверности экономических знаний в различных сферах деятельности, основных методов поиска, хранения, обработки и анализа информации, основ проектирования баз данных, основных средств передачи информации, стандартов, методов обработки данных с использованием профессиональных приложений, методов интерпретации полученных данных и их использования для расчетов технологических параметров оборудования;

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 6 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания

			компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 6 до 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Экзамен

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства « Экзамен»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
<i>Знания</i>
Основ экономических знаний в различных сферах деятельности
Способов определения достоверности экономических знаний в различных сферах деятельности
<i>Умения</i>
Использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности
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
<i>Знания</i>
Основные методы поиска, хранения, обработки и анализа информации

<p>Основы проектирования баз данных Основные средства передачи информации</p>
<p>Умения</p>
<p>Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</p>
<p>Навыки и/или опыт деятельности</p>
<p>Настройки и эксплуатации систем поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных Представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p>
<p>ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>
<p>Знания</p>
<p>Стандартов, методов обработки данных с использованием профессиональных приложений, методов интерпретации полученных данных и их использования для расчетов технологических параметров оборудования</p>
<p>Умения</p>
<p>Применять стандарты и методы обработки данных адекватно целям и поставленным задачам, проводить обработку полученных данных с использованием прикладных программ.</p>
<p>Навыки и/или опыт деятельности</p>
<p>Расчета технологических параметров применяя данные обработанные с помощью прикладных программ</p>

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Экзамен», характеризующий этап формирования

Экзамен проводится в письменном виде. Обучающемуся предлагается самостоятельно выбрать экзаменационный билет, который содержит 3 вопроса: теоретический, на понимание и практический. Обучающийся должен ответить на вопросы экзаменационного билета на листе формата А4, после чего предоставить лист ответа преподавателю. Преподаватель может задать дополнительные вопросы с целью дополнения ответа или по смежной теме.

Лист ответа на вопросы должен содержать ФИО обучающегося, номер группы, дату проведения экзамена, номер билета и ответы на вопросы. В начале каждого ответа должен стоять номер вопроса, на который дан ответ. Ответы могут быть в произвольном порядке.

Если для выполнения практического задания требуется компьютер, то обучающийся должен выполнить его в аудитории во время экзамена и представить результаты экзаменатору во время ответа на экзамене. Обучающийся несет персональную

ответственность за сохранность необходимых файлов или информации необходимых для предоставления преподавателю.

Во время экзамена обучающийся должен продемонстрировать способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности, способность 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, владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

На экзамене студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Вопрос на понимание
3. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	6	10
Вопрос на понимание	9	15
Практическое задание	9	15
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Экзамен»

1. При подготовке ответа на билет обучающийся должен продемонстрировать способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности, способность 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, владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

Билет №1

1. Перечислите базовые технологические процессы.
2. Сравните семантический и прагматический подходы к оценке информации.

3. В программе MS Excel на основе таблицы рассчитайте калорийность блюда на выходе и одной порции (213 гр) готового блюда.

Билет №2

1. Назовите основные уровни информатики.
2. Раскройте содержание прикладного уровня информационных технологий.
3. В программе MS Excel в таблицу занесли результаты тестирования учащихся по географии и информатике. Чему равна наименьшая сумма баллов по двум предметам среди школьников, получивших больше 50 баллов по географии или информатике? Сколько процентов от общего числа участников составили ученики, получившие по географии меньше 63 баллов? Постройте круговую диаграмму, отображающую соотношение суммарных баллов учеников из школ «2», «4» и «6».

Билет №3

1. Перечислите протоколы сетевого взаимодействия.
2. Охарактеризуйте виды обработки информации.
3. В программе MS Excel на основе таблицы рассчитайте калорийность блюда на выходе и постройте круговую диаграмму, отображающую соотношение калорий в блюде на выходе.

Билет №4

1. Назовите системы поддержки принятия решений
2. Разбейте виды архитектуры ЭВМ в зависимости от обработки информации.
3. В программе MS Excel в таблицу занесли результаты тестирования учащихся по физике и информатике. Чему равна наибольшая сумма баллов по двум предметам среди учащихся округа «Северный»? Сколько процентов от общего числа участников составили ученики, получившие по физике больше 56 баллов? Постройте столбчатую диаграмму, отображающую соотношение баллов по физике учеников из округов «Западный», «Восточный» и «Северный».

Билет №5

1. Перечислите уровни защиты информации от компьютерных вирусов.
2. Сформулируйте особенности гибридной экспертной системы.
3. В программе MS Excel на основе таблицы рассчитайте калорийность блюда на выходе и постройте столбчатую диаграмму, отображающую соотношение калорий в 1 порции (318,5 гр.).

Билет №6

1. Дайте определение PLM.
2. Раскройте содержание Intranet.
3. Создайте документ в MS Word. Назовите его «Рецепты». С помощью параметров анимации оформите заголовок «Простые рецепты из 5 ингредиентов». Настройте автозамену числа «5» на слово «пять». Добавьте буквицу

Билет №7

1. Назовите составляющие управления жизненным циклом.
2. Дайте краткую характеристику развития методов и средств разработки ПО.

3. Создайте документ в MS Word. С использование Caps Lock напишите свое ФИО. Настройте исправление текста. Настройте замену простых дробей 1/2, 3/4 на один символ $\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$. Если такая функция уже настроена, то выключите ее.

Билет №8

1. Дайте определение операционной системы.
2. Сравните компилятор и интерпретатор.
3. Создайте документ в MS Word. Отключите автозамену двух прописных букв в начале слова. Настройте исправление «ИТ» на «информационные технологии». Вставьте формулу нахождения корней квадратичного уравнения.

Билет №9

1. Перечислите стадии жизненного цикла программного продукта.
2. Сформулируйте назначение унификации и спецификации.
3. Создайте документ в MS Word. Настройте замену текста с параметрами: шрифт Calibri, размер 11, на текст с параметрами шрифт Times New Roman, размер 12. Настройте замену двух дефисов подряд на длинное тире. Если такая функция уже настроена, то выключите ее.

Билет №10

1. Назовите основные фазы проектирования информационных систем.
2. Раскройте содержание стадий проектирования информационных систем.
3. Создайте документ в MS Word. Настройте нумерацию четных страниц со 2 страницы. Добавьте сноску на 3 странице. Сделайте разрыв раздела на 4 странице. Во втором разделе ориентация страниц должна быть альбомной.

Билет №11

1. Перечислите базовые технологические процессы.
2. Раскройте содержание прикладного уровня информационных технологий.
3. В программе MS Excel на основе таблицы рассчитайте калорийность блюда на выходе и постройте круговую диаграмму, отображающую соотношение калорий в блюде на выходе.

Билет №12

1. Назовите основные уровни информатики.
2. Охарактеризуйте виды обработки информации.
3. В программе MS Excel в таблицу занесли результаты тестирования учащихся по физике и информатике. Чему равна наибольшая сумма баллов по двум предметам среди учащихся округа «Северный»? Сколько процентов от общего числа участников составили ученики, получившие по физике больше 56 баллов? Постройте столбчатую диаграмму, отображающую соотношение баллов по физике учеников из округов «Западный», «Восточный» и «Северный».

Билет №13

1. Перечислите протоколы сетевого взаимодействия.
2. Разбейте виды архитектуры ЭВМ в зависимости от обработки информации.
3. В программе MS Excel на основе таблицы рассчитайте калорийность блюда на выходе и постройте столбчатую диаграмму, отображающую соотношение калорий в 1 порции

(318,5 гр.).

Билет №14

1. Назовите системы поддержки принятия решений
2. Сформулируйте особенности гибридной экспертной системы.
3. Создайте документ в MS Word. Назовите его «Рецепты». С помощью параметров анимации оформите заголовок «Простые рецепты из 5 ингредиентов». Настройте автозамену числа «5» на слово «пять». Добавьте буквицу

Билет №15

1. Перечислите уровни защиты информации от компьютерных вирусов.
2. Раскройте содержание Intranet.
3. Создайте документ в MS Word. С использованием Caps Lock напишите свое ФИО. Настройте исправление текста. Настройте замену простых дробей $1/2$, $3/4$ на один символ $\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$. Если такая функция уже настроена, то выключите ее.

Билет №16

1. Дайте определение PLM.
2. Дайте краткую характеристику развития методов и средств разработки ПО.
3. Создайте документ в MS Word. Отключите автозамену двух прописных букв в начале слова. Настройте исправление «ИТ» на «информационные технологии». Вставьте формулу нахождения корней квадратного уравнения.

Билет №17

1. Назовите составляющие управления жизненным циклом.
2. Сравните компилятор и интерпретатор.
3. Создайте документ в MS Word. Настройте замену текста с параметрами: шрифт Calibri, размер 11, на текст с параметрами шрифт Times New Roman, размер 12. Настройте замену двух дефисов подряд на длинное тире. Если такая функция уже настроена, то выключите ее.

Билет №18

1. Дайте определение операционной системы.
2. Сформулируйте назначение унификации и спецификации.
3. Создайте документ в MS Word. Настройте нумерацию четных страниц со 2 страницы. Добавьте сноску на 3 странице. Сделайте разрыв раздела на 4 странице. Во втором разделе ориентация страниц должна быть альбомной.

Билет №19

1. Перечислите стадии жизненного цикла программного продукта.
2. Раскройте содержание стадий проектирования информационных систем.
3. В программе MS Excel на основе таблицы рассчитайте калорийность блюда на выходе и одной порции (213 гр) готового блюда.

Билет №20

1. Назовите основные фазы проектирования информационных систем.
2. Сравните семантический и прагматический подходы к оценке информации.
3. В программе MS Excel в таблицу занесли результаты тестирования учащихся по

географии и информатике. Чему равна наименьшая сумма баллов по двум предметам среди школьников, получивших больше 50 баллов по географии или информатике? Сколько процентов от общего числа участников составили ученики, получившие по географии меньше 63 баллов? Постройте круговую диаграмму, отображающую соотношение суммарных баллов учеников из школ «2», «4» и «6».

Билет №21

1. Перечислите базовые технологические процессы.
2. Охарактеризуйте виды обработки информации.
3. Создайте документ в MS Word. Назовите его «Рецепты». С помощью параметров анимации оформите заголовки «Простые рецепты из 5 ингредиентов». Настройте автозамену числа «5» на слово «пять». Добавьте буквицу

Билет №22

1. Назовите основные уровни информатики.
2. Разбейте виды архитектуры ЭВМ в зависимости от обработки информации.
3. Создайте документ в MS Word. С использованием Caps Lock напишите свое ФИО. Настройте исправление текста. Настройте замену простых дробей $1/2$, $3/4$ на один символ $\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$. Если такая функция уже настроена, то выключите ее.

Билет №23

1. Перечислите протоколы сетевого взаимодействия.
2. Сформулируйте особенности гибридной экспертной системы.
3. Создайте документ в MS Word. Отключите автозамену двух прописных букв в начале слова. Настройте исправление «ИТ» на «информационные технологии». Вставьте формулу нахождения корней квадратного уравнения.

Билет №24

1. Назовите системы поддержки принятия решений
2. Раскройте содержание Intranet.
3. Создайте документ в MS Word. Настройте замену текста с параметрами: шрифт Calibri, размер 11, на текст с параметрами шрифт Times New Roman, размер 12. Настройте замену двух дефисов подряд на длинное тире. Если такая функция уже настроена, то выключите ее.

Билет №25

1. Перечислите уровни защиты информации от компьютерных вирусов.
2. Дайте краткую характеристику развития методов и средств разработки ПО.
3. Создайте документ в MS Word. Настройте нумерацию четных страниц со 2 страницы. Добавьте сноску на 3 странице. Сделайте разрыв раздела на 4 странице. Во втором разделе ориентация страниц должна быть альбомной.

Билет №26

1. Дайте определение PLM.
2. Сравните компилятор и интерпретатор.
3. В программе MS Excel на основе таблицы рассчитайте калорийность блюда на выходе и одной порции (213 гр) готового блюда.

Билет №27

1. Назовите составляющие управления жизненным циклом.
2. Сформулируйте назначение унификации и спецификации.
3. В программе MS Excel в таблицу занесли результаты тестирования учащихся по географии и информатике. Чему равна наименьшая сумма баллов по двум предметам среди школьников, получивших больше 50 баллов по географии или информатике? Сколько процентов от общего числа участников составили ученики, получившие по географии меньше 63 баллов? Постройте круговую диаграмму, отображающую соотношение суммарных баллов учеников из школ «2», «4» и «6».

Билет №28

1. Дайте определение операционной системы.
2. Раскройте содержание стадий проектирования информационных систем.
3. В программе MS Excel на основе таблицы рассчитайте калорийность блюда на выходе и постройте круговую диаграмму, отображающую соотношение калорий в блюде на выходе.

Билет №29

1. Перечислите стадии жизненного цикла программного продукта.
2. Сравните семантический и прагматический подходы к оценке информации.
3. В программе MS Excel в таблицу занесли результаты тестирования учащихся по физике и информатике. Чему равна наибольшая сумма баллов по двум предметам среди учащихся округа «Северный»? Сколько процентов от общего числа участников составили ученики, получившие по физике больше 56 баллов? Постройте столбчатую диаграмму, отображающую соотношение баллов по физике учеников из округов «Западный», «Восточный» и «Северный».

Билет №30

1. Назовите основные фазы проектирования информационных систем.
2. Раскройте содержание прикладного уровня информационных технологий.
3. В программе MS Excel на основе таблицы рассчитайте калорийность блюда на выходе и постройте столбчатую диаграмму, отображающую соотношение калорий в 1 порции (318,5 гр.).

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Экзамен»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный

	<p>примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы. перечисляет и обосновывает значимость основ экономических знаний в различных сферах деятельности; перечисляет и характеризует способы определения ; достоверности экономических знаний в различных сферах деятельности; способен толковать основные методы поиска, хранения, обработки и анализа информации; может объяснить основные этапы проектирования баз данных; может переформулировать и описать основные средства передачи информации; перечисляет и обсуждает стандарты, методы обработки данных с использованием профессиональных приложений, методы интерпретации полученных данных и их использования для расчетов</p>	<p>правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно. Обозначает основы экономических знаний в различных сферах деятельности; перечисляет и характеризует способы определения достоверности экономических знаний в различных сферах деятельности; дает определения основным методам поиска, хранения, обработки и анализа информации; называет основные этапы проектирования баз данных; перечисляет основные средства передачи информации; перечисляет стандарты, методы обработки данных с использованием профессиональных приложений, методы интерпретации полученных данных и</p>	<p>характер, научная терминология не используется. Не обозначает основы экономических знаний в различных сферах деятельности; не перечисляет и характеризует способы определения достоверности экономических знаний в различных сферах деятельности; не дает определения основным методам поиска, хранения, обработки и анализа информации; не называет основные этапы проектирования баз данных; не перечисляет основные средства передачи информации; не перечисляет стандарты, методы обработки данных с использованием профессиональных приложений, методы интерпретации полученных данных и их использования для расчетов технологических параметров оборудования;</p>
--	---	---	---

	технологических параметров оборудования;	их использования для расчетов технологических параметров оборудования;	
Вопрос на понимание	<p>Понимает суть поставленной задачи. Дает развернутый и аргументированный ответ на вопрос. Выражает собственное мнение, опираясь на актуальные тенденции в изучаемой сфере. Логически грамотно определяет причинно-следственные связи. Использует для ответа грамотный профессиональный язык. Оценивает эффективность применения основ экономических знаний в различных сферах деятельности; может сформулировать и дать оценку эффективности ключевых экономических знаний в различных сферах деятельности; способен проанализировать, оценить и применить на практике технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; сравнивает и дает оценку</p>	<p>Демонстрирует понимание сути задания. Отвечает на поставленный вопрос, ориентируясь на положения теории, а не практики. Не может аргументировать свой ответ. При ответе опирается главным образом на примеры, не пользуясь профессиональным языком. Использует основы экономических знаний в различных сферах деятельности; может сформулировать ключевые экономические знания в различных сферах деятельности; применяет на практике технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; формулирует и разрабатывает основные настройки систем поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных; может</p>	<p>Не понимает сути вопроса. Не может высказать собственное мнение, привести примеры. Не отвечает на вопрос, либо высказывает ошибочные суждения. Не использует основы экономических знаний в различных сферах деятельности; не может сформулировать ключевые экономические знания в различных сферах деятельности; не применяет на практике технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; не формулирует и разрабатывает основные настройки систем поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных; не может наладить процесс подготовки и представления информации в требуемом формате с</p>

	<p>основным требованиям к системам поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных; может пересмотреть налаженный процесс подготовки и представления информации в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; применяет на практике и сопоставляет стандарты и методы обработки данных адекватно целям и поставленным задачам, проводить обработку полученных данных с использованием прикладных программ ; подготавливает расчет и дает оценку технологическим параметрам применяя данные обработанные с помощью прикладных программ ;</p>	<p>наладить процесс подготовки и представления информации в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; применяет на практике стандарты и методы обработки данных адекватно целям и поставленным задачам, проводить обработку полученных данных с использованием прикладных программ по заданным шаблонам или примерам; подготавливает расчет технологических параметров применяя данные обработанные с помощью прикладных программ ;</p>	<p>использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; не применяет на практике стандарты и методы обработки данных адекватно целям и поставленным задачам, проводить обработку полученных данных с использованием прикладных программ по заданным шаблонам или примерам; не подготавливает расчет технологических параметров применяя данные обработанные с помощью прикладных программ ;</p>
<p>Практическое задание</p>	<p>Задание выполнено полностью. Приведены все необходимые формулы, проведены требуемые расчеты, сделаны соответствующие выводы, записан полный ответ.</p>	<p>Задание выполнено не полностью. Приведены необходимые формулы, при проведении расчетов допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством</p>	<p>Задание не выполнено , либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя. Не использует основы экономических</p>

	<p>Оценивает эффективность применения основ экономических знаний в различных сферах деятельности; может сформулировать и дать оценку эффективности ключевых экономических знаний в различных сферах деятельности; способен проанализировать, оценить и применить на практике технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; сравнивает и дает оценку основным требованиям к системам поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных; может пересмотреть налаженный процесс подготовки и представления информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; применяет на практике и сопоставляет</p>	<p>преподавателя. Использует основы экономических знаний в различных сферах деятельности; может сформулировать ключевые экономические знания в различных сферах деятельности; применяет на практике технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; формулирует и разрабатывает основные настройки систем поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных; может наладить процесс подготовки и представления информации в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; применяет на практике стандарты и методы обработки данных адекватно целям и поставленным задачам, проводить обработку полученных данных с использованием прикладных программ</p>	<p>знаний в различных сферах деятельности; не может сформулировать ключевые экономические знания в различных сферах деятельности; не применяет на практике технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; не формулирует и разрабатывает основные настройки систем поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных; не может наладить процесс подготовки и представления информации в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; не применяет на практике стандарты и методы обработки данных адекватно целям и поставленным задачам, проводить обработку полученных данных с использованием прикладных программ по заданным</p>
--	---	--	--

	стандарты и методы обработки данных адекватно целям и поставленным задачам, проводить обработку полученных данных с использованием прикладных программ ; подготавливает расчет и дает оценку технологическим параметрам применяя данные обработанные с помощью прикладных программ ;	по заданным шаблонам или примерам; подготавливает расчет технологических параметров применяя данные обработанные с помощью прикладных программ ;	шаблонам или примерам; не подготавливает расчет технологических параметров применяя данные обработанные с помощью прикладных программ ;
--	--	--	---

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Трофимов, В. В. Информационные технологии в 2 т [Электронный ресурс] : учебник / В. В. Трофимов ; под ред. В. В. Трофимова. — М. : Издательство Юрайт, 2016. — 628 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/393083>
2. Советов, Б. Я. Информационные технологии [Электронный ресурс] : учебник / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 327 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/431946>

Дополнительная литература

1. Ившин, В. П. Современная автоматика в системах управления технологическими процессами [Электронный ресурс] : учебник / В.П. Ившин, М.Ю. Перухин. — М. : ИНФРА-М, 2020.— 402 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1093431>
2. Федотова, Е. Л. Информационные технологии и системы [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Е.Л. Федотова. – М. : ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 352 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=356007>
3. Федотова, Е. Л. Прикладные информационные технологии [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Е.Л. Федотова, Е.М. Портнов. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 336 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1043092>
4. Черников, Б. В. Информационные технологии управления [Электронный ресурс] : учебник / Б.В. Черников. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 368 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1054775>
5. Мамонова, Т. Е. Информационные технологии. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т. Е. Мамонова. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 176 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/434017>

Периодические издания

1. Бизнес-информатика(<https://bijournal.hse.ru/>)

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. IT-World: Мир информационных технологий - режим доступа <https://www.it-world.ru/>
2. Национальный открытый университет "ИНТУИТ" - режим доступа <https://www.intuit.ru/>
3. Федеральный портал "Российское образование". - режим доступа <http://www.edu.ru/>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические указания для подготовки доклада

Доклад — это устное выступление на заданную тему. Подготовленное студентом самостоятельно публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной проблемы.

Время доклада: 5—15 мин.

Цели доклада

1. Научиться убедительно и кратко излагать свои мысли в устной форме (эффективно

продавать свой интеллектуальный продукт).

2. Донести информацию до слушателя, установить контакт с аудиторией и получить обратную связь.

План и содержание доклада. Важно при подготовке доклада учитывать три его фазы: мотивацию, убеждение, побуждение.

Отправными точками для эффективного слушания и понимания читаемого доклада должны стать: риторические вопросы; актуальные местные события;

— личные происшествия;

— истории, вызывающие шок;

— цитаты, пословицы;

— возбуждение воображения;

— оптический или акустический эффект; неожиданное для слушателей начало доклада.

Методические указания для подготовки к тестированию

Тест — это стандартизованное задание, по результатам выполнения которого дается оценка уровня знаний, умений и навыков испытуемого. Педагогический тест определяется как система задач и (или) вопросов определенного содержания, специфической формы, позволяющая качественно оценить структуру и эффективно измерить уровень знаний каждого испытуемого.

Тест состоит из тестовых (контрольных) заданий и правильных (образцовых) ответов к ним.

Тест может содержать задания по одной дисциплине (гомогенный тест), по определенному набору или циклу дисциплин (тест для комплексной оценки знаний студентов, гетерогенный тест).

В зависимости от цели тестирования (текущий контроль знаний, итоговый контроль знаний, оценка остаточных знаний и др.) и формы теста разрабатывается план раскладки задач и вопросов в тестовые задания. Формализация учебного материала и составление тестовых заданий — наиболее ответственные и сложные этапы составления тестов.

После составления тестовых заданий преподаватель оформляет правильный ответ.

Формы тестовых заданий

Существуют разные формы тестовых заданий:

— задания закрытой формы, в которых студенты выбирают правильный ответ изданного набора ответов к тексту задания;

— задания открытой формы, требующие при выполнении самостоятельного формулирования ответа;

— задания на соответствие, выполнение которых связано с установлением соответствия между элементами двух множеств;

— задания на установление правильной последовательности, в которых от студента требуется указать порядок действий или процессов, перечисленных преподавателем.

Некоторые формы можно разделить на виды. Например, для закрытой формы можно выделить задания с двумя, тремя и большим числом выборочных ответов. Выбор формы задания зависит от целей тестирования и от содержания контролируемого материала.

Предложенные четыре формы тестовых заданий являются основными, но при этом не исключается применение других форм.

Можно выделить ряд общих требований, предъявляемых к тестовым заданиям;

— каждое задание имеет свой порядковый номер, установленный согласно объективной оценке трудности задания и выбранной стратегии тестирования;

— задание формулируется в логической форме высказывания, которое становится

истинным или ложным в зависимости от ответа студента;

— к разработанному заданию прилагается правильный ответ;

— для каждого задания приводится правило оценивания, позволяющее интерпретировать ответ студента как правильный или неправильный;

на выполнение одной задачи (вопроса) тестового задания у студента должно уходить не более 2-5 мин.

В дополнение к основным общим требованиям существует еще ряд других, обусловленных спецификой выбранной тестовой формы.

Задания закрытой формы. В задании можно выделить основную часть утверждения, содержащую постановку проблемы, и готовые ответы, сформулированные преподавателем. Среди ответов правильным обычно бывает только один, хотя не исключаются и другие варианты. Число неправильных ответов определяется видом задания, обычно оно не превышает пяти.

В дополнение к общим имеется еще ряд требований к заданиям закрытой формы:

— в тексте задания должна быть устранена всякая двусмысленность или неясность формулировок;

— в основную часть задания следует включать как можно больше слов, оставляя для ответа не более двух-трех наиболее важных, ключевых слов для данной проблемы;

– частота выбора одного и того же номера места для правильного ответа в различных заданиях теста должна быть примерно одинакова, либо номер места для правильного ответа выбирается в случайном порядке;

– из числа неправильных исключаются ответы, вытекающие один из другого.

Задания закрытой формы имеют как достоинства, так и недостатки. Их преимущества связаны с быстротой тестирования и с простотой подсчета баллов. Среди недостатков обычно отмечают эффект угадывания, характерный для слабо подготовленных студентов при ответах на наиболее трудные задания теста.

Задания закрытой формы сопровождаются инструкцией: «Обведите номер правильного ответа». В случае компьютерной выдачи заданий используют инструкцию: «Введите номер правильного ответа».

Задания открытой формы. При ответе на открытое задание студент вписывает пропущенное слово, формулу или число вместо прочерка. В том случае, если это возможно, после прочерка указываются единицы измерения.

Прочерк ставится на месте ключевого термина, знание которого является существенным для контролируемого материала.

Задания на соответствие. В этих заданиях преподаватель проверяет знание связей между элементами двух множеств. Слева обычно приводятся элементы данного множества, справа — элементы, подлежащие выбору. Число элементов второго множества может превышать число данных.

К заданиям предлагается стандартная инструкция, состоящая из двух слов: «Установите соответствие».

Как и в заданиях закрытой формы, наибольшие трудности при разработке связаны с подбором правдоподобных избыточных элементов во втором множестве. Эффективность задания будет существенно снижена, если неправдоподобные элементы легко различаются студентами.

Задания на установление правильной последовательности.

Тестовые задания четвертой формы предназначены для оценивания уровня владения последовательностью действий, процессов, вычислений и т.д.

В задании приводятся в произвольном порядке действия или процессы, связанные с

определенной задачей. Студент должен установить правильный порядок действий и указать сто с помощью цифр в специально определенном для этого месте.

Стандартная инструкция к заданиям четвертой формы: «Установите правильную последовательность».

Задания на установление правильной последовательности действий обладают определенными преимуществами при разработке комплексных тестов, так как они удобны для оценки уровня профессиональной подготовки студентов, непосредственно связанной с их будущей деятельностью.

При выборе формы тестового задания необходимо помнить, что каждой дисциплине присуще свое собственное содержание, отличное от других. Поэтому нет и не может быть единых рекомендаций для правильного выбора формы. Многие здесь зависят от мастерства преподавателя, от его опыта и умения разрабатывать задания теста.

Процесс тестовых измерений предельно стандартизируется: все инструкции к одной форме даются одними и теми же словами:

заранее разработанная система подсчета баллов применяется ко всем испытуемым студентам одинаково;

все испытуемые отвечают на задания одинаковой сложности.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с

учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания по подготовке к экзамену

Контроль и оценка знаний, умений и навыков студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Экзамен – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На экзамене проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Экзамен дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса.

Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

Ограниченность времени для непосредственной подготовки к экзамену требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях.

Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к экзамену является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий.

На экзамене студенту предлагается билет, содержащий вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками.

От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение

материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	

Автоматизированные рабочие места с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет».
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>
специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/ переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук. Автоматизированные рабочие места с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет»
<i>СРС</i>
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
2. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)
3. Семинарские занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением, обсуждением и анализом различных заданий)

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ СФЕРЕ**

**Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль Технология организации ресторанного**

**профиль
Технология организации ресторанного дела**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Зиганшина Н.Ф.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цели дисциплины - владение иностранным языком как средством делового общения:

- овладение профильным тезаурусом;
- приобретение новых знаний и умений, использование их в практической деятельности;
- развитие межкультурной коммуникации в творческой, научной и производственной среде; – овладение регистрами иноязычного общения в наиболее типичных ситуациях профильной сферы.

Задачи дисциплины

- сбор информации на иностранном языке и обрабатывать ее (анализ и систематизация, фиксирование и обобщение полученных результатов);
- выступление с научными докладами и сообщениями на иностранном языке (защита магистерской работы и ее презентация, участие в международных конкурсах, выставках и конференциях);

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные

специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
 центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

- научно-исследовательская
- организационно-управленческая
- проектная
- маркетинговая
- производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-5	Знания	Знать: коммуникативные свойства русского и иностранного языка, их основные средства, понятия и категории
	Умения	Уметь: логически верно, аргументировано и грамотно строить свою устную и письменную речь, профессионально вести спор, дискуссию, полемику; четко и аргументировано высказывать свою точку зрения на ту или иную проблему, отвечать на вопросы; убеждать оппонента.
	Навыки и/или опыт деятельности	Владеть навыками свободного и грамотного использования языковых средств в профессиональной и бытовой коммуникации; овладения навыками речевого воздействия на личность; навыками ведения спора, дискуссии, полемики, приемами аргументации.
ПК-25	Знания	

		Знает основы современных методов научного исследования, информационной и библиографической культуры
	Умения	Уметь: найти необходимую информацию в справочной, специальной литературе и компьютерных сетях;
	Навыки и/или опыт деятельности	имеет навыки работы с компьютером как средством получения, обработки и управления информацией

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ СФЕРЕ имеет код Б1.В.12, относится к основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ СФЕРЕ предусмотрена учебным планом в 8 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен в 8 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	8 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	12	12
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4
в т. ч. занятия семинарского типа	6	6
в т.ч. консультация	2	2
Самостоятельная работа обучающихся	124	124
Промежуточная аттестация	8	8
в т. ч. экзамен	8	8
ИТОГО	144	144

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Раздел 1. Производство продуктов питания. Кулинарная характеристика блюд

Тема 1. Современные технологии в пищевом производстве. Организация производства продуктов питания. Кулинарная характеристика видов продуктов.

Овощные блюда. Кулинарные характеристики. Виды обработки мясных продуктов. Кулинарные характеристики рыбных блюд. Качественные характеристики молочных, крупяных и яичных блюд. Отечественный и зарубежный опыт технологии производства продуктов питания. Заморозка, стерилизация продуктов питания.

Грамматика: Степени сравнения прилагательных. Качественные характеристики. Числительные: количественные, порядковые, дробные. Неопределенные местоимения some, any, no.

Раздел 2. Речевой этикет. Общение в профессиональной сфере.

Тема 1. Общение в профессиональной сфере. Составление и обыгрывание профессиональных ситуаций. Обслуживание завтрака, обеда, ужина в зале ресторана, в кафе, в буфете, в баре, в номере гостиницы

Встреча гостей, приветствие. Приглашение в зал. Предложение места, меню, прейскуранта. Рекомендация блюд, вин, напитков из предложенного меню. Разговорная практика: диалоги по предложению вторых мясных и рыбных

блюд. Диалоги по предложению блюд на завтрак, кондитерских изделий к чаю, кофе, десерту. Диалоги по теме: в баре, у барной стойки. Речевой этикет: приветствия, тосты, поздравления. Диалоги: предварительный заказ, обслуживание банкета, заказ ужина в номер. Рекомендация вин и напитков к закускам и блюдам.

Грамматика: Модальные глаголы. Особенности употребления many, much, little, a little, few, a few, a lot of. Меры веса и объема. Английские меры объема жидкости.

Раздел 3. Сервировка стола и обслуживание.

Тема 1. Подготовка к обслуживанию. Предметы сервировки. Сервировка стола.

Подготовка к обслуживанию. Сервировка стола. Предметы сервировки. Сервировка стола к завтраку. Сервировка стола к обслуживанию ланча, обеда, ужина. Сервировка стола к спецобслуживанию (банкет, свадьба).

Грамматика: Предлог for с существительным. Предлоги места. Многозначность слов.

Раздел 4. Специальное обслуживание. Решение финансовых вопросов.

Тема 1. Специальное обслуживание. Составление заказа, оплата заказа. Особенности сервиса и обслуживания в Республике Татарстан. Национальная татарская кухня.

Этикет письменного общения. Письмо-запрос (заказ), письмо-подтверждение. Специальное обслуживание. Заказ по телефону. Диалоги: разговор с метрдотелем, предварительный заказ, аннулирование заказа. Деньги. Расчет с посетителем. Диалоги: официант, счет, пожалуйста, ошибка в счете, речевой этикет: выражения извинения, сожаления. Составление словаря национальных блюд. Диалоги: заказ в ресторане татарской кухни.

Грамматика: виды вопросов, вопросительные предложения в простом, настоящем и будущем времени, вежливые формы вопросов.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))
---	-------------------	---

		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуча-ся	Всего
--	--	----------------------	---	---	------------------------	-------

1 этап (8 семестр)

Раздел 1. Производство продуктов питания. Кулинарная характеристика блюд

1	Современные технологии в пищевом производстве. Организация производства продуктов питания. Кулинарная характеристика видов продуктов.	1	1	0	31	33
---	---	---	---	---	----	----

Раздел 2. Речевой этикет. Общение в профессиональной сфере.

1	Общение в профессиональной сфере. Составление и обыгрывание профессиональных ситуаций. Обслуживание завтрака, обеда, ужина в зале ресторана, в кафе, в буфете, в баре, в номере гостиницы	1	2	0	31	34
---	---	---	---	---	----	----

Раздел 3. Сервировка стола и обслуживание.

1	Подготовка к обслуживанию. Предметы сервировки. Сервировка стола.	1	1	0	31	33
---	---	---	---	---	----	----

Раздел 4. Специальное обслуживание. Решение финансовых вопросов.

1	Специальное обслуживание. Составление заказа, оплата заказа. Особенности сервиса и обслуживания в Республике Татарстан. Национальная татарская кухня.	1	2	0	31	34
	Консультация					2
	Экзамен					8
	Итого	4	6	0	124	144

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16199>

1. Методические указания для самостоятельной работы
2. Методические указания для практических занятий
3. Конспект лекций

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
<p>ОК-5</p> <p>способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</p>	<p>ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК</p> <p>ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</p> <p>КУЛЬТУРА РЕЧЕВОГО ОБЩЕНИЯ</p> <p>ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</p> <p>ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</p> <p>ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ СФЕРЕ</p> <p>АДАПТАЦИЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ К ТРУДОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</p> <p>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА</p> <p>ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</p> <p>ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-25</p> <p>способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>	<p>БИОХИМИЯ</p> <p>ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</p> <p>ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ</p> <p>ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ</p> <p>СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ</p> <p>БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ</p> <p>ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ</p> <p>ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</p> <p>ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ</p> <p>ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ</p> <p>ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ СФЕРЕ</p> <p>ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА</p> <p>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ</p> <p>НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА</p> <p>ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>

В рамках дисциплины **ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ СФЕРЕ** указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость
Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	1,54	3,08
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	3	2,31	6,92
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
контрольная работа №1	18,00	30,00
контрольная работа №2	18,00	30,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где **Балл(К/ Дисц/ Этапизуч)** – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

\sum **Набранный балл за ОС** – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

\sum **max балл за ОС** – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где **Балл(К/ Дисц)** – общий балл за компетенцию К;

\sum **Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)** – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного	Базовый уровень	Знать: - Основные различия концептуальной и языковой картин мира носителей русского и английского языка;	От 60 до 70 баллов

взаимодействия		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять навыки вербального и невербального общения; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - системой знаний о ценностях и представлениях, присущих культурам стран изучаемых иностранных языков. 	
	Повышенный уровень	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - историю и культуру страны изучаемого языка; правила речевого этикета; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать знание иностранного языка в профессиональной деятельности; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - деловой коммуникацией и речевого этикета изучаемого иностранного языка; 	Более 70 баллов
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Базовый уровень	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -систему общественного питания и систему предприятий торговли стран изучаемого языка, систему общественного питания и систему предприятий общественного питания России; 	От 60 до 70 баллов

		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать основное содержание аутентичных аудио- или видео текстов технического характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками использования профессиональной лексики и новых лексических единиц, связанных с тематикой производства продуктов питания в России и за рубежом 	
	Повышенный уровень	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности, различия, технические характеристики системы общественного питания и системы предприятий торговли стран изучаемого языка; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать содержание технической производственной документации, аудио- или видео текстов технического характера на темы, предлагаемые в рамках курса, извлекать из них необходимую информацию; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - продвинутыми навыками использования профессиональной лексики и новых лексических 	Более 70 баллов

		единиц, связанных с тематикой производства продуктов питания в России и за рубежом.	
--	--	---	--

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоения компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
контрольная работа №2	30	ОК-5, ПК-25
контрольная работа №1	30	ОК-5, ПК-25
Промежуточная аттестация		
Экзамен	40	ОК-5, ПК-25

1. контрольная работа №1

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «контрольная работа №1»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
Знания
Знать: коммуникативные свойства русского и иностранного языка, их основные средства, понятия и категории
Умения
Уметь: логически верно, аргументировано и грамотно строить свою устную и письменную речь, профессионально вести спор, дискуссию, полемику; четко и аргументировано высказывать свою точку зрения на ту или иную проблему, отвечать на вопросы; убеждать оппонента.
Навыки и/или опыт деятельности
Владеть навыками свободного и грамотного использования языковых средств в профессиональной и бытовой коммуникации; овладения навыками речевого воздействия на личность; навыками ведения спора, дискуссии, полемики, приемами аргументации.
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Знания

Знает основы современных методов научного исследования, информационной и библиографической культуры
Умения
Уметь: найти необходимую информацию в справочной, специальной литературе и компьютерных сетях;
Навыки и/или опыт деятельности
имеет навыки работы с компьютером как средством получения, обработки и управления информацией

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «контрольная работа №1», характеризующий этап формирования

Контрольная работа представлена в двух вариантах. Соответствующий вариант предоставляется по последней цифре зачетной книжки. При выполнении контрольной работы внимательно ознакомьтесь с содержанием вопросов. При выполнении заданий 1 - 3 используйте навыки коммуникации в устной и письменной форме на английском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия. Для выполнения заданий 4, 5 потребуется применить навыки изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания.

Основной перечень заданий:

1. Составьте монологическое высказывание на английском языке на пройденные темы.
2. Составьте диалог, моделирующий ситуацию профессионального межкультурного общения.
3. Составьте письменный заказ на английском языке на поставку продуктов, необходимых для проведения данного в задании мероприятия.
4. Прочитайте, проанализируйте и перескажите текст.
5. Изучите и проанализируйте два текста. Проведите на английском языке сравнение сферы производства продуктов питания в России и США.

1.3 Типовые задания оценочного средства «контрольная работа №1»

0. Внимательно прочитайте задания. При выполнении заданий 1 - 3 используйте навыки коммуникации в устной и письменной форме на английском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия. Для выполнения заданий 4, 5 потребуется применить навыки изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания.

1. Составьте монологическое высказывание на английском языке на следующие темы:

Вариант 1

- Кулинарные характеристики овощных блюд.

- Кулинарные характеристики мясных блюд.

Вариант 2

- Кулинарные характеристики крупяных и молочных блюд.

- Кулинарные характеристики рыбных блюд.

2. Составьте диалог, моделирующий ситуацию профессионального межкультурного общения:

Вариант 1

Встреча гостя, приветствие, приглашение в зал, предложение места

Студент А (иностранный гость) – Студент Б (хостесс)

Вариант 2

Предложение меню, объяснение винной карты, помощь в выборе блюда

Студент А (иностранный гость) – Студент Б (служащий ресторана)

3. Составьте письменный заказ на английском языке на поставку продуктов, необходимых для проведения данного в задании мероприятия:

Вариант 1

- Банкет для иностранных гостей на конференции в ресторане отеля

Вариант 2

- Выездной кофе-брейк на международном научном форуме

4. Прочитайте, проанализируйте и перескажите текст.

Вариант 1

Sustainable Food Systems and Agriculture

Food production has tripled over the past half century and has allowed the world's population to increase by 4.5 billion people. This boom in food supply as a result of the Green Revolution avoided widespread famine but carried with it substantial environmental costs including depletion of freshwater resources, eutrophication from injudicious fertilizer use, greenhouse gas emissions from livestock, rice paddies, mechanization, and fertilizer denitrification, and agricultural expansion into natural systems. Humanity will need to feed several billion more people by mid-century while minimizing the environmental burden of food production and coping with the impacts of a changing climate. This text provides an overview of the key tradeoffs that have historically occurred between food production and the environment and explores solutions that offer promise for enhancing food supply and environmental stewardship together.

Вариант 2

Trends in food production practices relative to foodborne parasites

Food production has undergone remarkable advances, particularly in developed countries. Along with advances in the quantity of food produced, the safety of food has also improved. Nevertheless, there are ongoing risks due to a number of zoonotic parasites on produce (fresh fruits and vegetables) and in meat animals. Modern food production systems have incorporated many practices that reduce or prevent exposure to certain parasites. For example, modern pork production systems have dramatically reduced the risk of acquiring *Trichinella* from pork. Continued research into safe food production systems, along with transfer of new technologies to food producers through educational outreach, is a key for ongoing improvement of food safety relative to parasites. This chapter reviews some of the major risks for the contamination of food with parasites and specific mitigations that can reduce these risks. These general principles can be extrapolated across most commodity groups.

5. Изучите и проанализируйте два текста. Проведите на английском языке сравнение сферы производства продуктов питания в России и США:

Вариант 1

The Agriculture and Food Sector in Russia: Global Opportunities for Growth

The Russian Export Center offers a wide range of services to promote Russian goods in cross-border markets. Regional authorities also provide feasible support to businesses. In addition, the ruble has been quite volatile, fluctuating to low values for the last couple of years. The current business environment offers quite favorable conditions for producers and exporters of Russian food commodities, which is a promising sign for the sector, thus encouraging us to believe that Russia will take a worthy place among global food suppliers in the near future.

Russia has a surface area of 17 million square kilometers extending from the Arctic to the subtropics. There are more than 190 ethnic groups with unique traditions and specific nature of production – this opens up wide opportunities for local producers

In contrast to the US and Europe, the Russian government has officially banned the cultivation and breeding of genetically modified crops.

Russia has huge potential to become the leader of organic farming: 10 million ha of arable Russian land is still idle. Meanwhile, Europe has already depleted its arable resources.

Agricultural Production and Prices in the USA

The United States produces and sells a wide variety of agricultural products across the Nation. In terms of sales value, California leads the country as the largest producer of agricultural products (crops and livestock), accounting for almost 11 percent of the national total, based on the 2012 Census of Agriculture. Iowa, Texas, Nebraska, and Minnesota round out the top five agricultural-producing States, with those five representing more than a third of U.S. agricultural-output value.

Вариант 2

Food production in Russia

Although agriculture plays a relatively minor role in the overall economy when measured by value added and share in total exports compared to some other sectors, in particular oil and mining, it is still an important sector in terms of employment with a share of 9.7%. The share of agriculture value added in the GDP is low at 4% and the sector registered slow growth in real terms at 1.3% on average between 2000 and 2010. The agrarian system is characterized by the co-existence of large commercial producers with smallholders that predominately produce for own consumption and informal markets

The USA: Food Manufacturing

The value of agricultural production in the United States rose over most of the last decade due to increases in production as well as higher prices. Yield gains for crops were particularly important, although acreage also rose in response to elevated prices from 2008 to 2012. Falling prices in the last two years, accompanied by some reduction in acreage, have led to a 15-percent decline in the value of crop production since 2012. While livestock production increased over the decade, high feed costs and drought led to slower growth in recent years. Cattle herd rebuilding combined with Porcine Epidemic Diarrhea Virus (PEDv) to reduce red meat production by almost 4 percent in 2014, pushing overall red meat and poultry production down more than 1 percent.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «контрольная работа №1»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия к выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня к от 71 до 100	Показатель базового уровня к от 60 до 70	Показатель неосвоенности к меньше 60
<p>Были даны ответы на все вопросы в полной мере и с использованием правильных грамматических, фонетических, лексических форм английского языка. Продемонстрирована высокая способность к коммуникации в устной и письменной форме на английском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия на высоком уровне. Студент обладает навыком изучения и анализа научно-технической информации, отечественного</p>	<p>Были даны ответы на все вопросы. Были даны ответы на все вопросы с использованием правильных грамматических, фонетических, лексических и этических форм. Продемонстрирован хороший уровень коммуникации в устной и письменной форме на английском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия на высоком уровне. Студент обладает навыком изучения и анализа научно-технической</p>	<p>Не был дан ответ на один или все вопросы. Грамматические, фонетические, лексические и этические формы иностранного языка использованы некорректно. Продемонстрирован низкий уровень коммуникации в устной и письменной форме на английском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия на высоком уровне. Студент не обладает навыком изучения и анализа научно-технической информации, отечественного</p>

и зарубежного опыта по производству продуктов питания.	информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания.	и зарубежного опыта по производству продуктов питания
--	---	---

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

max OC – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. контрольная работа №2

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «контрольная работа №2»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
Знания
Знать: коммуникативные свойства русского и иностранного языка, их основные средства, понятия и категории
Умения
Уметь: логически верно, аргументировано и грамотно строить свою устную и письменную речь, профессионально вести спор, дискуссию, полемику; четко и аргументировано высказывать свою точку зрения на ту или иную проблему, отвечать на вопросы; убеждать оппонента.
Навыки и/или опыт деятельности
Владеть навыками свободного и грамотного использования языковых средств в профессиональной и бытовой коммуникации; овладения навыками речевого воздействия на личность; навыками ведения спора, дискуссии, полемики, приемами аргументации.
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Знания
Знает основы современных методов научного исследования, информационной и библиографической культуры
Умения
Уметь: найти необходимую информацию в справочной, специальной литературе и компьютерных сетях;
Навыки и/или опыт деятельности
имеет навыки работы с компьютером как средством получения, обработки и управления информацией

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «контрольная работа №2», характеризующий этап формирования

Контрольная работа представлена в двух вариантах. Соответствующий вариант предоставляется по последней цифре зачетной книжки. При выполнении контрольной работы внимательно ознакомьтесь с содержанием вопросов. При выполнении заданий 1 - 3 используйте навыки коммуникации в устной и письменной форме на английском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия. Для выполнения заданий 4, 5 потребуется применить навыки изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания.

Основной перечень заданий:

1. Составьте монологическое высказывание на английском языке на пройденные темы.
2. Составьте диалог, моделирующий ситуацию профессионального межкультурного общения.
3. Составьте письменный заказ на английском языке на поставку продуктов, необходимых для проведения данного в задании мероприятия.
4. Прочитайте, проанализируйте и перескажите текст.
5. Изучите и проанализируйте два текста. Проведите на английском языке сравнение сферы производства продуктов питания разных стран.

2.3 Типовые задания оценочного средства «контрольная работа №2»

0. Внимательно прочитайте задания. При выполнении заданий 1 - 3 используйте навыки коммуникации в устной и письменной форме на английском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия. Для выполнения заданий 4, 5 потребуется применить навыки изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания.

1. Задание 1

Составьте монологическое высказывание на английском языке на заданную тему:

Вариант 1

- а) Подготовка к обслуживанию. Сервировка стола. Предметы сервировки. Сервировка стола к завтраку.
- б) Речевой этикет: приветствия, тосты, поздравления.

Вариант 2

- а) Сервировка стола к обслуживанию ланча, обеда, ужина. Сервировка стола к спецобслуживанию (банкет, свадьба).
- б) Речевой этикет: Рекомендация блюд, вин, напитков из предложенного меню.

2. Составьте диалог, моделирующий ситуацию профессионального межкультурного общения:

Вариант 1

Предварительный заказ на обслуживание банкета / аннулирование заказа, извинения
Студент А (иностранный клиент) – Студент Б (работник ресторана)

Вариант 2

Расчет с посетителем, ошибка в счете, извинения / компенсация ошибки
Студент А (иностранный клиент) – Студент Б (работник ресторана)

3. Составьте письменное подтверждение полученного заказа, с уточнением необходимых деталей и обсуждением финансовой стороны вопроса:

Вариант 1

- Заказ на кейтеринговое обслуживание выездного мероприятия

Вариант 2

- Заказ на обслуживание праздничного банкета
4. Прочитайте, проанализируйте и перескажите текст.

Вариант 1

Pasteurization

Pasteurization, heat-treatment process that destroys pathogenic microorganisms in certain foods and beverages. It is named for the French scientist Louis Pasteur, who in the 1860s demonstrated that abnormal fermentation of wine and beer could be prevented by heating the beverages to about 57° C (135° F) for a few minutes. Pasteurization of milk, widely practiced in several countries, notably the United States, requires temperatures of about 63° C (145° F) maintained for 30 minutes or, alternatively, heating to a higher temperature, 72° C (162° F), and holding for 15 seconds (and yet higher temperatures for shorter periods of time). The times and temperatures are those determined to be necessary to destroy the Mycobacterium tuberculosis and other more heat-resistant of the non-spore-forming, disease-causing microorganisms found in milk. The treatment also destroys most of the microorganisms that cause spoilage and so prolongs the storage time of food.

Вариант 2

Fermentation

Fermentation is the process whereby “sugars” are converted by yeast to alcohol, carbon dioxide, and heat. In the brewing of most traditional beer, the sugars are derived mainly from malted barley, although other cereal sources and other plant sugars can also be used. These materials also contribute proteinaceous substances, which in concert with the sugars and added flavoring agents, notably hops, generate the alcohol, flavors, and aromas that we know and love as beer. The fermentation process has been practiced over many thousands of years, with the predilection for consuming alcohol as a common feature of practically all civilizations throughout history. In ancient societies, drinking beer had obvious physiological and psychological benefits (at least with moderate consumption) and also public health advantages; it was safe to drink, unlike many sources of water. Aside from this, the apparently mysterious nature of fermentation lent itself to exaltation in various religious, cult, and ritual ceremonies. Beverages that we can broadly classify as beers have been produced throughout the world for thousands of years.

5. Изучите и проанализируйте два текста. Проведите на английском языке сравнение сферы производства продуктов питания в России и Европе:

Вариант 1

Food Processing sector in Russia

The food processing industry is made up of foreign and domestic manufacturers with the latter dominating number wise. The biggest Russian food manufacturers are: Baltika Brewery Company, Miratorg Agro, Cherkizovo Group of Companies, Efko Groups of Companies, Yug Rusi oil extracting plant, Unimilk, Rusagro Group of Companies. Among the most well-known foreign food manufacturers in Russia are PepsiCo Russia, Mars, Coca-Cola HBC Eurasia, Unilever Rus', Sun inBev, Danone, Heineken United Breweries. These foreign investors are strengthening their positions with investments and marketing activities that overshadow domestic companies. Many Russian food processing companies are interested in forming strategic alliances with foreign partners. The main goals are access to technical knowledge, strengthening the company's image in the market, access to cheaper financing, and personnel training. The leaders in this market are focused on consolidation and expansion into regions outside of Moscow and St. Petersburg.

Food Industry in Europe

The food and drink industry is the EU's biggest manufacturing sector in terms of jobs and value added. It's also an asset in trade with non-EU countries. The EU boasts an important trade surplus in trade in food and EU food specialities are well appreciated overseas. In the last 10 years, EU food and drink exports have doubled, reaching over EUR 90 Billion and contributing to a positive balance of almost EUR 30 Billion.

EU food legislation is highly harmonised and the sector benefits significantly from the opportunities offered by the EU Single Market. At the same time, however, the sector faces certain challenges in both international and European markets.

The European Commission is working to improve the competitiveness of the EU food sector and the functioning of the Single Market for Food. It also strives to create new trade opportunities for food and drink products, through various trade negotiations and dialogues with third countries.

The EU food and drink industry is generally competitive on a global scale and produces high quality, healthy and safe food. Still, in recent years, the sector is facing a decrease in its relative competitiveness compared to other world food producers, mostly in terms of slower growth in labour productivity and added value. Certain problems have been observed in the functioning of the EU food supply chain linked to transparency, sub-optimal business-to-business relationships, a lack of attractiveness for skilled workers and low market integration across EU countries.

Вариант 2

Brewery in Russia

Many trace the start of the trend, ironically enough, to Russia's largest beermaker, Baltika in St Petersburg, which began brewing experimental batches with the foreign craft breweries BrewDog, Mikkeller and Jacobsen in 2010. Two Baltika employees, along with a third friend, began making their own beer under the name AF Brew in 2012. (The AF stands for "anti-factory".) It has since become one of Russia's most celebrated craft breweries, along with Saldens in Tula, Jaws in Yekaterinburg, Bakunin in St Petersburg and Victory Art Brew in Moscow.

At the time, most bar owners didn't even know what craft beer was. "We said it was brewed in Russia and people literally laughed at us," says Denis Kovalyov of Victory Art Brew. "Good

beer can't be made in Russia, they said.” But when a friend's bar finally bought two tuns of Victory's celebration stout, it sold out in two weeks, rather than the two months they had expected.

Back then, the closest thing Moscow had to a dedicated craft bar was GlavPivMag, a stand in a fish market that sold unusual beers. Finally, in the summer of 2014, the craft bars Beermarket and All Your Friends opened near Moscow's famous Tverskaya Street, soon to be joined by Craft rePUBlic. They offered a low-key atmosphere, with no televisions or table service; like a speakeasy, All Your Friends is accessible only through a souvenir shop. The first time GlavPivMag owner Yevgeny Fedotov ordered in craft beer, two kegs of AF Brew's Hop and Surf American Pale Ale, in 2013, it sparked a run on the store rarely seen since the times of Soviet-era deficits. “I had guys standing in line, saying the last time they stood in line for beer was years ago in the Soviet Union,” he says.

Brewery in Europe

lthough traditionally famous for their cider, no other UK city can compare to Bristol when it comes to craft beer. Over the last 20 years, Bristol has been reborn from the ashes of its industrial heritage to become an enterprising city full of independent businesses, artists and artisanal cafes, and (you guessed it) craft breweries. Plus, the Bristol Craft Beer Festival is one of the biggest festivals of its kind in the country.

Some of the most well-respected (and friendliest) brewers come from Bristol breweries Lost and Grounded and Arbor Ales. Top bars in Bristol stocking local craft beer include The Three Tuns, Small Bar and The Beer Emporium.

When Sweden joined the EU in 1995, their laws forbidding beer above 5.6% alcohol to be sold was null and void. Swedish beer lovers could finally enjoy formerly illegal beers from around the world, so the craft beer movement couldn't have been better timed for beer-drinking Swedes. Malmö, in particular, has experienced a surge in craft breweries and bars, possibly because it's only a 40-minute drive from Denmark's capital city Copenhagen, another hotspot for craft beer.

Popular Malmö breweries such as the Malmö Brewing Co. and South Plains Brewing Company have an American feel with a clean, Scandinavian twist (read: hipster). Their beers can be found at the Malmö Brewing Co. Taproom and Beer Ditch bars.

6. Name five kinds of: 1) vegetables; 2) fruit; 3) meat

7. Complete the following sentences using the active vocabulary / Закончить предложения

a). 1. Each day on my way back from the Institute I drop in at the Baker's to buy ...

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «контрольная работа №2»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия к выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня к от 71 до 100	Показатель базового уровня к от 60 до 70	Показатель неосвоенности к меньше 60
Были даны ответы на все вопросы в полной мере и с использованием правильных грамматических,	Были даны ответы на все вопросы. Были даны ответы на все вопросы с использованием правильных	Не был дан ответ на один или все вопросы. Грамматические, фонетические, лексические и

фонетических, лексических форм английского языка. Продемонстрирована высокая способность к коммуникации в устной и письменной форме на английском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия на высоком уровне. Студент обладает навыком изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания.	грамматических, фонетических, лексических и этических форм. Продемонстрирован хороший уровень коммуникации в устной и письменной форме на английском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия на высоком уровне. Студент обладает навыком изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания.	этические формы иностранного языка использованы некорректно. Продемонстрирован низкий уровень коммуникации в устной и письменной форме на английском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия на высоком уровне. Студент не обладает навыком изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания.
--	---	--

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } ОС = k \cdot \max ОС / 100$$

где Балл ОС – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

$\max ОС$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное	Повышенный	

	количество баллов по всем показателям		Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
--	---------------------------------------	--	---

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Экзамен

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Экзамен»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	
Знания	
Знать: коммуникативные свойства русского и иностранного языка, их основные средства, понятия и категории	
Умения	
Уметь: логически верно, аргументировано и грамотно строить свою устную и письменную речь, профессионально вести спор, дискуссию, полемику; четко и аргументировано высказывать свою точку зрения на ту или иную проблему, отвечать на вопросы; убеждать оппонента.	
Навыки и/или опыт деятельности	
Владеть навыками свободного и грамотного использования языковых средств в профессиональной и бытовой коммуникации; овладения навыками речевого воздействия на личность; навыками ведения спора, дискуссии, полемики, приемами аргументации.	
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	
Знания	
Знает основы современных методов научного исследования, информационной и библиографической культуры	
Умения	
Уметь: найти необходимую информацию в справочной, специальной литературе и компьютерных сетях;	
Навыки и/или опыт деятельности	
имеет навыки работы с компьютером как средством получения, обработки и управления информацией	

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Экзамен», характеризующий этап формирования

Для подготовки к экзамену студенту необходимо повторить материал по пройденным темам. Экзамен проводится в форме билетов, которые включают в себя два теоретических вопроса и один - практический. Внимательно прочитайте задания. При выполнении заданий 1-2 используйте навыки коммуникации в устной и письменной форме на английском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия. Для выполнения задания 3 потребуется применить навыки изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания.

1. Составьте письменное сообщение на заданную тему
2. Составьте устное сообщение на заданную тему
3. Изучите и проанализируйте текст о технологии производства продуктов питания. Перескажите текст на английском языке.

На экзамене студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Теоретический вопрос
3. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	6	10
Теоретический вопрос	6	10
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Экзамен»

0. Внимательно прочитайте задания. При выполнении заданий 1-2 используйте навыки коммуникации в устной и письменной форме на английском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия. Для выполнения задания 3 потребуется применить навыки изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания.

1. Составьте письменное сообщение на заданную тему:

- Отечественный и опыт технологии производства продуктов питания.
- Зарубежный опыт технологии производства продуктов питания.
- Заморозка продуктов питания.
- Стерилизация молочных продуктов питания.
- Ферментация продуктов питания.
- Сервировка стола. Предметы сервировки.
- Сервировка стола к завтраку, ланчу, ужину. Особенности и различия.
- Сервировка стола к спецобслуживанию (банкет, свадьба).
- Овощные блюда. Кулинарные характеристики.
- Виды обработки мясных продуктов.
- Кулинарные характеристики рыбных блюд.
- Кулинарные характеристики молочных блюд.
- Кулинарные характеристики яичных блюд.
- Кулинарные характеристики крупяных блюд.

2. Составьте устное сообщение на заданную тему:

- Встреча гостей, приветствие. Приглашение в зал.
- Предложение места, меню, преискуранта.
- Рекомендация блюд, вин, напитков из предложенного меню
- Предложение вторых мясных и рыбных блюд.
- Предложение блюд на завтрак
- Предложение кондитерских изделий к чаю, кофе, десерту
- Речевой этикет: приветствия, тосты, поздравления.
- Предварительный заказ, обслуживание банкета
- Заказ ужина в номер.
- Рекомендация вин и напитков к закускам и блюдам.
- Специальное обслуживание. Заказ по телефону.
- Предварительный заказ, аннулирование заказа.
- Расчет с посетителем, ошибка в счете, компенсация за ошибку
- Речевой этикет: выражения извинения, сожаления.
- Этикет письменного общения, правила составления запросов

3. Изучите и проанализируйте текст о технологии производства продуктов питания. Перескажите текст на английском языке.

Food Production Methods

Turning ingredients into savory meals that diners will love requires understanding how to get a dish from point A to point B. Here are some common food production techniques you might be familiar with.

Conventional

Conventional food preparation is what we expect when we go to sit down and dine in a high-end restaurant. This type of production involves a restaurant purchasing food raw that its workers will later store, cook, and serve to its diners. In a restaurant where conventional food production is the norm, staff members may work early in the day to prepare raw ingredients for meal service, with more workers staffing the kitchen during peak dining times such as lunch and dinner.

Convenience

Sometimes, convenience foods are where it's at. Who doesn't enjoy a good appetizer of cheese-sticks and other fried comfort foods? Most times, convenience foods are things that are frozen or prepared ahead of time, saving a restaurant valuable time. These choices may complement conventional food items on a menu or may be the basis of an entire establishment. It's important to remember that not all customers favor convenience foods in their diet, which could impact your bottom line without careful planning.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Экзамен»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Студент показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале, использует правильные грамматические, фонетические, лексические формы английского языка. Продemonстрирована высокая способность к коммуникации в устной и письменной форме на английском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия на высоком уровне. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.	Студент показывает знание основного материала, но допускает погрешности в использовании грамматических, фонетических, лексических форм английского языка. Продemonстрирована хорошая способность к коммуникации в устной и письменной форме на английском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.	Студент показывает незнание основного материала, допускает грубые ошибки в использовании грамматических, фонетических, лексических форм английского языка. Продemonстрирована низкая способность к коммуникации в устной и письменной форме на английском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.
Теоретический вопрос	Студент показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале, использует правильные грамматические, фонетические, лексические формы английского языка. Продemonстрирована высокая способность	Студент показывает знание основного материала, но допускает погрешности в использовании грамматических, фонетических, лексических форм английского языка. Продemonстрирована хорошая способность	Студент показывает незнание основного материала, допускает грубые ошибки в использовании грамматических, фонетических, лексических форм английского языка. Продemonстрирована низкая способность к коммуникации в

	к коммуникации в устной и письменной форме на английском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия на высоком уровне. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.	к коммуникации в устной и письменной форме на английском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.	устной и письменной форме на английском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.
Практическое задание	Задание выполнено полностью. Ответы соответствуют речевым нормам иностранного языка, проведен соответствующий анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания, приведен полный ответ на поставленные вопросы.	Задание выполнено не полностью. Ответы не всегда соответствуют речевым нормам иностранного языка, при анализе научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания допущены незначительные ошибки либо анализ произведен не полностью, приведен не полный ответ на поставленные вопросы.	Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками. Ответы не соответствуют речевым нормам иностранного языка. Студент не обладает навыком изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное	Базовый	

	количество баллов по всем показателям		Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Карикова, Т. Ю. Английский язык для технологов общественного питания (B1-B2) [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т. Ю. Карикова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2020. — 177 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/448857>

2. Английский язык для изучающих биотехнологии и общественное питание (a2-b2) [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л. В. Антипова [и др.] ; под редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 217 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/432442>

Дополнительная литература

1. Дюканова, Н. М. Английский язык в менеджменте [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н.М. Дюканова. — М.: ИНФРА-М, 2019. — 256 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/982756>

2. Маньковская, З.В. Английский язык в ситуациях повседневного делового общения [Электронный ресурс] : учеб. пособие / З.В. Маньковская. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 223. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=330261>

3. Гальчук, Л. М. 5D English Grammar in Charts, Exercises, Film-based Tasks, Texts and Tests — Грамматика английского языка [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.М. Гальчук. — М. : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2020. — 439 с. - Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/1067408>

4. Маньковская, З. В. Английский язык для современных менеджеров [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Маньковская З.В., - 2-е изд., испр. и доп. - М.:Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 152 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/929647>

5. Радовель, В. А. Английский язык для технических вузов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.А. Радовель. — 2-е изд. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2020. — 296 с. - Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/987363>

Периодические издания

1. Вестник Воронежского государственного университета. Серия: Лингвистика и

межкультурная коммуникация(<http://www.rec.vsu.ru/vestnik>)

2. Вестник Новосибирского государственного университета. Серия: лингвистика и межкультурная коммуникация(http://www.nsu.ru/vestnik_ling)

3. Вестник Российского университета дружбы народов. Серия: Лингвистика(<http://journals.rudn.ru/lingui>)

4. Вестник Пятигорского государственного университета(<http://pglu.ru/editions/vestn>)

5. Иностранные языки в высшей школе(<http://fljornal.rsu.edu.ru>)

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Словарь мультитран - режим доступа <https://www.multitran.com/>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и проникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по

учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания по подготовке к экзамену

Контроль и оценка знаний, умений и навыков студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Экзамен – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На экзамене проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Экзамен дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса.

Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

Ограниченность времени для непосредственной подготовки к экзамену требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях.

Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к экзамену является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий.

На экзамене студенту предлагается билет, содержащий вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуются строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками.

От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует

закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10
Диалог NIBELUNG	программный продукт предназначен для преобразования компьютерного класса в интерактивную мультимедиа среду и лингафонный кабинет, используется для преподавания иностранного языка. Может использоваться для преподавания других предметов.

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
Google Scholar	https://scholar.google.ru/	Поисковая система по полным текстам научных публикаций всех форматов и дисциплин
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
специализированная учебная мебель. ТСО: компьютеры с лицензионным программным обеспечением (лингафонная программа Niebelung) в соответствии с рабочей программой, с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; мультимедиа проектор, интерактивная доска QOMO, набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	

<p>специализированная учебная мебель. ТСО: компьютеры с лицензионным программным обеспечением (лингафонная программа Niebelung) в соответствии с рабочей программой, с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; мультимедиа проектор, интерактивная доска QOMO.</p>
<p><i>Групповые и индивидуальные консультации</i></p>
<p>учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.</p>
<p><i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i></p>
<p>специализированная учебная мебель. ТСО: компьютеры с лицензионным программным обеспечением (лингафонная программа Niebelung) в соответствии с рабочей программой, с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; мультимедиа проектор, интерактивная доска QOMO.</p>
<p><i>СРС</i></p>
<p>Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.</p>

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
2. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль
Технология организации ресторанного дела

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Нуриева Э.Н.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является:

-изучение основных понятий химии пищевых гидроколлоидов;
-ознакомление с методами приготовления готовых пищевых продуктов с использованием пищевых гидроколлоидов.

Задачами дисциплины является:

- усвоить классификации, основах строения, физических и химических свойствах загустителей и гелеобразователей;

-приобрести представления об основных сырьевых источниках пищевых продуктов и возможностях их переработки в технологическом потоке;

-сформировать у студентов научное мировоззрение на технологические процессы и химические вещества, находящиеся в объектах их будущей профессиональной деятельности;

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию

производства и обслуживания на предприятиях питания;

контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

продукция питания различного назначения;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

технологическое оборудование;

сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

научно-исследовательская

организационно-управленческая

проектная

маркетинговая

производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ПК-24	Знания	важнейшие химические вещества, их дисперсное состояние и изменения при хранении и кулинарной обработке, методы исследования по заданной методике;
	Умения	анализировать результаты экспериментов;
	Навыки и/или опыт деятельности	способность проводить исследования по заданной методике;
ПК-26	Знания	статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований, современную научную информационную базу;
	Умения	пользоваться учебной, справочной и специальной литературой, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов;
	Навыки и/или опыт деятельности	использовать статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований;

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ имеет код Б1.В.ДВ.01.01, относится к дисциплинам (модулям) по выбору вариативной части блока Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ предусмотрена учебным планом в 8 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет в 8 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	8 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	10	10
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4
в т. ч. занятия семинарского типа	6	6
Самостоятельная работа обучающихся	94	94
Промежуточная аттестация	4	4
в т. ч. дифференцированный зачет	4	4
ИТОГО	108	108

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Введение в химию пищевых гидроколлоидов. Пищевая промышленность Республики Татарстан.

Предмет и задачи курса. Основные положения и определения. Общие представления о пищевых гидроколлоидах как о пищевых добавках, изменяющих структуру, физико-химические и реологические свойства пищевых дисперсных систем – загустителях, гелеобразователях, стабилизаторах, эмульгаторах. Основные технологические функции гидроколлоидов в пищевых системах. Общие сведения о современном рынке пищевых гидроколлоидов. Пищевая промышленность Республики Татарстан.

Тема 2. Крахмал и его модификации.

Химическое строение отдельных фракций крахмала. Физико-химические свойства фракций крахмала. Применение крахмала в пищевых системах. Физические и химические способы модификации крахмалов: набухание, деполимеризация, стабилизация, поперечное сшивание полимерных цепей. Свойства основных видов модифицированных крахмалов. Применение модифицированных крахмалов в пищевых продуктах.

Тема 3. Модифицированные целлюлозы

Химическое строение. Механические и химические способы модификации целлюлозы. Физико-химические свойства и технологические функции модифицированных целлюлоз. Применение модифицированных целлюлоз в пищевых продуктах.

Тема 4. Пектины

Химическое строение. Степень этерификации, высоко- и низкоэтерифицированные пектины. Способы получения пектинов. Физико-химические свойства пектинов: растворимость, комплексобразование с металлами, взаимодействие с белками, способность к образованию гелей. Технологические функции. Механизмы гелеобразования: сахарно-кислотный – для высокоэтерифицированного пектина; с участием ионов кальция – для низкоэтерифицированного. Применение в пищевых продуктах

Тема 5. Галактоманнаны и арабиногалактан.

Основные представители галактоманнанов: камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, камедь цезальпинии колючей. Химическое строение, особенности распределения галактопиранозных остатков вдоль цепи маннана. Способы получения. Физико-химические свойства и

технологические функции галактоманнанов. Применение в пищевых продуктах.

Представитель арабиногалактанов – гуммиарабик. Химическое строение, особенности структуры гликопротеида. Способы получения. Физико-химические свойства и технологические функции арабиногалактанов. Применение в пищевых продуктах.

Тема 6. Желатин.

Желатин – гелеобразователь белковой природы. Химическое строение. Способы получения. Физико-химические свойства и технологические функции желатина. Механизм гелеобразования. Применение в пищевых продуктах.

Тема 7. Альгиновая кислота и ее соли.

Химическое строение, особенности распределения в полимерной молекуле мономерных остатков β -D –маннуриновой и α -L – гулуриновой кислот. Способы получения. Физико-химические свойства и технологические функции. Механизм гелеобразования. Применение в пищевых продуктах.

Тема 8. Гидроколлоиды из красных морских водорослей.

Агар. Химическое строение агарозы и агаропектина. Способы получения. Физико-химические свойства и технологические функции агара. Механизм гелеобразования. Применение в пищевых продуктах.

Каррагинаны. Химическое строение, особенности структуры κ -, ι - и λ -каррагинанов. Способы получения. Физико-химические свойства и технологические функции. Механизмы загущения и гелеобразования. Применение в пищевых продуктах.

Тема 9. Ксантановая и геллановая камеди.

Ксантановая камедь. Химическое строение, структура повторяющегося пентасахаридного фрагмента. Способы получения из культуральной среды бактерий *Xantomonas campestris*. Физико-химические свойства: растворимость, синергизм с галактоманнанами с образованием гелей. Технологические функции ксантановой камеди.

Геллановая камедь. Высоко- и низкоацетилированные геллановые камеди. Способы получения из культуральной среды *Pseudomonas elodea*. Способность к гелеобразованию. Применение в пищевых продуктах.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (8 семестр)

1	Введение в химию пищевых гидроколлоидов. Пищевая промышленность Республики Татарстан.	0	1	0	10	11
2	Крахмал и его модификации.	1	0	0	11	12
3	Модифицированные целлюлозы	0	1	0	11	12
4	Пектины	1	0	0	10	11
5	Галактоманнаны и арабиногалактан.	0	0	0	11	11
6	Желатин.	0	1	0	11	12
7	Альгиновая кислота и ее соли.	1	1	0	10	12
8	Гидроколлоиды из красных морских водорослей.	1	1	0	10	12
9	Ксантановая и геллановая камеди	0	1	0	10	11
	Дифференцированный зачёт					4
	Итого	4	6	0	94	108

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16187>

1. РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ По дисциплине «Химия пищевых гидроколлоидов» по направлению подготовки 19.03.04 - «Технология продукции и организация общественного питания»
2. Конспект лекции
3. Методические указания для самостоятельной работе студентов по дисциплине «Химия пищевых гидроколлоидов» .

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	ФИЗИКА БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;	МАТЕМАТИКА ФИЗИКА БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

<p>владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>	<p>ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ ДЕМЕТАЛЛИЗАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
--	---

В рамках дисциплины ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	1,54	3,08
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	3	2,31	6,92
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	18,00	30,00
Практические занятия	18,00	30,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этапизуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;
 $\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;
 $\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;
 $\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Базовый уровень	Знания: - важнейшие химические вещества, их дисперсное состояние и изменения при хранении и кулинарной обработке; Умения: - анализировать результаты экспериментов; Навыки: - способностью проводить исследования по заданной методике;	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знания: - предмет, задачи, объекты и методы изучения в пищевой химии, - важнейшие химические вещества, их дисперсное состояние и изменения при хранении и кулинарной обработке; Умения: - применять физико-химические методы анализа при контроле качества продуктов; - анализировать результаты экспериментов; Навыки: - способностью проводить исследования по заданной методике и оценивать проведенные исследования .	Более 70 баллов
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров,	Базовый уровень	Знания: - статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований;	От 60 до 70 баллов

<p>отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>		<p>- современную информационную базу; Умения - формулирует основные законы и понятия физики и химии для описания процессов при хранении и кулинарной обработке пищевых продуктов; - пользоваться учебной, справочной и специальной литературой; Навыки: - владения статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</p>	
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знания: - связь между строением и свойствами органических веществ, входящих в пищевые продукты; - статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований; - современную информационную базу; Умения: - анализировать и обрабатывать первичный экспериментальный материал; - формулирует основные законы и понятия физики и химии для описания процессов при хранении и кулинарной обработке пищевых продуктов; подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; Навыки: - применяет и сопоставляет</p>	<p>Более 70 баллов</p>

		знания законов и методов фундаментальных наук для решения конкретных технологических задач; - использования статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований;	
--	--	--	--

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1 Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Практические занятия	30	ПК-24
Контрольная работа	30	ПК-26
Промежуточная аттестация		
Дифференцированный зачет	40	ПК-24, ПК-26

1. Контрольная работа

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов , подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
Знания
статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований, современную научную информационную базу;
Умения
пользоваться учебной, справочной и специальной литературой, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов;
Навыки и/или опыт деятельности
использовать статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований;

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

Контрольная работа студентов является ведущей формой учебной деятельности студента. Такое её значение определяется самим характером и особенностями образовательного процесса. Освоение человеком любого знания, формирование умений и навыков происходит всегда на индивидуальном уровне.

Началом любой самостоятельной работы должно стать развитие навыков и умений грамотной работы с учебной и научной литературой, как печатной, так и на электронных носителях. Умение пользоваться каталогами, картотеками, заданными списками литературы, справочно-информационными изданиями позволяет рационализировать познавательную деятельность, проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

1. Подготовку контрольной работы следует начинать с повторения соответствующего раздела учебника, учебных пособий по данной теме и конспектов лекций прочитанных ранее.

Основные задачи выполняемой работы: закрепление полученных ранее теоретических знаний; выработка навыков самостоятельной работы; исследования по заданной методике и анализ результатов экспериментов.

Работа выполняется в тетраде, работы должны быть систематизированы по темам. Контрольная работа излагается логически последовательно, грамотно и разборчиво. Она обязательно должна иметь титульный лист, должны указываться все используемые источники информации (учебники, материалы, сайты, справочник и т.д.).

Вариант 1.

1. Предмет и задачи курса химии пищевых гидроколлоидов.
2. Степень этерификации. Методы дезетерификации пектинов. Высоко- и низкоэтерифицированные пектины.
3. Гуммиарабик. Химическое строение, особенности структуры гликопротеида, аминокислотный состав пептидных участков молекулы арабиногалактана.

Вариант 2.

1. Физико-химические свойства пектинов.
2. Химическое строение желатина.
3. Ксантановая камедь и ее производство

Вариант 3.

1. Понятие о типах полисахаридов, строении мономерных остатков полисахаридов.
2. Механизмы гелеобразования пектинов.
3. Каррагинаны и их источники.

Вариант 4.

1. Сырьевые источники и способы получения пищевых гидроколлоидов.
2. Основные группы модифицированных крахмалов: набухающие, расщепленные, стабилизированные, сшитые.
3. Свойства желатина.

Вариант 5.

1. Конформации пиранозных циклов моносахаридов. Химическая природа основных гидроколлоидов.
2. Синергическое взаимодействие галактоманнанов с другими полисахаридами.

3. Агар и его происхождение.

Вариант 6.

1. Физико-химические свойства и технологические функции модифицированных целлюлоз.
2. Применение пектинов в пищевых продуктах.
3. Геллановая камедь и ее производство. Вопросы безопасности применения камедей из культуральных сред бактерий.

Вариант 7.

1. Химическое строение и свойства фракций крахмала – амилозы и амилопектина. Физико-химические свойства фракций крахмала. Йодкрахмальная реакция отдельных фракций крахмала.
2. Технологические функции пектинов.
3. Строение каррагинанов.

Вариант 8.

1. Физические и химические способы обработки крахмалов: набухание, деполимеризация, стабилизация, поперечное сшивание полимерных цепей.
2. Химическое строение камеди бобов рожкового дерева.
3. Каррагинаны и их источники.

Вариант 9.

1. Нахождение в природе пектинов. Растворимый и нерастворимый пектин.
2. Желатин. Способы получения желатина.
3. Физико-химические свойства и технологические функции галактоманнанов

Вариант 10.

1. Применение модифицированных целлюлоз в пищевых продуктах.
2. Механизм гелеобразования альгинатов.
3. Применение агара.

Вариант 11.

1. Способы выделения пектинов из растительного сырья.
2. Применение модифицированных крахмалов в пищевых продуктах.
3. Способы получения из растительного сырья камеди бобов рожкового дерева и гуаровой камеди.

Вариант 12.

1. Способ получения альгинатов из бурых морских водорослей.
2. Химическое строение альгиновой кислоты.
3. Основные группы модифицированных крахмалов: набухающие, расщепленные, стабилизированные, сшитые.

Вариант 13.

1. Свойства основных видов модифицированных крахмалов.
2. Химическое строение продуктов химической модификации целлюлозы.
3. Каррагинаны и их источники.

Вариант 14.

1. Свойства и технологические функции альгинатов.
2. Степень этерификации. Методы дезетерификации пектинов. Высоко- и низкоэтерифицированные пектины.
3. Агар-агар. Способы производства агара.

Вариант 15.

1. Способы получения из растительного сырья камеди бобов рожкового дерева и гуаровой

камеди.

2. Химическое строение желатина.

3. Гуммиарабик. Химическое строение, особенности структуры гликопротеида, аминокислотный состав пептидных участков молекулы арабиногалактана.

Вариант 16.

1. Синергическое взаимодействие галактоманнанов с другими полисахаридами.

2. Ксантановая камедь и ее производство.

3. Применение пектинов в пищевых продуктах.

Вариант 17.

1. Химическое строение и свойства фракций крахмала – амилозы и амилопектина. Физико-химические свойства фракций крахмала. Йодкрахмальная реакция отдельных фракций крахмала.

2. Свойства основных видов модифицированных крахмалов.

3. Применение каррагинанов в пищевых системах.

Вариант 18.

1. Нахождение в природе пектинов. Растворимый и нерастворимый пектин.

2. Химическое строение альгиновой кислоты.

3. Геллановая камедь и ее производство. Вопросы безопасности применения камедей из культуральных сред бактерий.

Вариант 19.

1. Физико-химические свойства и технологические функции галактоманнанов.

2. Химическое строение желатина.

3. Строение каррагинанов.

Вариант 20.

1. Гуммиарабик. Химическое строение, особенности структуры гликопротеида, аминокислотный состав пептидных участков молекулы арабиногалактана.

2. Физико-химические свойства и технологические функции модифицированных целлюлоз

3. Каррагинаны и их источники.

Вариант 21.

1. Предмет и задачи курса химии пищевых гидроколлоидов.

2. Степень этерификации. Методы дезетерификации пектинов. Высоко- и низкоэтерифицированные пектины.

3. Гуммиарабик. Химическое строение, особенности структуры гликопротеида, аминокислотный состав пептидных участков молекулы арабиногалактана.

Вариант 22.

1. Физико-химические свойства пектинов.

2. Химическое строение желатина.

3. Ксантановая камедь и ее производство

Вариант 23.

1. Понятие о типах полисахаридов, строении мономерных остатков полисахаридов.

2. Механизмы гелеобразования пектинов.

3. Каррагинаны и их источники.

Вариант 24.

1. Сырьевые источники и способы получения пищевых гидроколлоидов.

2. Основные группы модифицированных крахмалов: набухающие, расщепленные, стабилизированные, сшитые.

3.Свойства желатина.

Вариант 25.

1. Конформации пиранозных циклов моносахаридов. Химическая природа основных гидроколлоидов.
2. Синергическое взаимодействие галактоманнанов с другими полисахаридами.
3. Агар и его происхождение.

Вариант 26.

1. Физико-химические свойства и технологические функции модифицированных целлюлоз.
2. Применение пектинов в пищевых продуктах.
3. Геллановая камедь и ее производство. Вопросы безопасности применения камедей из культуральных сред бактерий.

Вариант 27.

1. Химическое строение и свойства фракций крахмала – амилозы и амилопектина. Физико-химические свойства фракций крахмала. Йодкрахмальная реакция отдельных фракций крахмала.
2. Технологические функции пектинов.
3. Строение каррагинанов.

Вариант 28.

1. Физические и химические способы обработки крахмалов: набухание, деполимеризация, стабилизация, поперечное сшивание полимерных цепей.
2. Химическое строение камеди бобов рожкового дерева.
3. Каррагинаны и их источники.

Вариант 29.

1. Нахождение в природе пектинов. Растворимый и нерастворимый пектин.
2. Желатин. Способы получения желатина.
3. Физико-химические свойства и технологические функции галактоманнанов

Вариант 30.

1. Применение модифицированных целлюлоз в пищевых продуктах.
2. Механизм гелеобразования альгинатов.
3. Применение агара.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа

»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	10
2	10
3	10
ИТОГО	30

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
-------------------------------	----------------------------	--------------------------

<p>Дан последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания. Имеется собственная обоснованная точка зрения на проблему и причины ее возникновения. Продемонстрировано глубокое понимание сути проблемы, а также умение выявлять причинно-следственные связи и строить на их основе обоснованные выводы. При выполнении контрольной работы обучающийся продемонстрировал: способностью проводить исследования по заданной методике и оценивать проведенные исследование.</p>	<p>Задание выполнено не полностью. Присутствуют содержательные ошибки, которые могут быть исправлены при помощи преподавателя. При выполнении контрольной работы обучающийся продемонстрировал: способность проводить исследования по заданной методике.</p>	<p>Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками.</p>
--	--	---

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ

			требованиям, предъявляемым к оценочному средству
--	--	--	--

2. Практические занятия

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Практические занятия»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
Знания
важнейшие химические вещества, их дисперсное состояние и изменения при хранении и кулинарной обработке, методы исследования по заданной методике;
Умения
анализировать результаты экспериментов;
Навыки и/или опыт деятельности
способность проводить исследования по заданной методике;

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Практические занятия», характеризующий этап формирования

Практическое занятие представляют собой результат самостоятельного исследования конкретной проблемы. Это именно те виды письменных работ, в которых происходит освоение навыков последовательного и аргументированного изложения результатов познавательной работы, оформления научно-справочного аппарата исследования, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

Представленные варианты содержат различные задания: доклад, презентация, мультимедиа.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Практические занятия»

1. Практические занятия направлены на формирование у студентов практических умений, развитие навыков командной работы, коммуникативной компетентности, а также понимания теории и практики образовательного процесса. На практических занятиях обучающийся использует конспект лекции, рекомендуемую по дисциплине основную и дополнительную литературу, нормативно-техническую документацию, справочные материалы, методические материалы для практических работ.

Задачами практического задания является закрепление, углубление, расширение и детализация знаний

студентов при решении конкретных задач; развитие познавательных способностей, самостоятельности мышления, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

Тема 1. Введение в химию пищевых гидроколлоидов.

Предмет и задачи курса. Основные положения и определения. Общие представления о пищевых гидроколлоидах как о пищевых добавках, изменяющих структуру, физико-химические и реологические свойства пищевых дисперсных систем – загустителях, гелеобразователях, стабилизаторах, эмульгаторах. Основные технологические функции гидроколлоидов в пищевых системах. Общие сведения о современном рынке пищевых гидроколлоидов.

Тема 2. Крахмал и его модификации.

Химическое строение отдельных фракций крахмала. Физико-химические свойства фракций крахмала. Применение крахмала в пищевых системах. Физические и химические способы модификации крахмалов: набухание, деполимеризация, стабилизация, поперечное сшивание полимерных цепей. Свойства основных видов модифицированных крахмалов. Применение модифицированных крахмалов в пищевых продуктах.

Тема 3. Модифицированные целлюлозы

Химическое строение. Механические и химические способы модификации целлюлозы. Физико-химические свойства и технологические функции модифицированных целлюлоз. Применение модифицированных целлюлоз в пищевых продуктах.

Тема 4. Пектины

Химическое строение. Степень этерификации, высоко- и низкоэтерифицированные пектины. Способы получения пектинов. Физико-химические свойства пектинов: растворимость, комплексобразование с металлами, взаимодействие с белками, способность к образованию гелей. Технологические функции. Механизмы гелеобразования: сахарно-кислотный – для высокоэтерифицированного пектина; с участием ионов кальция – для низкоэтерифицированного. Применение в пищевых продуктах.

Тема 5. Галактоманнаны и арабиногалактан.

Основные представители галактоманнанов: камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, камедь цезальпинии колючей. Химическое строение, особенности распределения галактопиранозных остатков вдоль цепи маннана. Способы получения. Физико-химические свойства и технологические функции галактоманнанов. Применение в пищевых продуктах.

Представитель арабиногалактанов – гуммиарабик. Химическое строение, особенности структуры гликопротеида. Способы получения. Физико-химические свойства и технологические функции арабиногалактанов. Применение в пищевых продуктах.

Тема 6. Желатин.

Желатин – гелеобразователь белковой природы. Химическое строение. Способы получения. Физико-химические свойства и технологические функции желатина. Механизм гелеобразования. Применение в пищевых продуктах.

Тема 7. Альгиновая кислота и ее соли.

Химическое строение, особенности распределения в полимерной молекуле мономерных остатков β -D –маннурановой и α -L – гулурановой кислот. Способы получения. Физико-

химические свойства и технологические функции. Механизм гелеобразования. Применение в пищевых продуктах.

Тема 8. Гидроколлоиды из красных морских водорослей.

Агар. Химическое строение агарозы и агаропектина. Способы получения. Физико-химические свойства и технологические функции агара. Механизм гелеобразования.

Применение в пищевых продуктах.

Каррагинаны. Химическое строение, особенности структуры κ-, ι- и λ-каррагинанов.

Способы получения. Физико-химические свойства и технологические функции.

Механизмы загущения и гелеобразования. Применение в пищевых продуктах.

Тема 9. Ксантановая и геллановая камеди.

Ксантановая камедь. Химическое строение, структура повторяющегося пентасахаридного фрагмента. Способы получения из культуральной среды бактерий *Xanthomonas campestris*. Физико-химические свойства: растворимость, синергизм с галактоманнанами с образованием гелей. Технологические функции ксантановой камеди.

Геллановая камедь. Высоко- и низкоацетилированные геллановые камеди. Способы получения из культуральной среды *Pseudomonas elodea*. Способность к гелеобразованию

Применение в пищевых продуктах.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Практические занятия»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	30
ИТОГО	30

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
<p>Дан последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания (вопросов). Имеется собственная обоснованная точка зрения на проблему и причины ее возникновения. Продемонстрировано глубокое понимание сути проблемы, а также умение</p>	<p>Дан последовательный ответ на поставленное задание (вопросы), однако содержание раскрыто не полностью. Имеется собственная точка зрения на проблему, но не все причины ее возникновения установлены. В ответе могут присутствовать не грубые ошибки. При</p>	<p>Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками.</p>

<p>выявлять причинно-следственные связи и строить на их основе обоснованные выводы.</p> <p>При выполнении практического задания обучающийся демонстрирует: пользуется учебной, справочной и специальной литературой; подготавливает данные для составления обзоров, отчетов; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</p>	<p>выполнении практического задания обучающийся демонстрирует: пользуется учебной, справочной и специальной литературой; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</p>	
--	--	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Дифференцированный зачет

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства « Дифференцированный зачет»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
Знания
важнейшие химические вещества, их дисперсное состояние и изменения при хранении и кулинарной обработке, методы исследования по заданной методике;
Умения
анализировать результаты экспериментов;
Навыки и/или опыт деятельности
способность проводить исследования по заданной методике;
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
Знания
статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований, современную научную информационную базу;
Умения
пользоваться учебной, справочной и специальной литературой, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов;
Навыки и/или опыт деятельности
использовать статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований;

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства « Дифференцированный зачет», характеризующий этап формирования

При подготовке к зачету студенту необходимо проанализировать и систематизировать все знания, накопленные при изучении учебного материала: данные учебника, записи лекции, проанализировать результаты экспериментов, владеть статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

Зачет по предмету проводится письменно. Студент получает билет с 1 теоретическим вопросом и 1 вопросом на понимание при подготовке к ответу на вопросы запрещается пользоваться литературой, лекциями, сотовыми телефонами.

На дифференцированный зачете студенту предлагается билет, состоящий из двух заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Вопрос на понимание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	12	20
Вопрос на понимание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Дифференцированный зачет»

0. При подготовке к дифференцированному зачету студентам необходимо проанализировать и систематизировать все знания, накопленные при изучении учебного материала: данные учебника, записи лекции, закрепить полученные ранее теоретические знания; выработать навыки самостоятельной работы; подготавливать данные для составления обзоров, отчетов; проанализировать статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

1. Теоретические основы строения гидроколлоидов углеводной природы. Понятия о типах полисахаридов, строении мономерных остатков полисахаридов.
2. Химическая природа основных гидроколлоидов. Гликозидная связь. Функции гидроколлоидов в пищевых системах.
3. Сырьевые источники и способы получения пищевых гидроколлоидов. Классификация пищевых гидроколлоидов.
4. Химическое строение и свойства фракций крахмала – амилозы и амилопектина.
5. Физические и химические способы обработки крахмалов: набухание, деполимеризация, стабилизация, поперечное сшивание полимерных цепей.
6. Основные группы модифицированных крахмалов: набухающие, расщепленные, стабилизированные, сшитые.
7. Свойства основных видов модифицированных крахмалов. Применение модифицированных крахмалов в пищевых продуктах.
8. Химическое строение продуктов химической модификации целлюлозы.
9. Физико-химические свойства и технологические функции модифицированных целлюлоз.
10. Применение модифицированных целлюлоз в пищевых продуктах.
11. Пектин. Нахождение в природе. Растворимый и нерастворимый пектин. Способы выделения из растительного сырья.
12. Степень этерификации. Методы дезетерифицирования пектинов. Высоко- и низко-этерифицированные пектины.
13. Амидированный пектин
14. Физико-химические свойства пектинов. Механизмы гелеобразования.
15. Технологические функции пектина. Применение пектинов в пищевых продуктах.
16. Камедь рожкового дерева, гуаровая камедь. Химическое строение. Способы

получения из растительного сырья.

17. Физико-химические свойства и технологические функции галактоманнанов.

18. Синергическое взаимодействие галактоманнанов с другими полисахаридами.

19. Гуммиарабик. Способы получения. Применение в пищевых продуктах.

20. Гуммиарабик. Химическое строение, особенности структуры гликопротеида, аминокислотный состав пептидных участков молекулы.

21. Способы получения арабиногалактанов. Физико-химические свойства.

22. Технологические функции арабиногалактанов. Применение в пищевых продуктах.

27. Альгиновая кислота, ее соли. Химическое строение. Способ получения из бурых морских водорослей. Механизм гелеобразования. Применение в пищевых продуктах.

25. Агар. Источники сырья, способы получения.

26. Агар. Механизм гелеобразования. Применение в пищевых продуктах

23. Химическое строение. Особенности структуры каррагинанов. Конформации моносахаридных остатков.

24. Способы получения каррагинанов из красных морских водорослей. Физико-химические свойства каррагинанов. Механизмы загущения и гелеобразования.

28. Ксантановая и геллановая камеди. Химическое строение, способы получения, свойства.

29. Желатин. Химическое строение, способы получения, свойства.

30. Желатин. Источники сырья, способы производства. Физико-химические свойства.

31. Желатин. Применение в пищевых продуктах.

30. Свойства и функции загустителей и гелеобразователей

2. При подготовке и ответе на вопрос на понимание обучающийся использует статистические методы обработки экспериментальных данных, анализирует результаты экспериментов по данным темам:

1. Загустители и их использование в пищевых продуктах.

2. Гелеобразователи и их использование в пищевых системах.

3. Крахмал и его модификации в пищевых системах.

4. Желатин и способы его производства.

5. Желатин в пищевых системах.

6. Агар и его использование в пищевых продуктах.

7. Агар, его источники и способы производства.

8. Каррагинан, его структура и применение в пищевых технологиях.

9. Камеди ксантана и геллана, их производство.

10. Гуммиарабик – аравийская камедь, его происхождение и применение.

11. Целлюлоза и ее модификации.

12. Камедь рожкового дерева – строение и применение.

13. Источники сырья для производства загустителей.

14. Альгиновая кислота и ее соли: происхождение и производство.

15. Применение альгинатов в пищевой промышленности.

16. Синергические смеси гелеобразователей.

17. Камедь тары, источники и применение.

18. Классификация гелеобразователей и загустителей.

19. Пектин, его источники и способы получения.

20. Использование пектина в пищевых продуктах.

21. Инулин, его строение и использование в пищевых продуктах.

22. Галактоманнаны и их источники.

23. Химическое строение гелеобразователей углеводной природы.

24. Термообратимые гели в пищевой промышленности.
25. Источники сырья для производства гелеобразователей.
26. Камедь гуара, строение и применение.
27. Применение производных целлюлозы в пищевой промышленности.
28. Камедь гхатти, источники и применение.
29. Овсяная камедь, применение в пищевых системах.
30. Рынок пищевых добавок для изменения структуры пищевых систем.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Дифференцированный зачет»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы. Студент продемонстрировал знание статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований, знание методик и средств обработки экспериментальных данных.	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно. Студент продемонстрировал знание статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.

		исследований, знание методик и средств обработки экспериментальных данных.	
Вопрос на понимание	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы. Студент продемонстрировал способность подготавливать данные для составления обзоров, отчетов; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований, владение методикой и анализом результатов эксперимента.	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно. Студент продемонстрировал способность подготавливать данные для составления обзоров, отчетов; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований, владение методикой и анализом результатов эксперимента	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Донченко, Л. В. Пищевая химия. Гидроколлоиды [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Е. А. Красноселова ; отв. ред. Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 180 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/444267>

2. Позняковский, В. М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки [Электронный ресурс] : учебник / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — Мо. : ИНФРА-М, 2020. — 143 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1044419>

Дополнительная литература

1. Иванова, Т. Н. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок [Электронный ресурс] : учебник / Т.Н. Иванова, В.М. Позняковский, В.Ф. Добровольский. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 265 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1068801>

2. Романенко, Е.С. Коллоидная химия [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.С. Романенко, Н.Н. Францева, Ю.А. Безгина, Е.В. Волосова. – Ставрополь: Параграф, 2013.

– 52 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=35354>

3. Должикова, В.Д. Практикум по коллоидной химии [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. Д. Должикова, Н. М. Задымова, Л. И. Лопатина ; под ред. В. Г. Куличихина. – М. : Вузовский учебник : НИЦ Инфра-М, 2012. – 288 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=110989>

4. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебник / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков. ГА. Гореликова, В.М. Позняковский. — М. : ИНФРА-М, 2020. — 318 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1062300>

Периодические издания

1. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
2. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)
3. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)
4. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)

Нормативно-правовые акты

1. Федеральный закон Российской Федерации от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»
2. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронная библиотека - режим доступа <http://window.edu.ru>
2. Электронная библиотека - режим доступа <http://books.ru>
3. Российская государственная библиотека - режим доступа <http://www.rsl.ru>
4. Открытая электронная библиотека - режим доступа <http://orel.rsl.ru/>
5. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки - режим доступа <http://www.nlr.ru:8101/online.html>
6. Виртуальная библиотека Государственной публичной научно-технической библиотеки - режим доступа <http://www.library.ru>
7. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан - режим доступа <http://www.kitaphane.ru>
8. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.e-library.ru>
9. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.auditorium.ru>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Групповая консультация

Разъяснение является основным содержанием данной формы занятий, наиболее сложных вопросов изучаемого программного материала. Цель – максимальное приближение обучения к практическим интересам с учетом имеющейся информации и является результативным материалом закрепления знаний.

Групповая консультация проводится в следующих случаях:

- когда необходимо подробно рассмотреть практические вопросы, которые были недостаточно освещены или совсем не освещены в процессе лекции;

- с целью оказания помощи в самостоятельной работе (написание рефератов, выполнение курсовых работ, сдача экзаменов, подготовка конференций);
- если студенты самостоятельно изучают нормативный, справочный материал, инструкции, положения;

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее

изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном. Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для

быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта. Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания по подготовке к дифференциальному зачету

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Зачет – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Зачет дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени. Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий. На зачете студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также

подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ По дисциплине «Химия пищевых гидроколлоидов» по направлению подготовки 19.03.04 - «Технология продукции и организация общественного питания»

Особое место занимает внеаудиторная самостоятельная работа студентов. Подготовка к практическим занятиям, представляют собой результат самостоятельного исследования конкретной проблемы. Это именно те виды письменных работ, в которых происходит освоение навыков последовательного и аргументированного изложения результатов познавательной работы, логики изложения, оформления научно-справочного аппарата исследования

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10
-------------------------	----------------------------------

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Основы безопасности жизнедеятельности	http://Obj.ru/	Информационно образовательный портал по безопасности

Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи.	http://www.ion.ru/	Профессиональная база данных по вопросам здорового питания, пищевым технологиям и биотехнологиям, безопасности пищевых продуктов и диетологии.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>	
специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование; доска; компьютер с программным обеспечением подключением к сети "Интернет".	
<i>СРС</i>	
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.	

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Интерактивная форма проведения лекционных и практических занятий мозговой штурм – форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. Применяется в случаях, когда решается малоизученная проблема или требуется найти нетривиальное решение
2. Интерактивная форма проведения практических занятий Case-study – анализ реальных проблемных ситуаций, имевших (хотя бы гипотетически) место в соответствующей области профессиональной деятельности, и поиск вариантов лучших решений
3. Интерактивная форма проведения практических занятий работа в малых группах – форма работы, дающая возможность каждому участнику по-участвовать в решении проблемы, попрактиковать навыки сотрудничества и межличностного общения
4. Информационные технологии – обучение в электронной образовательной среде с целью расширения доступа к образовательным ресурсам, увеличения контактного взаимодействия с преподавателем, построения индивидуальных траекторий подготовки и объективного контроля и мониторинга знаний обучающихся
5. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
6. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)
7. Работа в небольших группах, коллективное обсуждение и проблемных ситуаций, связанных с применением модифицированных крахмалов в пищевой промышленности.
8. Работа в небольших группах, коллективное обсуждение и решение ситуационных задач и проблемных ситуаций, связанных с технологическими функциями гидроколлоидов в пищевых системах.

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

профиль
Технология организации ресторанного дела

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижекамск-2020

Программа разработана:
Нуриева Э.Н.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины состоит в теоретическом объяснении и научном обосновании химии пищевого белка для технологических процессов создания новых пищевых продуктов.

Задачи дисциплины:

- освоение классификации, основ строения, физических и химических свойств пищевых белков;
- освоение взаимосвязи между строением и биологическими функциями белков;
- приобретение представлений об основных сырьевых источниках пищевого белка и возможностях его применения в производстве продуктов питания;
- сформировать навыки создания новых видов пищевого белка и улучшения пищевой ценности известных пищевых продуктов.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

- научно-исследовательская
- организационно-управленческая
- проектная
- маркетинговая
- производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ПК-24	Знания	основные свойства и строение белков
	Умения	согласовывать параметры процесса с характеристиками сырья и продукта
	Навыки и/или опыт деятельности	методами научных исследований
ПК-25	Знания	основные методы получения и идентификации белков
	Умения	использовать основные закономерности химических превращений белков в зависимости от их химических свойств, строения и природы растворителя
	Навыки и/или опыт деятельности	практическими навыками и умением обработки полученных данных

ПК-26	Знания	объекты и методы изучения химии пищевого белка
	Умения	оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы
	Навыки и/или опыт деятельности	Методами анализа и обработки первичного экспериментального материала

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА имеет код Б1.В.ДВ.01.02, относится к дисциплинам (модулям) по выбору вариативной части блока Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА предусмотрена учебным планом в 8 семестре обучения

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет в 8 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	8 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	10	10
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4
в т. ч. занятия семинарского типа	6	6
Самостоятельная работа обучающихся	94	94
Промежуточная аттестация	4	4
в т. ч. дифференцированный зачет	4	4
ИТОГО	108	108

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Введение в химию пищевого белка.

Предмет и задачи курса химии пищевого белка. Общие сведения о белках. Пространственное строение белков. Физико-химические свойства белков. Биологические функции белков: ферментативная, гормональная, транспортная, сократительная, структурная, защитная.

Тема 2. Белки животного происхождения.

Белки мышечной ткани, строение и роль гемоглобина. Белки соединительных тканей, аминокислотный состав и строение коллагена. Фибриллярные белки - кератины. Белки крови убойных животных: сывороточные белки и фибриноген. Белки молока: казеиновые мицеллы. Соединения двух мицелл казеина мостиками фосфатов кальция. Сывороточные белки молока, функции иммуноглобулинов, лактоферринов и лактоальбуминов.

Тема 3. Белки растений

Белки бобовых культур: гороха, бобов, чечевицы и др., преимущества белков бобовых перед белками зерновых. Белки масличных культур: сои, подсолнечника, хлопчатника, рапса, льна, арахиса. Белки зерновых культур: пшеницы, ячменя, ржи, кукурузы, овса. Схема получения клейковины. Белки различных органов растений. Белки листьев лебеды, капусты китайской, капусты цветной, банана, бамбука. Белок картофеля.

Тема 4. Роль белков в питании

Значение белков. Белковый обмен в животном организме. Биологическая ценность и нормы потребления белка. Аминокислотный скор. Коэффициент утилитарности аминокислотного состава. Анализ усвояемости белков.

Тема 5. Источники и выпускаемые формы пищевых белков. Комбинированные белковые продукты и аналоги.

Мясо и мясопродукты. Использование крови, субпродуктов и коллагенсодержащих отходов. Ферментативный гидролиз кератинов. Мясо птицы и птицепродукты. Рыба и рыбопродукты. Молоко и продукты его переработки. Сывороточные белки и белки мелассы. Растения и продукты их переработки. Соевые белковые продукты: изоляты и концентраты.

Биомасса микроорганизмов.

Составление белковых комбинаций по принципу замещения. Производство аналогов молока и молочных продуктов. Соевый творог и соевое молоко. Использование текстуратов в производстве аналогов мясопродуктов.

Тема 6. Пищевые добавки белковой природы.

Аминокислоты. Вкусообразователи - глутаминовая и аспарагиновая кислоты . Заменители пищевого сахара на основе белков. Цветообразователи на основе элементов крови. Эмульгаторы, стабилизаторы и гидроколлоиды белкового состава.

Тема 7. Технологические свойства белков в пищевых продуктах.

Функциональные свойства белка в технологии новых белковых продуктов. Поведение белка в пищевой системе. Улучшение состава мясных эмульсий (колбас) с помощью белков животного происхождения.

Тема 8. Безопасность пищевых белков.

Контроль содержания вредных веществ и микроорганизмов. Контроль содержания тяжелых металлов. Причина заболевания итай-итай - избыток кадмия. Двигателя внутреннего сгорания - источник техногенного загрязнения окружающей среды свинцом. Высокая степень кумуляции соединений мышьяка и опасность рака кожи. Цепочка природной передачи ртутных соединений. Опасность нитратов и нитритов для человека. Пути попадания микотоксинов и афлотоксинов в продукты.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (8 семестр)

1	Введение в химию пищевого белка.	0	0	0	10	10
2	Белки животного происхождения	1	1	0	12	14
3	Белки растений	0,5	1	0	12	13,5
4	Роль белков в питании	0,5	1	0	12	13,5

5	Источники и выпускаемые формы пищевых белков. Комбинированные белковые продукты и аналоги.	0,5	1	0	12	13,5
6	Пищевые добавки белковой природы.	0,5	1	0	12	13,5
7	Технологические свойства белков в пищевых продуктах.	1	1	0	12	14
8	Безопасность пищевых белков.	0	0	0	12	12
	<i>Дифференцированный зачёт</i>					4
	Итого	4	6	0	94	108

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16188>

1. Конспект лекций
2. Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Химия пищевого белка»
3. Задания для организации самостоятельной работы студентов по дисциплине "Химия пищевого белка"

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	ФИЗИКА БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

	<p> ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ </p>
<p> ПК-25 способностью изучать и анализировать научно- техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания </p>	<p> БИОХИМИЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ СФЕРЕ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ </p>
<p> ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления </p>	<p> МАТЕМАТИКА ФИЗИКА БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ </p>

<p>обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>	<p>БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ ДЕМЕТАЛЛИЗАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
---	--

В рамках дисциплины ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	1,54	3,08
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	3	2,31	6,92
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	24,00	40,00
Реферат	12,00	20,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этапизуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;
 $\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;
 $\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;
 $\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Базовый уровень	знает основные свойства белков, умеет оценивать параметры процесса с участием белковых молекул, имеет навык проведения эксперимента	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	знает принципы написания структуры белков; умеет самостоятельно подбирать условия и метод для решения поставленной задачи, имеет опыт сопоставления свойства белков с параметрами процесса обработки пищевого сырья	Более 70 баллов
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Базовый уровень	знает основы строения белков, умеет оценивать параметры технологического процесса получения белковых нутриентов, имеет навык проведения эксперимента	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	знает и обосновывает строение белков, умеет оценивать и прогнозировать параметры технологического процесса получения белковых нутриентов, имеет навык проведения эксперимента и его анализа	Более 70 баллов
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами	Базовый уровень	знает основные положения синтеза белков; умеет выполнять простейшие синтезы; имеет опыт проведения перегонки и синтеза в лабораторных условиях	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знает теоретические основы и принципы	Более 70 баллов

и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований		синтеза белков. методы их разделения; умеет проводить статистическую и математическую обработку полученных в ходе эксперимента данных; имеет навыки проведения количественного расчета компонентов белков	
--	--	---	--

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1 Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Реферат	20	ПК-24, ПК-25, ПК-26
Контрольная работа	40	ПК-24, ПК-25, ПК-26
Промежуточная аттестация		
Дифференцированный зачет	40	ПК-24, ПК-25, ПК-26

1. Контрольная работа

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
<i>Знания</i>
основные свойства и строение белков
<i>Умения</i>
согласовывать параметры процесса с характеристиками сырья и продукта
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
методами научных исследований
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
<i>Знания</i>
основные методы получения и идентификации белков

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
<i>Умения</i>	
использовать основные закономерности химических превращений белков в зависимости от их химических свойств, строения и природы растворителя	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
практическими навыками и умением обработки полученных данных	
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
<i>Знания</i>	
объекты и методы изучения химии пищевого белка	
<i>Умения</i>	
оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Методами анализа и обработки первичного экспериментального материала	

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

В процессе выполнения контрольной работы студент должен систематизировать и углублять свои знания по предмету, усваивать научную технологию производства продукции питания и использовать параметры технологических процессов при соблюдении техники безопасности; учиться отбирать наиболее важный материал, относящийся к теме, убедительно обосновать и аргументировать рассмотренные положения; излагать материал в логической последовательности; грамотно делать четкие выводы и обобщения; пользоваться справочной литературой контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, статистической обработкой данных при соблюдении техники безопасности.

Контрольная работа – самостоятельная работа, представляющая собой письменный ответ на вопрос, рассматриваемый в рамках одной учебной дисциплины. Содержание ответа на поставленный вопрос включает: знание теории, выделение актуальных проблем данной темы.

Качество письменной работы оценивается, прежде всего по тому, насколько самостоятельно и правильно студент раскрывает содержание главных вопросов темы, использует знание рекомендованных к теме первоисточников. При изложении материала следует стремиться к тому, чтобы каждое теоретическое положение было убедительно аргументировано и всесторонне обосновано, а также подкреплено практическим материалом.

Контрольная работа направлена на решение следующих задач:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний студентов;
- формирование умений использовать справочную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

1. При выполнении данных заданий студент должен использовать данные основных параметров производства продуктов питания, анализировать результаты экспериментов, статистически обрабатывать данные:

1. Подчеркнуть то, что относится к задачам химии белка: 1) Изучение структуры органов; 2) Изучение структуры и функции мембран; 3) Изучение структуры и функции биополимеров; 4) Изучение структуры поливинилстирола; 5) Изучение функции витаминов; 6) Изучение превращений глюкозы в организме; 7) Изучение окислительно-восстановительных процессов в мышцах; 8) Изучение механизма всасывания аминокислот; 9) Изучение распада радиоизотопа серы; 10) Изучение процессов высвобождения энергии из глюкозы в печени.

2. Подчеркнуть в перечне обязательные признаки живой системы: А. Способность перемещаться в пространстве. Б. Распространять звуковые волны. В. Извлекать из среды химические вещества. Г. Воспроизводить живые системы, идентичные по форме и свойствам. Д. Содержать молекулы только в свободном состоянии. Е. Производить работу без притока энергии. Ж. Иметь сложные надмолекулярные структуры. З. Состоять только из бесклеточного материала. И. Не содержат клеток, имеющих митохондрии.

3. Выбрать к названиям надмолекулярных образований свойственные им функции:

А – ядро

Б – аппарат Гольджи

В – мембраны

Г – митохондрии

Д – рибосомы

Е – лизосомы

1. Выделение клетки в пространстве и образование компартментов

2. Биогенез мембран и лизосом, синтез глико- и фосфолипидов

3. Переваривание сложных молекул и посторонних частиц

4. Локализация носителей генетической информации

5. Энергетический блок

6. Место реализации генетической информации

4. Выбрать понятия, характеризующие общие стадии обмена веществ в организме, и переписать их в логической последовательности: 1) распад жирной кислоты в печени; 2) метаболизм в тканях; 3) деполимеризация пищевых веществ в желудочно-кишечном тракте; 4) транспорт (всасывание и перенос веществ кровью, трансмембранный перенос); 5) выделение углекислоты легкими.

5. «Собрать» из приведенных фрагментов определение белковой молекулы: 1) разветвленный полимер; 2) гетерополимер, включающий остатки аминокислот и углеводов; 3) линейный полимер из аминокислот; 4) линейный полимер или сополимер из аминокислот, соединенных карбамидными связями; 5) линейный полимер, отличающийся плоской структурой; 6) характеризующийся трехмерной пространственной организацией; 7) с периодическим включением в цепь остатков жирных кислот; 8) в которой различают три уровня и для которого характерна способность объединяться в надмолекулярные образования - четвертичный уровень организации. «Молекула» белка - это ...

6. Вписать виды химических связей, обеспечивающие разные уровни организации белковой молекулы (в виде таблицы).

7. Записать карбамидную связь химическими символами.

8. Написать структурные формулы дипептидов, образованных из глицина и аланина.

9. Написать схематическую формулу полипептида с N-концевым остатком аланина и C-концевым - глицина и наоборот.

10. Перечислить типы связей в молекуле белка в порядке их прочности (от сильных к слабым).

11. Перечислить функции белков.

12. Содержание азота в белках.

13. Принцип количественного определения белка по Къелдалю.

14. Какие вещества дают положительную биуретовую реакцию: а) все аминокислоты, б) глутатион, в) дипептиды, г) трипептиды и белки?

15. С какими соединениями нингидриновый реактив дает цветную реакцию: а) полисахаридами, б) моносахаридами, в) нуклеиновыми кислотами, г) -аминокислотами, д) липидами?

16. Определить понятие “первичная структура белка”.
17. Какова роль ковалентных связей в белках: а) соединяют белковый и небелковый компоненты в молекулах липопротеидов, б) поддерживают -спиралевидную конфигурацию полипептидной цепи, в) используются при соединении аминокислот в белковой молекуле?
18. Типы вторичной укладки белка.
19. Что представляет собой водородная связь? Какие химические элементы и какие белковые группировки способны к образованию водородных связей?
20. Для каких белков характерна -структура полипептидной цепи: а) гемоглобин, б) фиброин шелка, в) миоглобин, г) сывороточный альбумин?
21. Принцип деления белков на глобулярные и фибриллярные.
22. Определите понятие «третичная структура белка» и назовите связи, ее выполняющие.
23. Что представляет собой четвертичная структура белка?
24. Какая структура укладки белка характерна для: а) нативного альбумина; б) денатурированного альбумина; в) гемоглобина; г) коллагена?
25. Ученые Республики Татарстан, внесшие значительный вклад в развитие химии белков

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа

»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия к выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня к от 71 до 100	Показатель базового уровня к от 60 до 70	Показатель неосвоенности к меньше 60
<p>Дан последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания. Имеется собственная обоснованная точка зрения на научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.</p> <p>Продемонстрировано глубокое понимание сути</p>	<p>Дан последовательный ответ на поставленное задание (вопросы), однако содержание раскрыто не полностью. Имеется собственная точка зрения при оценке на научно-технической информации, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, но не все причины ее возникновения установлены.</p>	<p>Не принимает участия в работе, не высказывает никаких суждений, демонстрирует полную неосведомленность по сути изучаемой проблемы.</p>

проблемы, а также умение анализировать результаты экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов	Продемонстрировано понимание основной сути проблемы, но отсутствует аргументация выбора предложенного решения. В ответе могут присутствовать негрубые ошибки.	
---	---	--

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Реферат

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Реферат»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
<i>Знания</i>	основные свойства и строение белков
<i>Умения</i>	согласовывать параметры процесса с характеристиками сырья и продукта
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	методами научных исследований
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
<i>Знания</i>	основные методы получения и идентификации белков
<i>Умения</i>	использовать основные закономерности химических превращений белков в зависимости от их химических свойств, строения и природы растворителя
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	практическими навыками и умением обработки полученных данных
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
<i>Знания</i>	объекты и методы изучения химии пищевого белка
<i>Умения</i>	оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	Методами анализа и обработки первичного экспериментального материала

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Реферат», характеризующий этап формирования

Написание реферата является

- одной из форм обучения студентов, направленной на организацию и повышение уровня самостоятельной работы студентов;
- одной из форм научной работы студентов, целью которой является расширение научного кругозора студентов, ознакомление с методологией научного поиска.

Реферат, как форма обучения студентов, - это краткий обзор максимального количества доступных публикаций по заданной теме, с элементами сопоставительного анализа данных материалов и с

последующими выводами.

При проведении обзора должна проводиться и исследовательская работа, но объем ее ограничен, так как анализируются уже сделанные предыдущими исследователями выводы и в связи с небольшим объемом данной формы работы.

Темы рефератов определяются кафедрой и содержатся в программе курса. Преподаватель рекомендует литературу, которая может быть использована для написания реферата.

Целью написания рефератов является:

привитие студентам навыков библиографического поиска необходимой литературы (на бумажных носителях, в электронном виде);

привитие студентам навыков компактного изложения мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу в письменной форме, научно грамотным языком и в хорошем стиле;

приобретение навыка грамотного оформления ссылок на используемые источники, правильного цитирования авторского текста;

выявление и развитие у студента интереса к определенной научной и практической проблематике с тем, чтобы исследование ее в дальнейшем продолжалось в подготовке и написании курсовых и дипломной работы и дальнейших научных трудах.

Основные задачи студента при написании реферата:

- с максимальной полнотой использовать литературу по выбранной теме (как рекомендуемую, так и самостоятельно подобранную) для правильного понимания авторской позиции;

- верно (без искажения смысла) передать авторскую позицию в своей работе;

- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с тем или иным автором по данной проблеме.

Требования к содержанию:

- материал, использованный в реферате, должен относиться строго к выбранной теме;

- необходимо изложить основные аспекты проблемы не только грамотно, но и в соответствии с той или иной логикой (хронологической, тематической, событийной и др.)

- при изложении следует сгруппировать идеи разных авторов по общности точек зрения или по научным школам;

- реферат должен заканчиваться подведением итогов проведенной исследовательской работы: содержать краткий анализ-обоснование преимуществ той точки зрения по рассматриваемому вопросу, с которой Вы солидарны.

Структура реферата.

1. Начинается реферат с титульного листа.

2. За титульным листом следует Оглавление. Оглавление - это план реферата, в котором каждому разделу должен соответствовать номер страницы, на которой он находится.

3. Текст реферата. Он делится на три части: введение, основная часть и заключение.

а) Введение - раздел реферата, посвященный постановке проблемы, которая будет рассматриваться и обоснованию выбора темы.

б) Основная часть - это звено работы, в котором последовательно

раскрывается выбранная тема. Основная часть может быть представлена как цельным текстом, так и разделена на главы. При необходимости текст реферата может дополняться иллюстрациями, таблицами, графиками, но ими не следует "перегружать" текст.

в) Заключение - данный раздел реферата должен быть представлен в виде выводов, которые готовятся на основе подготовленного текста. Выводы должны быть краткими и четкими.

4. Список источников и литературы.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Реферат»

1. При выполнении данных заданий студент должен использовать данные основных параметров производства продуктов питания, анализировать результаты экспериментов, статистически обрабатывать данные:

1. Белки. Биологическая роль.
2. Белки. Строение, структура.
3. Классификация белков.
4. Аминокислотный состав белков и пептидов.
5. Классификация аминокислот.
6. Аминокислотный состав белков.
7. Понятие о заменимых и незаменимых аминокислотах
8. Понятие о пептидах. Пептидная связь.
9. Первичная структура белков.
10. Вторичная структура белков. Виды вторичной структуры.
11. Третичная структура белков и силы ее стабилизирующие. Домены в структуре белков.
12. Четвертичная структура глобулярных белков.
13. Методы изучения структуры белков.
14. Белки в продуктах питания животного и растительного происхождения в Республике Татарстан

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Реферат»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия к выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня к от 71 до 100	Показатель базового уровня к от 60 до 70	Показатель неосвоенности к меньше 60
Дан последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания (вопросов). Имеется собственная обоснованная точка зрения при изложении научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по	Дан последовательный ответ на поставленное задание (вопросы), однако содержание раскрыто не полностью. Имеется собственная точка зрения на проблему, но не все причины ее возникновения установлены. Продемонстрировано	Ответ на поставленное задание (вопросы) отсутствует, либо дан только частично. Нет понимания сути рассматриваемой проблемы. Имеются грубые ошибки в изложении.

<p>производству продуктов питания.</p> <p>Продемонстрировано глубокое понимание сути проблемы, а также умение анализировать результаты экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов по проблеме и причины ее возникновения.</p>	<p>понимание основной сути проблемы, но отсутствует аргументация выбора предложенного решения. В ответе могут присутствовать негрубые ошибки.</p>	
--	---	--

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Дифференцированный зачет

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства « Дифференцированный зачет»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
Знания
основные свойства и строение белков
Умения
согласовывать параметры процесса с характеристиками сырья и продукта
Навыки и/или опыт деятельности
методами научных исследований
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Знания
основные методы получения и идентификации белков
Умения
использовать основные закономерности химических превращений белков в зависимости от их химических свойств, строения и природы растворителя
Навыки и/или опыт деятельности
практическими навыками и умением обработки полученных данных
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
Знания
объекты и методы изучения химии пищевого белка
Умения
оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы
Навыки и/или опыт деятельности
Методами анализа и обработки первичного экспериментального материала

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства « Дифференцированный зачет», характеризующий этап формирования

На дифференцированном зачете проверяются знания, умения и навыки студентов. При отборе материала для опроса на дифзачете исходят из оценки значимости данного программного вопроса в общей системе учебного предмета. На диф. зачет необходимо выносить следующее:

материал, составляющий основную теоретическую часть данного зачетного раздела, на основе которого формируются ведущие понятия курса; фактический материал, составляющий основу предмета; решение задач, ситуаций, выполнение заданий, позволяющих судить об уровне умения применять знания; задания и вопросы, требующие от учащихся навыков самостоятельной работы, умений работать с учебником, пособием.

Принимая диф. зачеты, преподаватель получает информацию не только о качестве знаний отдельных учащихся, но и о том, как усвоен материал группы в целом. Важно выяснить, какие вопросы усвоены студентами, над чем следует дополнительно поработать, какими умениями студенты пока не смогли овладеть. Поэтому отбираются вопросы, которые в совокупности охватывают все основное содержание зачетного раздела, при решении которых, можно видеть, как учащиеся овладели всеми умениями, запланированными при изучении данного зачетного раздела.

На дифференцированный зачете студенту предлагается билет, состоящий из двух заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	12	20
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Дифференцированный зачет»

1. При выполнении данных заданий студент должен использовать данные основных параметров производства продуктов питания, анализировать результаты экспериментов, статистически обрабатывать данные:

1. Мономеры белковой молекулы.
2. Охарактеризовать первичную, вторичную, третичную, четвертичную структура белковой молекулы
3. Функциональные группы аминокислот
4. Перечислите основные функции белков
5. Денатурация белка это
6. Какие виды нуклеиновых кислот вам известны?
7. Мономеры нуклеиновых кислот .

8. Функции ДНК
 9. Функции РНК
 10. Сходство и различие в строении нуклеотида молекулы ДНК и РНК
 11. Нахождение в клетке молекул ДНК и РНК
 12. Ученые предложившие модель строения молекулы ДНК
 13. Виды РНК и их функции
 14. Принцип комплементарности это..
 15. Значение АТФ в клетке
 16. Ученые Республики Татарстан, внесшие значительный вклад в развитие химии белков
2. Практические задания:
1. Расшифруйте название АТФ
 2. Состав молекулы АТФ
 3. В состав нуклеотида входят три компонента
 4. Расшифруйте название ДНК и РНК
 5. Сходство и различие в строении нуклеотида молекулы ДНК и РНК
 6. Строение молекулы ДНК и РНК

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Дифференцированный зачет»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием основных параметров производства продуктов питания, анализа экспериментов, статистически обработанных данных. Даны уверенные	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.

	ответы на все дополнительные вопросы.	характер. Научная терминология используется недостаточно.	
Практическое задание	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием основных параметров производства продуктов питания, анализа экспериментов, статистически обработанных данных. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по	Базовый	Проверяемые показатели оценивания

	всем показателям		компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Митякина, Ю. А. Биохимия [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Ю.А. Митякина. - М.: РИОР, 2019. - 113 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1014089>
2. Ауэрман, Т. Л Основы биохимии [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т.Л. Ауэрман, Т.Г. Генералова, Г.М. Сусянок. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 400 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=329662>

Дополнительная литература

1. Дмитриев, А. Д. Биохимия [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. Д. Дмитриев, Е. Д. Амбросьева. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. — 168 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1093186>
2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1031132>
3. Щукин, Е. Д. Коллоидная химия [Электронный ресурс] : учебник / Е. Д. Щукин, А. В. Перцов, Е. А. Амелина. — 7-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 444 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/444075>
4. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебник / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков. Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. — М. : ИНФРА-М, 2020. — 318 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1062300>

Периодические издания

1. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)
2. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронная библиотека - режим доступа <http://window.edu.ru>
2. Электронная библиотека - режим доступа <http://books.ru>

3. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] - режим доступа <http://www.rsl.ru>

4. Открытая электронная библиотека - режим доступа <http://orel.rsl.ru/>

5. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки - режим доступа <http://www.nlr.ru:8101/online.html>

6. Виртуальная библиотека Государственной публичной научно-технической библиотеки - режим доступа <http://www.library.ru>

7. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан - режим доступа <http://www.kitaphane.ru>

8. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.e-library.ru>

9. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.auditorium.ru>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса. Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические указания к дифференцированному зачету

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Диф. зачет – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На диф.зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Диф.зачет дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени. Подготовка к диф.зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к диф.зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий. На зачете студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного

материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранный на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие

затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
--	-----------------

Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию

Основы безопасности жизнедеятельности	http://Obj.ru/	Информационно образовательный портал по безопасности
Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи.	http://www.ion.ru/	Профессиональная база данных по вопросам здорового питания , пищевым технологиям и биотехнологиям, безопасности пищевых продуктов и диетологии.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".
Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации « ТехЭксперт	https://cntd.ru	Является крупнейшим банком данных, негосударственным информационным фондом, благодаря которому в строгом соответствии с законодательством Российской Федерации с применением самых передовых технологий собирается, обрабатывается и предоставляется пользователям вся необходимая нормативно-техническая информация.

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	

учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.
Текущий контроль, промежуточная аттестация
специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование; доска; компьютер с программным обеспечением подключением к сети "Интернет".
СРС
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети « Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Групповая работа. Метод коллективного взаимодействия при решении ситуационных задач, связанных с составлением белковых комбинаций по принципу замещения.
2. Интерактивная форма проведения лекционных и практических занятий мозговой штурм – форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. Применяется в случаях, когда решается малоизученная проблема или требуется найти нетривиальное решение
3. Интерактивная форма проведения практических занятий работа в малых группах – форма работы, дающая возможность каждому участнику по-участвовать в решении проблемы, попрактиковать навыки сотрудничества и межличностного общения
4. Информационные технологии – обучение в электронной образовательной среде с целью расширения доступа к образовательным ресурсам, увеличения контактного взаимодействия с преподавателем, построения индивидуальных траекторий подготовки и объективного контроля и мониторинга знаний обучающихся
5. Коллективное обсуждение ситуационных проблем связанных с биологическими функциями белков
6. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
7. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)
8. Работа в небольших группах. Коллективное обсуждение ситуационных проблем связанных с биологическими функциями белков

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И
МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

профиль
Технология организации ресторанного дела

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Нуриева Э.Н.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины состоит в изучении основ радиационного контроля пищевых продуктов, а также профилактики и снижения радиационных загрязнений.

Задачами дисциплины являются:

- формирование научного мировоззрения о радиоактивном загрязнении продуктов питания, о здоровом питании и средствах его обеспечения;
- изучение видов радиоактивного загрязнения пищевых продуктов;
- изучение токсических и защитных компонентов пищи и их влияния на организм человека;
- изучение особенностей санитарного надзора за качеством пищевых продуктов и профилактики радиоактивного загрязнения.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры,

освоившие программу бакалавриата:
научно-исследовательская
организационно-управленческая
проектная
маркетинговая
производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ПК-1	Знания	правила использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	Умения	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
	Навыки и/или опыт деятельности	приемами и методикой использования технических средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;

		организовать и осуществлять различные технологические процессы производства продукции питания
ПК-24	Знания	методику проведения исследования
	Умения	проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
	Навыки и/или опыт деятельности	владения актуальной методикой проведения исследований по заданной методике; способен анализировать и оценивать полученные результаты экспериментов.
ПК-26	Знания	метрологические принципы инструментальных измерений
	Умения	проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых исследований
	Навыки и/или опыт деятельности	проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ имеет код Б1.В.ДВ.02.01, относится к дисциплинам (модулям) по выбору вариативной части блока Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ предусмотрена учебным планом в 7 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов.

Форма промежуточной аттестации: зачёт в 7 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	7 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	10	10
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4
в т. ч. занятия семинарского типа	6	6
Самостоятельная работа обучающихся	130	130
Промежуточная аттестация	4	4
в т. ч. зачет	4	4
ИТОГО	144	144

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Физические основы действия ионизирующих излучений

Открытие рентгеновских лучей и радиоактивности. Роль в этом ученых В.К . Рентгена, А.А. Беккереля, М. Кюри-Склодовской, П. Кюри и др. Роль ученых РТ в развитии науки о радиоактивности. Краткая характеристика ионизирующих излучений. Строение атома. Радионуклиды. Радиоактивный распад. Закон радиоактивного распада. Активность радиоактивного элемента, единицы активности. Основные свойства и характеристика ионизирующих излучений. Электромагнитные излучения. Ослабление потока γ -лучей и защита от внешнего ионизирующего излучения.

Корпускулярные излучения: нейтроны, протоны, электроны. Естественный радиационный фон. Космическое излучение; солнечные вспышки; природные радионуклиды Земли – земные породы, вода, воздух. Радон. Техногенно измененный естественный радиационный фон. Радионуклиды, извлеченные с полезными ископаемыми. Строительные материалы. Искусственный радиационный фон. Испытание ядерного оружия. АЭС. Применение ионизирующего излучения в медицине.

Тема 2. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции

Нормативная документация в области радиационной безопасности пищевых

продуктов и ее содержание. Международная деятельность в области радиационной защиты. Регламентация радиационного воздействия в России . ОСП-99. НРБ-99. Категории облучаемых лиц, дозовые пределы. Нерадиационные факторы риска

Тема 3. Биологическое действие ионизирующих излучений. Нормирование радиационного воздействия

Доза излучения и его мощность. Радио-чувствительность различных биологических видов. Суммарная доза облучения человека, проживающего на территории, загрязненной радионуклидами. Характеристика основных радионуклидов – загрязнителей агроэкосистем. Прямое действие радиации. Физическая стадия. Физико-химическая стадия. Химическая стадия. Непрямое (косвенное) действие радиации. Действие радиации на молекулы воды (радиолиз воды). Образование радикалов растворенных веществ. Биологический эффект. Вклад прямого и косвенного действий в поражение молекул-мишеней. Модификация косвенного действия радиации. Разгадка основного радиобиологического парадокса – критерий правильности теории. Количественные и качественные подходы к проблеме. Принцип попадания и теория мишени. Дискретность воздействия радиационного агента и функциональная негетерогенность биологического объекта. Стохастическая теория. Молекулярные повреждения, возникающие в клетке при действии ионизирующего излучения. Радиационная задержка клеточного деления (блок митозов). Гибель клеток после облучения. Клеточная радиочувствительность. Нарушение репродуктивной функции клеток при облучении. Репарация радиационных повреждений ДНК. Восстановление от потенциально летальных повреждений. Модификация радиочувствительности. Радиосенсибилизаторы. Радиопротекторы

Тема 4. Токсикология радиоактивных веществ. Накопление радионуклидов в органах и тканях. Радиационные поражения

Основные факторы, обуславливающие токсичность радионуклидов. Классификация радионуклидов по их токсичности для человека и животных . Факторы, определяющие степень биологического действия радиоактивных изотопов. Характеристика путей поступления радионуклидов и их смесей в организм сельскохозяйственных животных. Накопление радионуклидов в органах и тканях. Выделение радионуклидов из организма. Переход радионуклидов от матери к плоду. Метаболизм и токсикология некоторых радионуклидов. Переход радионуклидов в продукцию животноводства. Выведение из организма. Поступление радионуклидов в организм животных. Переход радионуклидов в продукты животноводства. Выведение радионуклидов из

организма животных.

Лучевая болезнь – комплекс проявлений поражающего действия на организм ионизирующих излучений. Острая и хроническая лучевая болезнь

Отдаленные последствия облучения. Зависимость радиологического эффекта от времени действия излучения. Процессы восстановления в облученном организме. Отдаленные последствия облучения. Генетическое действие ионизирующих излучений

Тема 5. Производство пищевых продуктов в условиях радиоактивного загрязнения. Мероприятия по снижению содержания радионуклидов в продукции

Радионуклидное загрязнение территорий. Общие условия и требования при ведении сельскохозяйственного производства на территориях, загрязненных радионуклидами. Миграция радиоактивных веществ в растениях. Поступление радиоактивных веществ в растения. Механизм поступления радиоактивных продуктов деления из почвы в растения. Роль биологических особенностей растений в накоплении радиоактивных веществ. Методы прогнозирования содержания радионуклидов в урожае, выращенном на загрязненной почве.

Основные радионуклиды – загрязнители агроэкосистем. Нормативы, регламентирующие содержание радионуклидов в природных сельскохозяйственных объектах. Принципы формирования и расчета дозовой нагрузки на сельскохозяйственные растения, животных и человека

Задачи мероприятий по снижению содержания радионуклидов в сельскохозяйственной и животноводческой продукции. Мероприятия по снижению содержания радионуклидов в продукции растениеводства. Технологические приемы переработки продукции.

Использование ионизирующей радиации в растениеводстве. Радиационная стерилизация продукции.

Тема 6. Радиационная экспертиза пищевой продукции и сырья

Дозиметрия. Приборы дозиметрического контроля. Методы регистрации излучений. Порядок осуществления радиационного контроля. Методы отбора проб и проведения контроля. Радиохимический анализ объектов ветеринарного надзора, сырья и пищевой продукции. Радиационный и санитарно-гигиенический мониторинг радиоактивно загрязненных территорий.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (7 семестр)

1	Физические основы действия ионизирующих излучений	1	0	0	30	31
2	Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции	1	2	0	20	23
3	Биологическое действие ионизирующих излучений. Нормирование радиационного воздействия	0	0	0	20	20
4	Токсикология радиоактивных веществ. Накопление радионуклидов в органах и тканях. Радиационные поражения	0	0	0	20	20
5	Производство пищевых продуктов в условиях радиоактивного загрязнения. Мероприятия по снижению содержания радионуклидов в продукции	1	2	0	20	23
6	Радиационная экспертиза пищевой продукции и сырья	1	2	0	20	23
	Зачёт					4
	Итого	4	6	0	130	144

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16189>

1. Пособие для самостоятельной работы по дисциплине Радиоактивные загрязнения пищевых продуктов и методы их контроля (в электронном виде)
2. Конспект лекций
3. Методические указания к практическим занятиям

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	<p>БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ДЕМЕТАЛЛИЗАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты	<p>ФИЗИКА БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ</p>

экспериментов	<p>ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	МАТЕМАТИКА ФИЗИКА БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ ДЕМЕТАЛЛИЗАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ

	<p>ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
--	---

В рамках дисциплины РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40

ИТОГО	60		100
-------	----	--	-----

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	1,54	3,08
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	3	2,31	6,92
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Выступление с докладом и демонстрацией презентации на практическом занятии	18,00	30,00
Контрольная работа (в виде реферата)	18,00	30,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;
 $\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

$\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;

$\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических	Базовый уровень	Знает правила использования технических средств для измерения основных параметров	От 60 до 70 баллов

<p>процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>		<p>технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Умеет измерять и оценивать параметры технологических процессов производства продуктов питания. Владеет нормативной базой и научной информацией в области своей профессиональной деятельности</p>	
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знает правила использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; основные параметры технологических процессов. Умеет измерять и оценивать параметры технологических процессов производства продуктов питания; анализировать полученные результаты. Владеет нормативной базой и научной информацией в области своей профессиональной деятельности; применение различных технических средств для измерения</p>	<p>Более 70 баллов</p>
<p>ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p>	<p>Базовый уровень</p>	<p>знает терминологию, основные этапы исследования, приемы, принципы и методику; умеет проводить исследования и расчеты по заданной методике; владеет методиками проведения исследования и</p>	<p>От 60 до 70 баллов</p>

		расчета пищевой и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий для различных групп населения; способен анализировать результаты экспериментов	
	Повышенный уровень	знает терминологию, основные этапы исследования, приемы, принципы и методику; умеет проводить исследования и расчеты по заданной методике; владеет приемами исследования и расчета пищевой и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий для различных групп населения, может разработать и выполнить исследовательские задания по изучению рационов питания; способен эффективно применять современные научные принципы и методы исследования рационов питания	Более 70 баллов
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Базовый уровень	знает статистические методы обработки экспериментальных данных. Умеет измерять и составлять описание проводимых экспериментов. Владеет базой теоретических знаний об описании экспериментальных данных в обзорах, отчетах, научных публикациях в области безопасности сырья и готовой продукции в общественного питания	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	знает статистические методы обработки	Более 70 баллов

		экспериментальных данных; описание проводимых экспериментов. Умеет измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций. Владеет базой теоретических знаний об описании экспериментальных данных в обзорах, отчетах, научных публикациях в области безопасности сырья и готовой продукции в общественного питания; статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	
--	--	--	--

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1

Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа (в виде реферата)	30	ПК-1, ПК-24, ПК-26
Выступление с докладом и демонстрацией презентации на практическом занятии	30	ПК-1, ПК-24, ПК-26
Промежуточная аттестация		
Зачёт	40	ПК-1, ПК-24, ПК-26

1. Контрольная работа (в виде реферата)

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа (в виде реферата)»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
<i>Знания</i>	
правила использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
<i>Умения</i>	
использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
приемами и методикой использования технических средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; организовать и осуществлять различные технологические процессы производства продукции питания	
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
<i>Знания</i>	
методику проведения исследования	
<i>Умения</i>	
проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
владения актуальной методикой проведения исследований по заданной методике; способен анализировать и оценивать полученные результаты экспериментов.	
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов , подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
<i>Знания</i>	
метрологические принципы инструментальных измерений	
<i>Умения</i>	
проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых исследований	

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа (в виде реферата)»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа (в виде реферата)», характеризующий этап формирования

МЕТОДИКА ВЫПОЛНЕНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ (РЕФЕРАТОВ)

Требования к содержанию работы: тема реферата – по двум последним цифрам номера зачетной книжки.

Подготовка рефератов направлена на развитие и закрепление у обучающихся навыков самостоятельного глубокого, творческого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы по актуальным проблемам дисциплины; на выработку навыков и умений грамотно и убедительно излагать материал, четко формулировать теоретические обобщения, выводы и практические рекомендации.

Рефераты должны отвечать высоким квалификационным требованиям в отношении научности содержания и оформления.

Темы рефератов, как правило, посвящены рассмотрению одной проблемы. Объем реферата может быть от 12 до 15 страниц машинописного текста, отпечатанного через 1,5 интервала, а на компьютере через 1 интервал (список литературы и приложения в объем не входят).

Текстовая часть работы состоит из введения, основной части и заключения.

Во введении обучающийся кратко обосновывает актуальность избранной темы реферата, раскрывает конкретные цели и задачи, которые он собирается решить в ходе своего небольшого исследования.

В основной части подробно раскрывается содержание вопроса (вопросов) темы, основные понятия и терминологии, способность измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; измерения и составления описания проводимых экспериментов, подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; использования статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований и анализ результатов экспериментов. Кроме того, заключение может включать предложения автора, в том числе и по дальнейшему изучению заинтересовавшей его проблемы.

В список литературы (источников и литературы) обучающийся включает только те документы, которые он использовал при написании реферата.

В приложении (приложения) к реферату могут выноситься таблицы, графики, схемы и другие вспомогательные материалы, на которые имеются ссылки в тексте реферата.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа (в виде реферата)

)»

0. Текстовая часть работы состоит из введения, основной части и заключения.

Во введении обучающийся кратко обосновывает актуальность избранной темы реферата, раскрывает конкретные цели и задачи, которые он собирается решить в ходе своего небольшого исследования.

В основной части подробно раскрывается содержание вопроса (вопросов) темы, основные понятия и терминологии, способность измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; измерения и составления описания проводимых экспериментов, подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; использования статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований и анализ результатов экспериментов. Кроме того, заключение может включать предложения автора, в том числе и по дальнейшему изучению заинтересовавшей его проблемы.

1. Основные свойства и характеристика ионизирующих излучений.
2. Нормативная документация в области радиационной безопасности пищевых продуктов и ее содержание.
3. Поступление радиоактивных веществ в растения.
4. Радиохимический анализ объектов ветеринарного надзора, сырья и пищевой продукции.
5. Закон радиоактивного распада.
6. Биологическое действие ионизирующих излучений.
7. Радионуклидное загрязнение территорий.
8. Приборы дозиметрического контроля.
9. Облучение организма.
10. Наиболее опасные загрязнители агроэкосистем.
11. Мероприятия по снижению поступления радионуклидов в продовольственное сырье.
12. Этапы развития радиобиологических эффектов во времени.
13. Лучевая болезнь.
14. Прямое и непрямое действия радиации на биологические объекты.
15. Способы кулинарной обработки мясной продукции для снижения содержания радионуклидов.
16. Миграция радиоактивных веществ в растениях.
17. Относительность понятия тканевой радиочувствительности.
18. Основные радиационные синдромы при общем облучении организма.
19. Хроническая лучевая болезнь.
20. Отдаленные последствия облучения (сокращение продолжительности жизни, возникновение злокачественных опухолей).
21. Механизм отдаленных последствий облучения.
22. Реакции организма на действие малых доз радиации.
23. Мероприятия по снижению содержания радионуклидов в мясе и мясных продуктах

24. Мероприятия по снижению содержания радионуклидов в молоке и молочной продукции.
25. Мероприятия по снижению содержания радионуклидов в рыбе и рыбных продуктах.
26. Мероприятия по снижению содержания радионуклидов в сельскохозяйственной и животноводческой продукции.
27. Мероприятия по снижению содержания радионуклидов в продукции растениеводства.
28. Использование ионизирующей радиации в растениеводстве.
29. Рентгеновские лучи и радиоактивность.
30. Естественный радиационный фон.
31. Искусственный радиационный фон.
32. Основные свойства и характеристика ионизирующих излучений.
33. Электромагнитные излучения.
34. Характеристика основных радионуклидов.
35. Клеточная радиочувствительность.
36. Характеристика путей поступления радионуклидов и их смесей в организм.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа (в виде реферата)»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где $\sum_{BP} \text{Балл } OC$ – набранный балл за оценочное средство;
 \sum_{BP} – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
 Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Владение основными понятиями и терминологией, способностью измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; измерения и составления описания проводимых экспериментов, подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; использования статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований и анализ результатов экспериментов	3	10,00
Логичность и последовательность изложения	1	3,33
Полнота и глубина раскрытия темы	1	3,33
Присутствие сопоставления различных точек зрения, обобщения изученного материала	1	3,33
Проведение аргументированного самостоятельного анализа проблемы	1	3,33
Самостоятельность выполнения работы	1	3,33
Соответствие требованиям по объему работы	1	3,33
ИТОГО	9	30

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ

			требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Выступление с докладом и демонстрацией презентации на практическом занятии

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Выступление с докладом и демонстрацией презентации на практическом занятии»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
<i>Знания</i>	
правила использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
<i>Умения</i>	
использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
приемами и методикой использования технических средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; организовать и осуществлять различные технологические процессы производства продукции питания	
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
<i>Знания</i>	
методику проведения исследования	

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Выступление с докладом и демонстрацией презентации на практическом занятии»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
<i>Умения</i>
проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
владения актуальной методикой проведения исследований по заданной методике; способен анализировать и оценивать полученные результаты экспериментов.
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов , подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
<i>Знания</i>
метрологические принципы инструментальных измерений
<i>Умения</i>
проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых исследований
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Выступление с докладом и демонстрацией презентации на практическом занятии», характеризующий этап формирования

Доклад (сообщение) – подготовленное студентом самостоятельно публичное выступление по представлению полученных результатов по рассмотрению темы доклада. В работе должны быть сформулированы: актуальность выбранной темы, цель и задачи работы, основные понятия и терминологии, способность измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; измерения и составления описания проводимых экспериментов и анализ результатов экспериментов, подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; использования статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований. Содержание работы оценивается по следующим основным критериям: самостоятельность мышления, четкость структуры и логика в изложении, аналитичность, наличие выводов. Регламент выступления 7-10 мин. Презентация предполагает сочетание информации различных типов: текста, графических изображений, музыкальных и звуковых эффектов, анимации и видеофрагментов. Рекомендуется сжатый, информационный способ изложения материала. Один слайд презентации в среднем рассчитывается на 1.5-2 минуты. Для достижения наибольшей эффективности ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде.

Желательно присутствие на слайде блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга. Заголовки должны быть краткими и привлекать внимание аудитории. Структура слайда должна быть одинаковой на всей презентации. Логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения. Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. Для иллюстрации наиболее важных фактов, используются рисунки, диаграммы, схемы. Вся презентация должна быть выдержана в едином стиле, на базе одного шаблона

2.3 Типовые задания оценочного средства «Выступление с докладом и демонстрацией презентации на практическом занятии»

0. В работе должны быть сформулированы: актуальность выбранной темы, цель и задачи работы, основные понятия и терминологии, способность измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; измерения и составления описания проводимых экспериментов и анализ результатов экспериментов, подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; использования статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований. Содержание работы оценивается по следующим основным критериям: самостоятельность мышления, четкость структуры и логика в изложении, аналитичность, наличие выводов. Регламент выступления 7-10 мин

1. Изучение основных свойств и характеристик ионизирующих излучений, электромагнитного излучения.
2. Применение ионизирующего излучения в медицине.
3. Ознакомление с нормативной, нормативно-правовой документацией в области радиационной безопасности пищевых продуктов.
4. Расчет доз излучения и его мощности.
5. Расчет суммарной дозы облучения человека, проживающего на территории, загрязненной радионуклидами.
6. Ознакомление с характеристиками основных радионуклидов – загрязнителей агроэкосистем.
7. Ознакомление с основными факторами, обуславливающими токсичность радионуклидов.
8. Изучение классификации радионуклидов по их токсичности для человека и животных.
9. Изучение понятия «лучевая болезнь». Виды лучевой болезни.
10. Нормативы, регламентирующие содержание радионуклидов в природных сельскохозяйственных объектах.
11. Расчет дозовой нагрузки на сельскохозяйственные растения, животных и человека.
12. Методы дозиметрии, принципы действия приборов дозиметрического контроля.
13. Источники загрязнения пищевых продуктов радиоактивными веществами.
14. Миграция радиоактивных веществ по пищевым цепочкам и накопление в органах и тканях.
15. Мероприятия по снижению содержания радионуклидов в мясе и мясных продуктах

16. Мероприятия по снижению содержания радионуклидов в молоке и молочной продукции.
17. Мероприятия по снижению содержания радионуклидов в рыбе и рыбных продуктах.
18. Мероприятия по снижению содержания радионуклидов в сельскохозяйственной и животноводческой продукции.
19. Мероприятия по снижению содержания радионуклидов в продукции растениеводства.
20. Использование ионизирующей радиации в растениеводстве.
21. Рентгеновские лучи и радиоактивность.
22. Естественный радиационный фон.
23. Искусственный радиационный фон.
24. Основные свойства и характеристика ионизирующих излучений.
25. Электромагнитные излучения.
26. Характеристика основных радионуклидов.
27. Клеточная радиочувствительность.
28. Характеристика путей поступления радионуклидов и их смесей в организм.
29. Накопление радионуклидов в органах и тканях и выделение радионуклидов из организма.
30. Генетическое действие ионизирующих излучений.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Выступление с докладом и демонстрацией презентации на практическом занятии»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Весы показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Весы показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = \sum \frac{BP}{\text{Показатели оценивания}}$$

где **Балл OC** – набранный балл за оценочное средство;
 $\sum BP$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Владение основными понятиями и терминологией, способностью измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; измерения и составления описания проводимых экспериментов, подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; использования статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований и анализ результатов экспериментов	3	12,86
Грамотная речь	1	4,29
Наличие обоснованных выводов и суждений по рассматриваемой проблеме	1	4,29
Наличие четкой авторской позиции по рассматриваемой проблеме	1	4,29
Самостоятельность выполнения работы	1	4,29
ИТОГО	7	30

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям,

			предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Знания
правила использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Умения
использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Навыки и/или опыт деятельности
приемами и методикой использования технических средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; организовать и осуществлять различные технологические процессы производства продукции питания
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
Знания

методику проведения исследования
Умения
проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
Навыки и/или опыт деятельности
владения актуальной методикой проведения исследований по заданной методике; способен анализировать и оценивать полученные результаты экспериментов.
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
Знания
метрологические принципы инструментальных измерений
Умения
проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых исследований
Навыки и/или опыт деятельности
проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

При подготовке к зачету студентам необходимо проанализировать и систематизировать все знания, накопленные при изучении учебного материала: данные учебника, записи лекций, конспекты прочитанных книг, заметки, сделанные во время лекций и семинаров и др. Владеть основными понятиями и терминологией, способностью измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; измерения и составления описания проводимых экспериментов, подготовить данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; использовать статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований и анализировать результаты экспериментов. Повторение рекомендуется вести по темам программы и по основной и дополнительной литературе.

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из двух заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	12	20
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

0. При подготовке к зачету студентам необходимо проанализировать и систематизировать все знания, накопленные при изучении учебного материала: данные учебника, записи лекций, конспекты прочитанных книг, заметки, сделанные во время лекций и семинаров и др. Владеть основными понятиями и терминологией, способностью измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; измерения и составления описания проводимых экспериментов, подготовить данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; использовать статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований и анализировать результаты экспериментов. Повторение рекомендуется вести по темам программы и по основной и дополнительной литературе.

1. Теоретические вопросы:

1. Относительность понятия тканевой радиочувствительности.
2. Основные радиационные синдромы при общем облучении организма
3. Хроническая лучевая болезнь.
4. Отдаленные последствия облучения (сокращение продолжительности жизни, возникновение злокачественных опухолей).
5. Механизм отдаленных последствий облучения.
6. Реакции организма на действие малых доз радиации.
7. Каковы особенности биологического действия радиации как этиологического фактора?
8. Что означает «прямое» и «косвенное» ионизирующее излучение?
9. Источниками каких излучений являются долгоживущие радио-нуклиды ^{137}Cs и ^{90}Sr ?
10. Что такое доза излучения, какие существуют виды доз и единицы их измерения
11. Раскройте содержание закона радиочувствительности организмов.
12. Назовите факторы, формирующие суммарную дозу облучения человека.
13. От чего зависит конечный радиобиологический эффект облучения организма?
14. Раскройте содержание взвешивающих коэффициентов для отдельных видов излучений при расчете эквивалентной дозы.
15. Раскройте содержание взвешивающих коэффициентов для тканей и органов при расчете эффективной эквивалентной дозы.
16. Какие особенности живых организмов определяют их различную радиочувствительность?
17. Приведите уровень полуметаллической дозы ионизирующего излучения (ЛД50) человека

и для некоторых животных.

18. От каких факторов среды зависит степень миграции радионуклидов по биологическим и пищевым цепочкам?
 19. Какие радионуклиды являются наиболее опасными загрязнителями агроэкосистем и по какой причине?
 20. В чем заключается основной радиобиологический парадокс?
 21. Раскройте основное содержание теорий, объясняющих прямое действие радиации.
 22. Каковы основные положения теорий, объясняющих не прямое действие радиации на биологические объекты?
 23. Каковы опосредованные пути воздействия ионизирующего излучения на организм?
 24. Каков механизм биологического действия ионизирующего излучения?
 25. Назовите этапы развития радиобиологических эффектов во времени.
 26. Какие ткани и клетки животного организма наиболее чувствительны к ионизирующей радиации и с чем это связано?
 27. От каких факторов зависят репарационные (восстановительные) свойства живого организма?
 28. Каковы возможные последствия соматических и генетических мутаций?
 29. Каковы уровни содержания в почвах ^{90}Sr и ^{137}Cs , ниже которых территория считается незагрязненной?
 30. Каков принцип зонального деления земель по уровню загрязнения радионуклидами?
2. Практико-ориентированные вопросы:
1. Назовите регионы России, наиболее загрязненные радионуклидами.
 2. Какова приблизительно площадь территории России, загрязненная радионуклидами?
 3. Приведите доводы «за» и «против» в решении проблемы целесообразности ведения сельскохозяйственного производства на территории России, загрязненной радионуклидами.
 4. Каковы общие требования к ведению сельскохозяйственного производства в условиях радионуклидного загрязнения?
 5. Объясните понятие и раскройте содержание радиоэкологического мониторинга.
 6. Какая информация необходима для прогноза дозы внутреннего облучения от продукции животноводства?
 7. Назовите группы мероприятий, проводимых в хозяйствах, для снижения содержания радионуклидов в животноводческой продукции.
 8. Какие мероприятия направлены на снижение поступления короткоживущих радионуклидов в продукцию животноводства?
 9. Какие мероприятия направлены на снижение поступления долгоживущих продуктов деления в животноводческую продукцию?
 10. Какие виды кормовых добавок используют для снижения поступления радионуклидов в продукцию животноводства?
 11. Каковы особенности распределения радионуклидов по разным органам и тканям животных, которые необходимо учитывать при дезактивации мяса?
 12. Какие технологические и кулинарные способы обработки мясной продукции являются наиболее эффективными для снижения содержания в ней радионуклидов?
 13. Какие способы обработки молочной продукции обеспечивают снижение в ней содержания радионуклидов?
 14. Каковы характерные особенности поверхностного и структурного загрязнения растений радионуклидами?
 15. Какие особенности типов почв влияют на коэффициенты перехода радионуклидов из

почвы в растения?

16. Как меняется радиочувствительность растений в процессе их онтогенеза и почему?

17. Приведите примеры различной радиочувствительности растений.

18. От каких факторов зависит характер миграции радиоактивных веществ в растениях?

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Владеет основными понятиями и терминологией, способностью измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; измерения и составления описания проводимых экспериментов, подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; использования статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований и анализ результатов экспериментов. Выдвинутые положения в использовании основы осуществления технологического контроля соответствия	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Владеет основными понятиями и терминологией, способностью измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; измерения и составления описания проводимых экспериментов, подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; использования статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований и анализ результатов экспериментов. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Владеет основной нормативной базой в области безопасности	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется, не пользуется нормативной базой в области безопасности сырья и пищевых продуктов.

	<p>качества продукции в профессиональной деятельности аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал нормативной базы в области безопасности сырья и пищевых продуктов для проведения технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.</p>	<p>сырья и пищевых продуктов для проведения технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, но подтверждены примерами. Ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.</p>	
Практическое задание	<p>Задание выполнено полностью. Приведены все необходимые формулы, проведены требуемые расчеты, сделаны соответствующие выводы, записан полный ответ.</p>	<p>Задание выполнено не полностью. Приведены необходимые формулы, при проведении расчетов допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя.</p>	<p>Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя.</p>

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
------------------	---	---	---

Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Электронный ресурс] : учебник / В.М. Позняковский. — М. : ИНФРА-М, 2020. — 269 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1073638>

2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебник / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437177>

Дополнительная литература

1. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / под ред. В. М. Поздняковского. – 3 изд., испр. и доп. – М. : ИНФРА-М, 2018. – 336 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=340047>

2. Айзман, Р,И, Экологическая и продовольственная безопасность [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Р.И. Айзман, М.В. Иашвили, С.В. Петров. – М.:НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 240 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/938008>

3. Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учеб.-справ. пособие / под общ. ред. В.М. Поздняковского. —4-е изд., стер. — ИНФРА-М, 2019. — 270 с. – Режим доступа : URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1009032>

4. Берновский, Ю. Н. Безопасность продукции [Электронный ресурс] : учеб.-практ. пособие / Ю.Н. Берновский. — М. : ИНФРА-М, 2020. — 254 с. – Режим доступа : <https://>

new.znaniy.com/catalog/product/965169

5. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс] : учебник / Л. В. Донченко, В. Д. Надькта. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 161 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437797>

Периодические издания

1. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
2. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
3. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)
4. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)

Нормативно-правовые акты

1. Правовая информационная система "Гарант" <http://www.garant.ru/>

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронная библиотека - режим доступа <http://window.edu.ru>
2. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки - режим доступа <http://www.nlr.ru:8101/online.html>
3. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан - режим доступа <http://www.kitaphane.ru>
4. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.e-library.ru>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Групповая консультация

Разъяснение является основным содержанием данной формы занятий, наиболее сложных вопросов изучаемого программного материала. Цель – максимальное приближение обучения к практическим интересам с учетом имеющейся информации и является результативным материалом закрепления знаний.

Групповая консультация проводится в следующих случаях:

- когда необходимо подробно рассмотреть практические вопросы, которые были недостаточно освещены или совсем не освещены в процессе лекции;
- с целью оказания помощи в самостоятельной работе (написание рефератов, выполнение курсовых работ, сдача экзаменов, подготовка конференций);
- если студенты самостоятельно изучают нормативный, справочный материал, инструкции, положения;

Методические рекомендации по подготовке рефератов

Подготовка рефератов направлена на развитие и закрепление у студентов навыков самостоятельного глубокого, творческого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы по актуальным проблемам дисциплины; на выработку навыков и умений грамотно и убедительно излагать материал, четко формулировать теоретические обобщения, выводы и практические рекомендации.

Рефераты должны отвечать высоким квалификационным требованиям в отношении научности содержания и оформления.

Темы рефератов, как правило, посвящены рассмотрению одной проблемы. Объем реферата может быть от 12 до 15 страниц машинописного текста, отпечатанного через 1,5 интервала, а на компьютере через 1 интервал (список литературы и приложения в

объем не входят).

Текстовая часть работы состоит из введения, основной части и заключения.

Во введении студент кратко обосновывает актуальность избранной темы реферата, раскрывает конкретные цели и задачи, которые он собирается решить в ходе своего небольшого исследования.

В основной части подробно раскрывается содержание вопроса (вопросов) темы.

В заключении кратко должны быть сформулированы полученные результаты исследования и даны выводы. Кроме того, заключение может включать предложения автора, в том числе и по дальнейшему изучению заинтересовавшей его проблемы.

В список литературы (источников и литературы) студент включает только те документы, которые он использовал при написании реферата.

В приложении (приложения) к реферату могут выноситься таблицы, графики, схемы и другие вспомогательные материалы, на которые имеются ссылки в тексте реферата.

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса. Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном. Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в

иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем

поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта. Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания по подготовке к зачету

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Зачет – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Зачет дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени. Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий. На зачете студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий

содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Основы безопасности жизнедеятельности	http://Obj.ru/	Информационно образовательный портал по безопасности
Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи.	http://www.ion.ru/	Профессиональная база данных по вопросам здорового питания, пищевым технологиям и биотехнологиям, безопасности пищевых продуктов и диетологии.
Федерация рестораторов и отельеров	http://frio.ru/	Профессиональная база данных для развития отрасли гостеприимства. Повышение качества и производительности труда работников сферы гостеприимства (разработка профессиональных стандартов, участие в разработке федеральных государственных образовательных программ, выстраивание системы независимой оценки квалификации); Стратегия развития питания вне дома; Развитие внутреннего и въездного туризма; Вопросы по оказанию гостиничных услуг; Алкогольное законодательство; Санитарно-эпидемиологическое законодательство (изменение СанПин, ХАССП); ГОСТы в сфере гостеприимства и др.

Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>	
специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование; доска; компьютер с программным обеспечением подключением к сети "Интернет".	
<i>СРС</i>	
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.	

XII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. «Мозговой штурм» или «Мозговая атака» (англ. brainstorming) – один из наиболее часто используемых методов стимулирования творческой активности, позволяющий найти решение какой-либо сложной проблемы.

2. Индивидуальное обучение – выстраивание обучающихся собственных образовательных траекторий на основе формирования индивидуальных учебных планов и программ с учетом интересов и предпочтений обучающихся.
3. Интерактивная форма проведения лекционных и практических занятий мозговой штурм – форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. Применяется в случаях, когда решается малоизученная проблема или требуется найти нетривиальное решение
4. Информационные технологии – обучение в электронной образовательной среде с целью расширения доступа к образовательным ресурсам, увеличения контактного взаимодействия с преподавателем, построения индивидуальных траекторий подготовки и объективного контроля и мониторинга знаний обучающихся
5. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
6. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)
7. Проблемное обучение или технология «Обучение в сотрудничестве» – технология, формирующая умения эффективно работать сообща во временных командах и группах и добиваться качественных результатов.
8. Работа в команде – совместная деятельность обучающихся в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением ответственности и полномочий.

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ДЕМЕТАЛЛИЗАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**профиль
Технология организации ресторанного дела**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Нуриева Э.Н.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является изучение физических и биологических основ воздействия тяжелых металлов на сырье и продукты питания, эффекты деме­таллизации.

Задачами дисциплины являются:

- сформировать навыки изучения и анализа токсикологической оценки пищевых продуктов;
- сформировать навыки работы с нормативной документацией;
- сформировать навыки экспертизы сырья и продуктов питания токсичными элементами и их деме­таллизации.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;

контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

продукция питания различного назначения;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

технологическое оборудование;

сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

научно-исследовательская

организационно-управленческая
 проектная
 маркетинговая
 производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ПК-1	Знания	основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов.
	Умения	использовать технические средства для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, рассчитывать режимы технологических процессов
	Навыки и/или опыт деятельности	методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК-26	Знания	метрологические принципы инструментальных измерений
	Умения	проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых исследований;
	Навыки и/или опыт деятельности	навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции

	питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий
--	---

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина ДЕМЕТАЛЛИЗАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ имеет код Б1.В.ДВ.02.02, относится к дисциплинам (модулям) по выбору вариативной части блока Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина ДЕМЕТАЛЛИЗАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ предусмотрена учебным планом в 7 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов.

Форма промежуточной аттестации: зачёт в 7 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	7 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	10	10
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4
в т. ч. занятия семинарского типа	6	6
Самостоятельная работа обучающихся	130	130
Промежуточная аттестация	4	4
в т. ч. зачет	4	4
ИТОГО	144	144

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Введение. Понятие демитализации Источники тяжелых металлов в Республике Татарстан. Экологическая обстановка, характеристики грунтов, почв, водных ресурсов. Крупные предприятия Татарстана, их расположение.

Понятие деметаллизации. Краткая характеристика токсических элементов. Строение элементов. Тяжелые металлы. Нормативно- законодательная основа деметаллизации.

Тема 2. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции.

Нормативная документация в области радиационной безопасности пищевых продуктов и ее содержание. Международная деятельность в области токсикологической защиты.

Тема 3. Загрязнение пищевых продуктов токсичными элементами Последствия отравления токсичными элементами человека.

Доза токсичности. Чувствительность различных биологических видов. Характеристика основных элементов – загрязнителей агроэко-систем. Понятие ПДК. Модификация косвенного действия токсических элементов. Количественные и качественные подходы к проблеме. Молекулярные повреждения, возникающие в клетке при действии токсических элементов.

Тема 4. Токсикология токсичных элементов. Накопление металлов в органах и тканях

Основные факторы, обуславливающие токсичность элементов. Классификация токсических элементов по их токсичности для человека и животных. Факторы, определяющие степень биологического действия металлов. Характеристика путей поступления тяжелых металлов и их смесей в организм сельскохозяйственных животных. Накопление элементов в органах и тканях. Выделение элементов из организма. Переход элементов в продукцию животноводства. Выведение из организма. Поступление тяжелых металлов в организм животных. Переход металлов в продукты животноводства. Выведение металлов из организма животных.

Тема 5. Производство пищевых продуктов в условиях загрязнения токсичными элементами. Мероприятия по снижению содержания элементов в продукции

Загрязнение территорий тяжелыми металлами. Общие условия и требования

при ведении сельскохозяйственного производства на загрязненных территориях. Миграция токсических веществ в растениях. Поступление токсических веществ в растения. Механизм поступления токсических продуктов деления из почвы в растения. Роль биологических особенностей растений в накоплении токсических металлов Методы прогнозирования содержания тяжелых металлов в урожае, выращенном на загрязненной почве.

Основные токсические элементы – загрязнители агроэкосистем. Нормативы, регламентирующие содержание тяжелых металлов в природных сельскохозяйственных объектах. Принципы формирования и расчета дозовой нагрузки на сельскохозяйственные растения, животных и человека

Задачи мероприятий по снижению содержания тяжелых металлов в сельскохозяйственной и животноводческой продукции. Мероприятия по снижению содержания тяжелых металлов в продукции растениеводства. Технологические приемы переработки продукции.

Тема 6. Экспертиза пищевой продукции и сырья загрязненная токсичными элементами

Приборы контроля. Методы регистрации загрязнения. Порядок осуществления контроля загрязненных участков. Методы отбора проб и проведения контроля. Санитарно-гигиенический мониторинг загрязненных территорий.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (7 семестр)

1	Введение. Понятие демитализации Источники тяжелых металлов в Республике Татарстан. Экологическая обстановка, характеристики грунтов, почв, водных ресурсов. Крупные предприятия Татарстана, их расположение.	1	1	0	18	20
2	Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции.	1	1	0	18	20
3	Загрязнение пищевых продуктов токсичными элементами Последствия отравления токсичными элементами человека.	0,5	1	0	23	24,5
4	Токсикология токсичных элементов. Накопление металлов в органах и тканях	0,5	1	0	23	24,5
5	Производство пищевых продуктов в условиях загрязнения токсичными элементами. Мероприятия по снижению содержания элементов в продукции	0,5	1	0	24	25,5
6	Экспертиза пищевой продукции и сырья загрязненная токсичными элементами	0,5	1	0	24	25,5
	Зачёт					4
	Итого	4	6	0	130	144

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16190>

1. Методические рекомендации для самостоятельной работы студентов по дисциплине "Деметаллизация сырья и пищевых продуктов" (в электронном виде)
2. Конспект лекций по дисциплине
3. Методические указания для практических занятий.

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
<p>ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ДЕМЕТАЛЛИЗАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для</p>	<p>МАТЕМАТИКА ФИЗИКА БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ</p>

составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ ДЕМЕТАЛЛИЗАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
--	---

В рамках дисциплины ДЕМЕТАЛЛИЗАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	1,54	3,08
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	3	2,31	6,92
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Выступление на практических занятиях (доклад, презентация)	18,00	30,00
Отчет о выполнении практических заданий	18,00	30,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этапизуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;
 $\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;
 $\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;
 $\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
<p>ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>Базовый уровень</p>	<p>Знать основные физико-химические свойства сырья , полуфабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов.</p> <p>Уметь использовать технические средства для оценки качества сырья для оценки их безопасности, полуфабрикатов и готовой продукции; рассчитывать режимы технологических процессов.</p> <p>Владеть методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>	<p>От 60 до 70 баллов</p>
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знать основные физико-химические свойства сырья , полуфабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов; методики анализа пищевого сырья; факторы влияющие на осуществление технологических процессов.</p> <p>Уметь использовать технические средства для оценки качества сырья для оценки их безопасности, полуфабрикатов и готовой продукции; рассчитывать</p>	<p>Более 70 баллов</p>

		<p>режимы технологических процессов; организовывать технологический процесс в соответствии с действующим регламентом</p> <p>Владеть методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>Владеет терминологией по управлению и контролю качества продукции и услуг предприятий питания</p>	
<p>ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>	<p>Базовый уровень</p>	<p>Знать метрологические принципы инструментальных измерений.</p> <p>Уметь проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых исследований.</p> <p>Владеть навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий.</p>	<p>От 60 до 70 баллов</p>
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знать метрологические принципы инструментальных измерений; теоретические и прикладные методы исследовательской деятельности, направленные на формирование и продвижение продукта, знает методы</p>	<p>Более 70 баллов</p>

		<p>статистической обработки данных.</p> <p>Уметь проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых исследований ; анализировать результаты проведения экспериментальных исследований, формировать на их основы выводы.</p> <p>Владеть навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий; статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</p>	
--	--	--	--

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Выступление на практических занятиях (доклад, презентация)	30	ПК-1, ПК-26
Отчет о выполнении практических заданий	30	ПК-1, ПК-26
Промежуточная аттестация		

Зачёт	40	ПК-1, ПК-26
-------	----	-------------

1. Выступление на практических занятиях (доклад, презентация)

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Выступление на практических занятиях (доклад, презентация)»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
<i>Знания</i>	
основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов.	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
<i>Знания</i>	
метрологические принципы инструментальных измерений	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий	

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Выступление на практических занятиях (доклад, презентация)», характеризующий этап формирования

Доклад (сообщение) – подготовленное студентом самостоятельно публичное выступление по представлению полученных результатов по рассмотрению темы доклада. Тема доклада должна быть связана с основными понятиями и терминологией в области технических средств для измерения основных параметров безопасности технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, в частности загрязненностью тяжелыми металлами, также с проведением экспериментальной работы и анализом полученных данных. В работе должны быть сформулированы: актуальность

выбранной темы, цель и задачи работы. Актуальность темы должна быть обусловлена описанием технических средств для измерения технологических параметров процесса и способов проведения экспериментальной работы. Содержание работы оценивается по следующим основным критериям: самостоятельность мышления, четкость структуры и логика в изложении, аналитичность, наличие выводов. Регламент выступления 7-10 мин. Презентация предполагает сочетание информации различных типов: текста, графических изображений, музыкальных и звуковых эффектов, анимации и видеофрагментов. Рекомендуется сжатый, информационный способ изложения материала. Для иллюстрации наиболее важных фактов, используются рисунки, диаграммы, схемы. Вся презентация должна быть выдержана в едином стиле, на базе одного шаблона.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Выступление на практических занятиях (доклад, презентация)»

1. Выступление с докладом на практических занятиях осуществляется с целью приобретения обучающимся знаний в области технологий производства пищевых продуктов, методов анализа пищевых продуктов на содержание в них тяжелых металлов, обработки полученных результатов.

При подготовке доклада обучающемуся необходимо изучить и проанализировать:

- технологию производства;
- физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- физическое и химическое изменение сырья в ходе технологических процессов;
- факторы и пути возможного загрязнения токсичными соединениями металлов.

Изучить методы проведения анализа сырья и готовой продукции, используемое при этом измерительное оборудование и статистические способы обработки экспериментальных данных.

2. Тема 1. Методика проведения экспериментальной работы. Инструментальная обработка полученных данных. Статистические способы обработки экспериментальных данных

3. Тема 2. Производство мясных и рыбных продуктов. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности. Источники и пути поступления металлов в сырье, пищевые продукты, организм человека. Методы измерения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на содержание токсичных соединений металлов.

4. Тема 3. Производство плодоовощной продукции. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности. Источники и пути поступления металлов в сырье, пищевые продукты, организм человека. Методы измерения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на содержание токсичных соединений металлов.

5. Тема 4. Производство масленичных и жировых продуктов. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности. Источники и пути поступления металлов в сырье, пищевые продукты, организм человека. Методы измерения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на содержание токсичных соединений металлов.

6. Тема 5. Производство молочных продуктов. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности. Источники и пути поступления металлов в сырье, пищевые продукты, организм человека. Методы измерения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на содержание токсичных соединений металлов.

7. Тема 6. Производство изделий из теста. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности. Источники и пути поступления металлов в сырье, пищевые продукты

, организм человека. Методы измерения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на содержание токсичных соединений металлов.

8. Тема 7. Производство соков. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности. Источники и пути поступления металлов в сырье, пищевые продукты, организм человека. Методы измерения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на содержание токсичных соединений металлов.

9. Тема 8. Производство кондитерских изделий. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности. Источники и пути поступления металлов в сырье, пищевые продукты, организм человека. Методы измерения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на содержание токсичных соединений металлов.

10. Тема 9. Производство консервов. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности. Источники и пути поступления металлов в сырье, пищевые продукты, организм человека. Методы измерения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на содержание токсичных соединений металлов.

11. Тема 10. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности консервов

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Выступление на практических занятиях (доклад, презентация)»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;
 $\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Актуальность темы обусловленной описанием технических средств для измерения технологических параметров процесса и способов проведения экспериментальной работы, анализа данных и научных публикаций	4	5,22
Владение основными понятиями и терминологией в области технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, проведения экспериментов и анализа полученных экспериментальных данных	4	5,22
Выделение в докладе цели, описания проделанной работы и полученных результатов, наличие обоснованных выводов	3	3,91
Наличие качественно оформленной, наглядной презентации, соответствующей тексту доклада	2	2,61
Полнота и глубина раскрытия темы	3	3,91
Самостоятельность выполнения работы	3	3,91
Соблюдение регламента выступления	1	1,30
Соблюдение требуемой структуры работы (наличие титульного листа, содержания, введения, основной части, заключения, списка литературы, приложения (при необходимости))	2	2,61
Соответствие требованиям по объему работы	1	1,30
ИТОГО	23	30

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Отчет о выполнении практических заданий

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Отчет о выполнении практических заданий»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Знания	основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов.
Умения	использовать технические средства для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, рассчитывать режимы технологических процессов

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Отчет о выполнении практических заданий»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
<i>Знания</i>	
метрологические принципы инструментальных измерений	
<i>Умения</i>	
проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых исследований;	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий	

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Отчет о выполнении практических заданий», характеризующий этап формирования

Целью написания отчета о проделанной практической работе является приобретение обучающимся знаний о методах анализа сырья и готовой пищевой продукции, а также умений и навыков определения содержания тяжелых металлов в пищевых продуктах, применения технических средств и инструментов статистики для обработки экспериментальных данных.

Отчет состоит из двух частей.

В первой части осуществляется разбор методики изложенной с соответствующем ГОСТе, описываются реактивы, необходимое лабораторное оборудование, ход проведения анализа, обработка экспериментальных данных.

Во второй части приводятся полученные на практических занятиях данные анализа, проводится их статистическая обработка с вычислением среднего квадратического отклонения.

В конце отчета делается вывод о уровне содержания тяжелых металлов в исследуемом продукте.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Отчет о выполнении практических заданий»

1. Отчет формируется на основе результатов полученных на практических работах. Целью выполнения практических работ является определение содержания тяжелых металлов в пищевых продуктах. При выполнении практической работы и подготовке отчета, обучающийся приобретает знания о методах анализа сырья и готовой пищевой продукции, а также умения и навыки определения содержания тяжелых металлов в пищевых продуктах, становится способен применять технические средства и инструменты статистики для обработки экспериментальных данных.

В отчете должны быть представлен:

- статистически обработанные данные о содержании металлов в исследуемом продукте;
- описана методика проведения исследования;
- указаны нормы содержания исследуемых элементов в образцах.

2. Определение содержание тяжелых металлов в воде. Методика, реактивы, лабораторное оборудование.

3. Определение содержание тяжелых металлов в зерновых продуктах. Методика, реактивы, лабораторное оборудование.

4. Определение содержание тяжелых металлов в молочных продуктах. Методика, реактивы, лабораторное оборудование.

5. Определение содержание тяжелых металлов в мясных продуктах. Методика, реактивы, лабораторное оборудование.

6. Определение содержание тяжелых металлов в хлебобулочных изделиях. Методика, реактивы, лабораторное оборудование.

7. Определение содержание тяжелых металлов в кондитерских изделиях. Методика, реактивы, лабораторное оборудование.

8. Определение содержание тяжелых металлов в консервированных продуктах. Методика, реактивы, лабораторное оборудование.

9. Определение содержание тяжелых металлов в муке. Методика, реактивы, лабораторное оборудование.

10. Определение содержание тяжелых металлов в сахаре. Методика, реактивы, лабораторное оборудование.

11. Определение содержание тяжелых металлов в масленичных и жировых продуктах. Методика, реактивы, лабораторное оборудование.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Отчет о выполнении практических заданий»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);

- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Владение основными понятиями и терминологией в области технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, проведения экспериментов и анализа полученных экспериментальных данных	4	10,91
Наличие обоснованных выводов и суждений по рассматриваемой проблеме	3	8,18
Отсутствие фактологических ошибок	2	5,45
Самостоятельность выполнения работы	2	5,45
ИТОГО	11	30

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Знания
основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов.
Умения
использовать технические средства для оценки качества сырья, полуфабрикатов и

готовой продукции, рассчитывать режимы технологических процессов
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
<i>Знания</i>
метрологические принципы инструментальных измерений
<i>Умения</i>
проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых исследований;
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

Аттестация по дисциплине «Деметаллизация сырья и продуктов питания» проводится в соответствии с Учебным планом в виде зачета.

Во время зачета обучающемуся необходимо показать способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; умение проводить анализ, измерять, подготавливать образцы для измерения, проводить статистическую обработку экспериментальных данных.

При подготовке к зачету обучающемуся необходимо проанализировать и систематизировать все знания, накопленные при изучении учебного материала: данные учебника, записи лекций, конспекты прочитанных книг, заметки, сделанные во время лекций и семинаров и др. Повторение рекомендуется вести по темам программы и по главам учебника.

На зачете присутствует вся группа. Во время ответа преподаватель может задать обучающемуся уточняющие или дополнительные вопросы.

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из двух заданий:

1. Теоретический вопрос

2. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	12	20
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

1. Покажите возможные пути попадания тяжелых металлов в пищевую продукцию на разных стадиях технологического процесса и их влияние на организм человека. Опишите методы проведения анализа содержания металлов в исследуемых образцах технические средства используемые для измерения, и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

Теоретические вопросы:

1. Источники загрязнения окружающей среды химическими элементами. Накопление тяжелых металлов в живом организме. Методы определения (реактивы, оборудование, обработка полученных результатов)
2. Поступление тяжелых металлов в пищевые продукты в результате вымывания из посуды, продуктовых упаковок и пр.
3. Содержание тяжелых металлов в сырье.
4. Методы определения тяжелых металлов. Полярографический метод.
5. Методы определения тяжелых металлов. Колориметрический метод.
6. Метод рентгенофлуоресцентной спектроскопии.
7. Всасывание и выведение металлов из пищеварительного тракта человека. Негативное воздействие тяжелых металлов на организм.
8. Удаление токсичных веществ из пищевых продуктов с помощью кулинарных приемов и технологических процессов обработки пищевых продуктов.
9. Медь, марганец. Химико-биологическая характеристика. Использование в промышленности и в медицине. Содержание в продуктах питания.
10. Молибден, кобальт. Физиологическая роль. Содержание в продуктах питания. Обмен в организме. Основные проявления дефицита и избытка.
11. Хром. Физиологическая роль. Содержание в продуктах питания. Обмен в организме. Основные проявления дефицита и избытка.
12. Свинец. Пути попадания в продукты питания. Последствия накопления в организме
13. Кадмий. Физиологическая роль. Содержание в продуктах питания.
14. Калий, натрий. Физиологическая роль. Содержание в продуктах питания. Обмен в

организме. Основные проявления дефицита и избытка.

15. Ртуть. Пути попадания в продукты питания. Последствия накопления в организме

16. Мышьяк. Пути попадания в продукты питания. Последствия накопления в организме

17. Никель. Пути попадания в продукты питания. Последствия накопления в организме

Практико-ориентированные вопросы:

1. Опишите методику определения меди в продуктах питания и статистическую обработку результатов эксперимента.
2. Опишите методику определения хрома в продуктах питания и статистическую обработку результатов эксперимента.
3. Опишите методику определения цинка в продуктах питания и статистическую обработку результатов эксперимента.
4. Опишите методику определения молибдена в продуктах питания и статистическую обработку результатов эксперимента.
5. Опишите методику определения марганца в продуктах питания и статистическую обработку результатов эксперимента.
6. Опишите методику определения свинца в продуктах питания и статистическую обработку результатов эксперимента.
7. Опишите методику определения кадмия в продуктах питания и статистическую обработку результатов эксперимента.
8. Опишите методику определения никеля в продуктах питания и статистическую обработку результатов эксперимента.
9. Опишите методику определения мышьяка в продуктах питания и статистическую обработку результатов эксперимента.
10. Опишите методику определения ртути в продуктах питания и статистическую обработку результатов эксперимента.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Знает основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов. Понимает влияние на организм металлов в различных концентрациях. Знает пути загрязнения металлами продуктов питания. Знает	Знает основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов. Понимает влияние на организм металлов в различных концентрациях. Знает пути загрязнения металлами продуктов питания.	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.

	<p>технические средства для оценки качества сырья для оценки их безопасности, полуфабрикатов и готовой продукции; рассчитывать режимы технологических процессов.</p>		
<p>Практическое задание</p>	<p>Умеет использовать технические средства для оценки качества сырья для оценки их безопасности, полуфабрикатов и готовой продукции; рассчитывать режимы технологических процессов; организовывать технологический процесс в соответствии с действующим регламентом. Владеет методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Владеет терминологией по управлению и контролю качества продукции и услуг предприятий питания. Умеет проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых исследований; анализировать результаты проведения экспериментальных</p>	<p>Умеет использовать технические средства для оценки качества сырья для оценки их безопасности, полуфабрикатов и готовой продукции; рассчитывать режимы технологических процессов. Владеет методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Умеет проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых исследований; анализировать результаты проведения экспериментальных исследований. Умеет проводить статистическую обработку экспериментальных данных.</p>	<p>Не понимает сути вопроса. Не может высказать собственное мнение, привести примеры. Не отвечает на вопрос, либо высказывает ошибочные суждения.</p>

	исследований, формировать на их основы выводы. Умеет проводить статистическую обработку экспериментальных данных.		
--	---	--	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Электронный ресурс] : учебник / В.М. Позняковский. — М. : ИНФРА-М, 2020. — 269 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1073638>

2. Ким, И. Н. Пищевая химия. Наличие металлов в продуктах [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И. Н. Ким, Т. И. Штанько, В. В. Кращенко ; под общ. ред. И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 213 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437394>

Дополнительная литература

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебник / Л. В. Донченко, В. Д. Надькта. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437177>
2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс] : учебник / Л. В. Донченко, В. Д. Надькта. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 161 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437797>
3. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / под ред. В. М. Поздняковского. – 3 изд., испр. и доп. – М. : ИНФРА-М, 2018. – 336 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=340047>
4. Айзман, Р.И, Экологическая и продовольственная безопасность [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Р.И. Айзман, М.В. Иашвили, С.В. Петров. – М.:НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 240 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/938008>
5. Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учеб.-справ. пособие / под общ. ред. В.М. Позняковского. —4-е изд., стер. — ИНФРА-М, 2019. — 270 с. – Режим доступа : URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1009032>

Периодические издания

1. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
2. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)
3. Общепит: бизнес и искусство(<http://obschepit.panor.ru>)
4. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)
5. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)

Нормативно-правовые акты

1. ГОСТ 33824-2016 Определение цинка, кадмия, свинца, меди в пищевой продукции
2. ГОСТ 30178-96. Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
3. ГОСТ 26932-86. Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (с Изменением N 1)

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронная библиотека - режим доступа <http://window.edu.ru>
2. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки - режим доступа <http://www.nlr.ru:8101/online.html>
3. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан - режим доступа <http://www.kitaphane.ru>
4. Электронная библиотека ht - режим доступа <http://www.e-library.ru>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Групповая консультация

Разъяснение является основным содержанием данной формы занятий, наиболее сложных вопросов изучаемого программного материала. Цель – максимальное приближение обучения к практическим интересам с учетом имеющейся информации и является результативным материалом закрепления знаний.

Групповая консультация проводится в следующих случаях:

- когда необходимо подробно рассмотреть практические вопросы, которые были недостаточно освещены или совсем не освещены в процессе лекции;
- с целью оказания помощи в самостоятельной работе (написание рефератов, выполнение курсовых работ, сдача экзаменов, подготовка конференций);
- если студенты самостоятельно изучают нормативный, справочный материал, инструкции, положения;

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические указания по подготовке к зачету

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Зачет – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Зачет дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени. Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий. На зачете студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранный на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие

затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
--	-----------------

Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
Google Scholar	https://scholar.google.ru/	Поисковая система по полным текстам научных публикаций всех форматов и дисциплин
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Информационный сайт Безопасности Жизнедеятельности	http://www.kornienko-ev.ru/BCYD/index.html	Здесь Вы можете найти информацию по некоторым техническим и естественно-научным дисциплинам
Мониторинг загрязнения окружающей среды РТ	http://www.tatarmeteo.ru/ru/monitoring-okruzhayushhej-sredyi/	Комплексная лаборатория мониторинга окружающей среды (КЛМС) проводит систематические наблюдения за состоянием и загрязнением окружающей природной среды с использованием современных методов и приборов экоаналитического контроля,
Наука и Техника	http://www.n-t.ru	База книг и публикаций Электронной библиотеки "Наука и Техника"

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Портал Индустрии гостеприимства и питания	http://www.horeca.ru/	Главный интернет-ресурс Индустрии гостеприимства и питания. На портале представлена информация для участников гостинично-ресторанного бизнеса. В каталоге портала представлены заведения и операторы рынка, торговые марки, специализированная литература, профильные журналы, ассоциации и выставки HoReCa.
Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи.	http://www.ion.ru/	Профессиональная база данных по вопросам здорового питания, пищевым технологиям и биотехнологиям, безопасности пищевых продуктов и диетологии.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению

Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>	
специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование; доска; компьютер с программным обеспечением подключением к сети "Интернет".	
<i>СРС</i>	
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.	

XII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Интерактивная форма проведения лекционных и практических занятий мозговой штурм – форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. Применяется в случаях, когда решается малоизученная проблема или требуется найти нетривиальное решение
2. Интерактивная форма проведения практических занятий работа в малых группах – форма работы, дающая возможность каждому участнику по-участвовать в решении проблемы, попрактиковать навыки сотрудничества и межличностного общения

3. Информационные технологии – обучение в электронной образовательной среде с целью расширения доступа к образовательным ресурсам, увеличения контактного взаимодействия с преподавателем, построения индивидуальных траекторий подготовки и объективного контроля и мониторинга знаний обучающихся

4. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)

5. Работа в команде – совместная деятельность обучающихся в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением ответственности и полномочий.

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль Технология организации ресторанного**

**профиль
Технология организации ресторанного дела**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Матвеева Е.Л.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины состоит в изучение принципов организации лечебно-профилактического, лечебного и специализированного питания.

Задачами дисциплины являются:

- Сформировать понимание о важности здорового питания для различных групп населения;
- Сформировать представлений об основах технологии продукции общественного питания для диетического, лечебно- профилактического и специализированного питания;
- Сформировать навыки разработки соответствующих рационов и соответствующей технологической документации.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию

производства и обслуживания на предприятиях питания;

контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

продукция питания различного назначения;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

технологическое оборудование;

сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

научно-исследовательская
 организационно-управленческая
 проектная
 маркетинговая
 производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты
-----------------	------------------------

ОПК-2	Знания	методы технологических процессов производства современных тенденциях развития техники и технологии
	Умения	Организовать технологический процесс производства продукции питания различного назначения
	Навыки и/или опыт деятельности	Использовать знания при разработке обоснованных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК-3	Знания	Методы технологических процессов производства кулинарной продукции и услуг
	Умения	Организовывать оценку соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
	Навыки и/или опыт деятельности	Использования нормативной базы, научной информации и методов технологического контроля в области безопасности сырья, пищевых продуктов и услуг
ПК-1	Знания	Методы технологического процесса производства продукции специального питания
	Умения	Организовать технологический процесс производства продукции специального питания
	Навыки и/или опыт деятельности	Использовать знания при разработке обоснованных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ПК-24	Знания	Методы разработки новых и фирменных блюд для специального питания
	Умения	Разрабатывать техническую и технологическую документацию на новые и фирменные блюда для специального питания
	Навыки и/или опыт деятельности	Организовывать анализ качества новой продукции для специального питания
ПК-26	Знания	Методы проводимых экспериментов, данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, методы обработки экспериментальных данных проведенных исследований
	Умения	Измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, владеть статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
	Навыки и/или опыт деятельности	Организовывать измерение и составление описания проводимых экспериментов, подготовку данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;

		использовать статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований
ПК-4	Знания	Методы выбора приоритетов в сфере производства продукции питания, методы принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; методы технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения
	Умения	Устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, находить принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
	Навыки и/или опыт деятельности	Обозначить приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
ПК-6	Знания	Основы составления нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания
	Умения	Контролировать документооборот по производству на предприятии питания.
	Навыки и/или опыт деятельности	Организовывать анализ документооборота по производству на предприятии питания

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ имеет код Б1.В.ДВ.03.01, относится к дисциплинам (модулям) по выбору вариативной части блока Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ предусмотрена учебным планом в 7 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен в 7 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	7 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	30	30
в т. ч. занятия лекционного типа	10	10
в т. ч. занятия семинарского типа	18	18
в т.ч. консультация	2	2
Самостоятельная работа обучающихся	106	106
Промежуточная аттестация	8	8
в т. ч. экзамен	8	8
ИТОГО	144	144

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Виды питания и их назначение

Государственная политика РФ в области здорового питания Исторические аспекты питания человека. Классификация видов питания в современной нутрициологии, их назначение.

Тема 2. Лечебное (диетическое) питание

Понятие лечебное питание (диетотерапия), диетического питания. Цель диетотерапии. Основные принципы лечебного питания. Системы стандартных и номерных диет. Принципы составления меню. Особенности питания при некоторых заболеваниях. Характеристика стандартных и номерных диет.

Особенности лечебного питания при заболеваниях органов пищеварения; сердечно-сосудистой системы; почек и мочевыводящих путей, органов дыхания; органов эндокринной системы; заболеваниях обмена веществ; при аллергических заболеваниях; при инфекционных заболеваниях.

Тема 3. Лечебно-профилактическое питание

Цель лечебно- профилактического питания; порядок его предоставления. Характеристика основных рационов лечебно-профилактического питания. Ограничение в рационах некоторых продуктов; использование молока, молочно- кислых продуктов, пектина, витаминных препаратов.

Тема 4. Специализированное питание

Детское питание. Возрастная периодизация детей. Соответствие питания по возрастным физиологическим особенностям детей. Рекомендуемые суточные потребности в основных пищевых веществах; нормы выхода блюд . Рекомендуемый перечень продуктов. Особенности организации питания детей дошкольного возраста. Особенности организации питания учащихся общеобразовательных школ. Режим питания школьников. Особенности питания школьников с разным режимом обучения. Особенности питания детей в школах-интернатах и детских домах; питание в оздоровительных лагерях и лагерях труда и отдыха; питание учащихся, занимающихся спортом. Принципы составления меню. Нормативно- техническая документация, регулирующая производство кулинарной продукции для детского питания.

Тема 5. Функциональное питание

Понятие о функциональном питании. История развития функционального питания. Продукты функционального питания. Основные компоненты функционального питания, их влияние на организм человека.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуча-ся	Всего

1 этап (7 семестр)

1	Виды питания и их назначение	2	0	0	10	12
2	Лечебное (диетическое) питание	2	6	0	20	28

3	Лечебно-профилактическое питание	2	4	0	18	24
4	Специализированное питание	2	4	0	40	46
5	Функциональное питание	2	4	0	18	24
	Консультация					2
	Экзамен					8
	Итого	10	18	0	106	144

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view?id=16191>

1. Конспект лекций по дисциплине «Специальные виды питания»
3. Задания для организации самостоятельной работы студентов по дисциплине "Специальные виды питания"
4. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Специальные виды питания»

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	МЕХАНИКА ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия	ЭКОЛОГИЯ БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА

<p>качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p>	<p>ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО- ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции</p>	<p>БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ДЕМЕТАЛЛИЗАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ</p>

питания	РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	ФИЗИКА БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-26 способностью измерять и составлять	МАТЕМАТИКА ФИЗИКА БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

<p>описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>	<p>НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ ДЕМЕТАЛЛИЗАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических</p>	<p>ЭКОЛОГИЯ ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>

последствий их применения	
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ

В рамках дисциплины СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в

течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	5	0,54	2,70
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	9	0,81	7,30
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие

виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Выполнение типового расчета на практических занятиях	12,00	20,00
Контрольная работа	12,00	20,00
Практические занятия (выступления студентов с докладами в виде презентации с последующим обсуждением)	12,00	20,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете

Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоения компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этапизуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

$\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

$\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;

$\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции

обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Базовый уровень	Называет технологические процессы производства продукции питания различного назначения; применяет на практике основные методы, способы по совершенствованию достижений технологических процессов производства продукции питания; организует технологический процесс производства продукции питания различного назначения.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Объясняет технологические процессы производства продукции питания различного назначения; анализирует на практике основные методы, способы по совершенствованию достижений технологических процессов производства продукции питания; оценивает технологический процесс производства продукции питания различного назначения.	Более 70 баллов
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции	Базовый уровень	Перечисляет методы организации безопасности сырья и пищевых продуктов; применяет на практике основные методы	От 60 до 70 баллов

и услуг установленным нормам		исследования состава и качества сырья и пищевых продуктов; собирает нормативную базу, и методы технологического контроля научной информацией в области безопасности сырья и пищевых продуктов.	
	Повышенный уровень	Объясняет методы организации безопасности сырья и пищевых продуктов; анализирует на практике основные методы исследования состава и качества сырья и пищевых продуктов; сравнивает нормативную базу, и методы технологического контроля научной информацией в области безопасности сырья и пищевых продуктов.	Более 70 баллов
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Базовый уровень	Называет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; применяет на практике технологический процесс производства продукции питания; организует технологический процесс приготовления блюд специальных видов питания.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Объясняет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; анализирует на практике технологический процесс	Более 70 баллов

		производства продукции питания; оценивает технологический процесс приготовления блюд специальных видов питания.	
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Базовый уровень	Называет методы разработки новых и фирменных блюд, применяет техническую и технологическую документацию на новые и фирменные блюда для специального питания и организывает анализ качества новой продукции для специального питания на предприятиях общественного питания.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Объясняет методы разработки новых и фирменных блюд, анализирует техническую и технологическую документацию на новые и фирменные блюда для специального питания и дает оценку качества новой продукции для специального питания на предприятиях общественного питания.	Более 70 баллов
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Базовый уровень	Называет методы проводимых экспериментов, данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, методы обработки экспериментальных данных проведенных исследований; применяет описание проводимых экспериментов, данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций,	От 60 до 70 баллов

		<p>статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; организывает измерение и составление описания проводимых экспериментов, подготовку данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</p>	
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Объясняет методы проводимых экспериментов, данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, методы обработки экспериментальных данных проведенных исследований; анализирует описание проводимых экспериментов, данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, статистические методами и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований; оценивает измерение и составление описания проводимых экспериментов, подготовку данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</p>	<p>Более 70 баллов</p>

<p>ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	<p>Базовый уровень</p>	<p>Называет методы выбора приоритетов в сфере производства продукции питания, принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения; применяет приоритеты в сфере производства продукции питания, конкретное техническое решение при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; предполагает выбор приоритетов в сфере производства продукции питания, организывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, предполагает выбор технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения.</p>	<p>От 60 до 70 баллов</p>
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Объясняет методы выбора приоритетов в сфере производства продукции питания, методы принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства</p>	<p>Более 70 баллов</p>

		<p>продукции питания, методы технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения; оценивает приоритеты в сфере производства продукции питания, конкретное техническое решение при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; дает оценку выбора приоритетов в сфере производства продукции питания, принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения.</p>	
<p>ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>Базовый уровень</p>	<p>Перечисляет основы составления нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания, применяет контроль документооборота по производству на предприятии питания и организывает анализ документооборота по производству на предприятии питания.</p>	<p>От 60 до 70 баллов</p>
	<p>Повышенный</p>	<p>Объясняет основы</p>	

уровень	составления нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания, анализирует контроль документооборота по производству на предприятии питания и оценивает анализ документооборота по производству на предприятии питания.	Более 70 баллов
---------	--	-----------------

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Выполнение типового расчета на практических занятиях	20	ПК-24, ПК-26
Контрольная работа	20	ПК-24, ПК-6
Практические занятия (выступления студентов с докладами в виде презентации с последующим обсуждением)	20	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4
Промежуточная аттестация		
Экзамен	40	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-24, ПК-26, ПК-4, ПК-6

1. Контрольная работа

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

<i>Знания</i>
Методы разработки новых и фирменных блюд для специального питания
<i>Умения</i>
Разрабатывать техническую и технологическую документацию на новые и фирменные блюда для специального питания
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Организовывать анализ качества новой продукции для специального питания
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
<i>Знания</i>
Основы составления нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания
<i>Умения</i>
Контролировать документооборот по производству на предприятии питания.
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Организовывать анализ документооборота по производству на предприятии питания

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

Контрольная работа - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по разделу или модулю учебной дисциплины. К выполнению контрольной работы следует приступать после изучения теоретического материала по конспектам, учебникам и дополнительной литературе. Рекомендуется для оценки знаний, умений и владений обучающихся проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Контрольная работа включает четыре вопроса: один теоретический и три практических. Теоретический вопрос предполагает изучение особенностей кухонь питания различных контингентов населения; технологии кулинарной продукции и особенностей разработки меню для них. Практическая часть предполагает разработку меню для специальных видов питания и технологической документации на кулинарную продукцию в соответствии с разработанным меню (технологических карт и схем). Выполненная работа брошюруется в папку и должна иметь титульный лист. На титульном листе необходимо указать фамилию студента, группу, вариант контрольной работы. Технологические карты и технико-технологические карты следует выполнять по установленной форме на отдельном листе формата А4. Технологическую схему следует выполнять также на листе формата А4 с угловым штампом. Следует привести спецификацию операций, указать соответствующее оборудование, с помощью которого выполняется операция. В конце контрольной работы следует привести список использованных источников (нормативная и законодательная, основная и дополнительная литература, журнальные статьи, интернет-ресурсы). Выполненная работа представляется в деканат в установленные графиком сроки.

Незачтенная контрольная работа возвращается студенту с подробной рецензией, содержащей рекомендации по устранению ошибок, для повторного выполнения. Работа выполняется студентом вновь и сдается вместе с незачтенной работой на проверку. Вариант контрольной работы выбирается по предпоследней и последней цифре номера зачетной книжки.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

0. При выполнении контрольной работы студент формирует следующие компетенции : способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

1. 1. Особенности питания детей школьного возраста. Особенности составления меню.
2. Разработка меню школьных завтраков на неделю для обучающихся в возрасте от 7 до 11 лет (первая смена). Потребность в пищевых веществах и энергии для указанного возраста:

белки (г)-11

жиры (г) - 79

углеводы (г) - 335

ЭЦ (ккал) - 2350

Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии завтрака в школе (для второй смены) - 20% - 25%.

3. Составить технологическую карту одного блюда из разработанного меню.

4. Составить технологическую схему этого блюда.

2. 1. Особенности технологии холодных блюд и закусок в школьном питании.

2. Разработать меню школьных завтраков (первая смена) на неделю для обучающихся в возрасте с 11 лет и старше.

Потребность в пищевых веществах и энергии для указанного возраста:

белки (г) - 90 жиры (г) - 92 углеводы (г) - 383 ЭЦ (ккал) - 2713

Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии завтрака в школе (первая смена) - 20% - 25%.

3. Составить технологическую карту одного блюда из разработанного меню.

4. Составить технологическую схему этого блюда.

3. 1. Особенности щей и борщей в школьном питании.

2. Разработать меню школьных обедов на неделю для обучающихся в возрасте от 7 до 11 лет.

Потребность в пищевых веществах и энергии для указанного возраста:

белки (г) - 77

жиры (г) - 79

углеводы (г) - 335

ЭЦ (ккал)-2350

Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии обеда в школ - 30% - 35%.

3. Составить технологическую карту одного блюда из разработанного меню.

4. Составить технологическую схему этого блюда.

4. 1. Особенности технологии холодных рассольников и солянок в школьном питании.

2. Разработать меню школьных обедов на неделю для обучающихся в возрасте с 11 лет и старше.

Потребность в пищевых веществах и энергии для указанного возраста:

белки (г) - 90

жиры (г) - 92

углеводы (г) - 383

ЭЦ (ккал)-2713

Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии обеда в школе - 30% - 35%.

3. Составить технологическую карту одного блюда из разработанного меню.

4. Составить технологическую схему этого блюда.

5. 1. Особенности технологии супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями, домашней лапшой для школьного питания.

2. Разработать меню суточного рациона на один день для обучающихся в возрасте с 11 лет и старше в общеобразовательных учреждениях с круглосуточным пребыванием детей (школы-интернаты, кадетские корпуса).

Потребность в пищевых веществах и энергии для указанного возраста:

белки (г) - 90

жиры (г) - 92

углеводы (г) - 383

ЭЦ (ккал) - 2713

Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии:

Завтрак - 20-25 %

Второй завтрак - 10 %

Обед-30-35 %

Полдник - 10 %

Ужин 25-30 %

3. Составить технологическую карту одного блюда из разработанного меню.

4. Составить технологическую схему этого блюда.

6. 1. Особенности технологии блюд из яиц и творога в школьном питании.

2. Разработать меню суточного рациона для обучающихся в школах- интернатах спортивного профиля. Режим питания - 4-х разовый. Энергозатраты - 3000 ккал; белки - 103 г; жиры - 103 г; углеводы - 410 г.

Распределение суточной потребности в пищевых веществах и энергии: Завтрак - 25 %

Второй завтрак - 15 %

Обед - 35 %

Ужин - 25%

3. Составить технологическую карту одного блюда из разработанного меню.

4. Составить технологическую схему этого блюда.

7. 1. Особенности технологии блюд из круп в школьном питании.

2. Разработать меню суточного рациона для отдыхающих школьников в оздоровительном лагере (возраст с 11 лет и старше). Режим питания - четырехразовый.

Распределение суточной потребности в пищевых веществах и энергии: Завтрак - 25 %

Обед - 35 %

Полдник - 15 %

Ужин - 25%

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах:

белки (г) - 75 жиры (г) - 83 углеводы (г) - 363 ЭЦ (ккал) - 2500

3. Составить технологическую карту одного блюда из разработанного меню.

4. Составить технологическую схему этого блюда.

8. 1. Особенности технологии блюд из картофеля и овощей в школьном питании.
2. Разработать меню школьных завтраков на неделю для обучающихся в возрасте с 7 до 11 лет.

Потребность в пищевых веществах и энергии для указанного возраста:

белки (г) - 63

жиры (г) - 70

углеводы (г) - 305

ЭЦ (ккал)-2100

Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии завтрака в школе - 25%.

3. Составить технологическую карту одного блюда из разработанного меню.
4. Составить технологическую схему этого блюда.

9. 1. Особенности технологии блюд из рыбы в школьном питании.

2. Разработать меню суточного рациона для школьника (в возрасте с 11 до 14 лет - девочка).

Потребность в пищевых веществах и энергии: белки (г) - 69

жиры (г) - 77 углеводы (г) - 334 ЭЦ (ккал) - 2300

3. Составить технологическую карту одного блюда из разработанного меню.
4. Составить технологическую схему этого блюда.

10. 1. Особенности технологии блюд из мяса и мясных продуктов в школьном питании

2. Разработать меню суточного рациона для школьника (в возрасте от 14 до 18 лет - юноша).

Потребность в пищевых веществах и энергии:

белки (г) - 87

жиры (г) - 97

углеводы (г) - 421

ЭЦ (ккал) - 2900

3. Составить технологическую карту одного блюда из разработанного меню.
4. Составить технологическую схему этого блюда.

11. 1. Особенности технологии сладких блюд и напитков для школьного питания.

2. Разработать меню суточного рациона для школьника (в возрасте с 11 до 14 лет - мальчик).

Потребность в пищевых веществах и энергии:

белки (г) - 75

жиры (г) - 83

углеводы (г) - 363

ЭЦ (ккал)-2500

3. Составить технологическую карту одного блюда из разработанного меню.
4. Составить технологическую схему этого блюда.

12. 1. Особенности лечебно-профилактического питания.

2. Разработать шестидневное меню горячих завтраков рациона № 1. Энергетическая ценность рациона 1620 ккал (45 % от суточной потребности; белков - 46 г; жиров - 54 г; углеводов - 238 г).

3. Составить технологическую карту одного блюда из разработанного меню.
4. Составить технологическую схему этого блюда.

13. 1. Характеристика рациона № 1, № 2 и № 2а лечебно-профилактического питания.

2. Разработать шестидневное меню обедов рациона № 2.

Энергетическая ценность рациона 1778 ккал (45 % от суточной потребности; белков - 50 г ; жиров - 65 г; углеводов - 248 г).

3. Составить технологическую карту одного блюда из рациона

14. 1. Характеристика рациона № 3, № 4 и № 5.

2. Разработать шестидневное меню обедов рациона № 4. Энергетическая ценность рациона 1687 ккал (45 % от суточной потребности; белков - 47 г; жиров - 62 г; углеводов - 236 г).

3. Составить технологическую карту одного блюда из разработанного меню.

4. Составить технологическую схему этого блюда.

15. 1. Особенности технологии и режима питания в пожилом и преклонном возрасте.

2. Составить меню суточного рациона для женщин старше 60 лет. Энергетическая ценность рациона - 1975 ккал; белков - 61 г; жиров - 66 г; углеводов - 284 г).

3. Составить технологическую карту одного блюда из разработанного меню.

4. Составить технологическую схему этого блюда.

16. 1. Система стандартных диет. Варианты стандартных диет (основная, щадящая, высокобелковая, низкобелковая, низкокалорийная) и их характеристика. Соответствие стандартных диет диетам номерной системы.

2. Разработать меню дневного рациона для низкокалорийной диеты (с пониженной калорийностью). Энергетическая ценность рациона - 1340-1550 ккал; белки (г) - 100-110 жиры (г) - 80-90 углеводы (г) - 120-150

Питание пятиразовое. Распределение суточного рациона:

Завтрак - 25 %

Второй завтрак - 5 %

Обед - 40 %

Ужин - 20%

На ночь - 5 %

3. Составить технологическую карту одного блюда из разработанного меню.

4. Составить технологическую схему этого блюда.

17. 1. Номерная система диет. Диеты, применяемые в предприятиях общественного питания. Виды щажения, используемые в диетотерапии.

2. Разработать меню дневного рациона для диеты № 1 (для больных, страдающих язвенной болезнью желудка и двенадцатиперстной кишки, гастрите с повышенной и нормальной секрецией).

Энергоценность - 2800 ккал; белки (г) - 90-100 жиры (г) - 90 углеводы (г) - 400-500

Питание пятиразовое.

3. Составить технологическую карту одного блюда из разработанного меню.

4. Составить технологическую схему этого блюда.

18. 1. Диета № 1: показания для назначения; общая характеристика; режим питания; рекомендуемые продукты; способы их кулинарной обработки; особенности технологии кулинарной продукции.

2. Разработать меню дневного рациона для диеты № 1а (для больных, страдающих язвенной болезнью желудка и двенадцатиперстной кишки в стадии обострения).

Энергоценность рациона - 1800-2000 ккал;

белки (г) - 80

жиры (г) - 80-90

углеводы (г) - 200

Питание пятиразовое.

3. Составить технологическую карту одного блюда из разработанного меню.
4. Составить технологическую схему этого блюда.

19. 1. Диета № 2: показания для назначения; общая характеристика; режим питания; рекомендуемые продукты; способы их кулинарной обработки; особенности технологии кулинарной продукции.

2. Разработать меню дневного рациона для диеты № 2 (для больных с хроническим гастритом с секреторной недостаточностью; с хроническим колитом в стадии резкого обострения).

Энергоценность рациона - 2600-2800 ккал;

белки (г) - 100-115

жиры (г) - 90-100

углеводы (г) - 320-400

Питание четырехразовое.

3. Составить технологическую карту одного блюда из разработанного меню.

4. Составить технологическую схему этого блюда.

20. 1. Диета № 5: показания для назначения; общая характеристика; режим питания; рекомендуемые продукты; способы их кулинарной обработки; особенности технологии кулинарной продукции.

2. Разработать меню дневного рациона для диеты № 5 (при заболевании печени и желчевыводящих путях).

Энергоценность рациона - 2500-2600 ккал;

белки (г) - 80-90

жиры (г) - 80-90

углеводы (г) - 300-350

Питание шестиразовое.

3. Составить технологическую карту одного блюда из разработанного меню.

4. Составить технологическую схему этого блюда.

21. 1. Диета №7: показания для назначения; общая характеристика, режим питания; рекомендуемые продукты и способы их кулинарной обработки; особенности технологии кулинарной продукции.

2. Разработать меню дневного рациона для диеты №7 (при заболеваниях почек).

Энергоценность рациона - 2500-2800кКалл.

Белки - 70-75г.

Жиры - 80г.

Углеводы - 360-400г.

Питание пятиразовое.

3. Составить технологическую карту одного блюда из разработанного меню.

4. Составить технологическую схему этого блюда.

22. 1. Диета №10: показания для назначения; общая характеристика, режим питания; рекомендуемые продукты и способы их кулинарной обработки; особенности технологии кулинарной продукции.

2. Разработать меню дневного рациона для диеты №10 (при болезнях сердечно-сосудистой системы).

Энергоценность рациона - 2500-1800кКалл.

Белки - 90 г.

Жиры - 65-70г.

Углеводы - 350-400г.

3. Составить технологическую карту одного блюда из разработанного меню.
4. Составить технологическую схему этого блюда.

23. 1. Диета №8: показания для назначения; общая характеристика, режим питания; рекомендуемые продукты и способы их кулинарной обработки; особенности технологии кулинарной продукции.

2. Разработать меню дневного рациона для диеты №9 (при ожирении). Энергоценность рациона - 1600-1800кКалл.

Белки - 100-110 г.

Жиры - 80-90г.

Углеводы - 120- 150г.

Питание шестиразовое.

3. Составить технологическую карту одного блюда из разработанного меню.
4. Составить технологическую схему этого блюда

24. 1. Диета №9: показания для назначения; общая характеристика, режим питания; рекомендуемые продукты и способы их кулинарной обработки; особенности технологии кулинарной продукции.

2. Разработать меню дневного рациона для диеты №9 (при сахарном диабете).

Энергоценность рациона - 2100-2300 кКалл.

Белки - 100-110 г.

Жиры - 70-80г.

Углеводы - 300-400г.

3. Составить технологическую карту одного блюда из разработанного меню.
4. Составить технологическую схему этого блюда.

25. 1. Диета №15: показания для назначения; общая характеристика, режим питания; рекомендуемые продукты и способы их кулинарной обработки; особенности технологии кулинарной продукции.

2. Разработать меню дневного рациона для диеты №15 (при сахарном диабете).

Энергоценность рациона - 2500-2800 кКалл.

Белки - 70-80 г.

Жиры - 80-100г.

Углеводы - 350-400г.

Питание четырехразовое.

3. Составить технологическую карту одного блюда из разработанного меню.
4. Составить технологическую схему этого блюда.

26. 1. Особенности питания спортсменов.

2. Разработать меню дневного рациона для спортсменов, занимающегося фехтованием. Затраты энергии составляют 60-65 ккал на кг веса спортсмена; белков 2,0-2,3 (г/кг), жиров - 2,0-2,3 г/кг; углеводов - 9,0-10,0 г/кг. Вес спортсмена 70 кг. Питание - четырехразовое.

3. Разработать технологическую карту одного блюда из разработанного меню.
4. Составить технологическую схему этого блюда.

27. 1. Технология супов в диетическом питании. Особенности приготовления бульонов , овощных отваров, слизистых супов.

2. Разработать ассортимент супов для диеты №1.

3. Составить технологическую карту приготовления супа-крема из тыквы (рецептура № 21, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания, 2002г).

4. Составить технологическую схему приготовления супа-крема из тыквы.

28. 1. Технология овощных блюд в диетическом питании.
2. Разработать ассортимент овощных блюд для диеты №2.
3. Составить технологическую карту приготовления картофельного пюре со шпинатом (рецептура № 114, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания, 2002г).
4. Составить технологическую схему приготовления картофельного пюре со шпинатом.
29. 1. Технология рыбных блюд в диетическом питании.
2. Разработать ассортимент рыбных блюд для диеты №5.
3. Составить технологическую карту котлет рыбных запеченных (рецептура №207, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания, 2002г).
4. Составить технологическую схему приготовления котлет рыбных запеченных.
30. 1. Технология мясных блюд в диетическом питании.
2. Разработать ассортимент мясных блюд для диеты №9.
3. Составить технологическую карту приготовления тефтелей из говядины (паровых) - рецептура №403 (Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания, 2002г).
4. Составить технологическую схему приготовления тефтелей из говядины (паровых).

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа

»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Владение основными понятиями и терминологией	1	2,50
Грамотность изложения, отсутствие грамматических, стилистических ошибок	1	2,50
Использование нормативной, технической, технологической документации	1	2,50
Наличие полного, аргументированного анализа исследования экспериментов	1	2,50
Наличие полных, аргументированных ответов на заданные вопросы	1	2,50
Отсутствие фактологических ошибок	1	2,50
Самостоятельность выполнения работы	1	2,50
Соответствие требованиям по объему работы	1	2,50
ИТОГО	8	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
-----------------	---	------------	---

2. Выполнение типового расчета на практических занятиях

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Выполнение типового расчета на практических занятиях»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	
<i>Знания</i>	
Методы разработки новых и фирменных блюд для специального питания	
<i>Умения</i>	
Разрабатывать техническую и технологическую документацию на новые и фирменные блюда для специального питания	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Организовывать анализ качества новой продукции для специального питания	
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	
<i>Знания</i>	
Методы проводимых экспериментов, данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, методы обработки экспериментальных данных проведенных исследований	
<i>Умения</i>	
Измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, владеть статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Организовывать измерение и составление описания проводимых экспериментов, подготовку данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; использовать статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований	

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Выполнение типового расчета на практических занятиях», характеризующий этап формирования

Практические занятия - проводятся в форме самостоятельной работы с последующим обсуждением. Рекомендуется для оценки знаний, умений и владений обучающихся использовать исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеть статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований. Для подготовки к практическому занятию целесообразно использовать опорный конспект лекций, основную литературу по дисциплине.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Выполнение типового расчета на практических занятиях»

0. При выполнении типового расчета на практических занятиях студент формирует следующие компетенции: способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеть статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

1. 1. Особенности лечебного (диетического) питания. Системы стандартных и номерных диет.

2. Характеристика стандартных и номерных диет (составление таблиц)

3. Составления семидневного меню лечебного (диетического) питания.

2. 1. Лечебно-профилактическое питание

2. Составление основных рационов лечебно- профилактического питания.

3. Составления семидневного меню лечебно-профилактического питания

3. 1. Детское питание. Принципы составления меню школьного питания

2. Показатели качества и безопасности кулинарной продукции детского питания

3. Составления семидневного меню детского питания дошкольников

4. 1. Функциональное питание

2. Классификация видов питания (составление схем)

2. Составление семидневного меню функционального питания

5. 1. Питание беременных женщин

2. Показатели качества и безопасности кулинарной продукции для беременных женщин

3. Составление семидневного меню беременных женщин

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Выполнение типового расчета на практических занятиях»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Грамотность изложения, отсутствие грамматических, стилистических ошибок	1	3,33
Использование статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований	1	3,33
Наличие обоснованных выводов и суждений по рассматриваемой проблеме	1	3,33
Наличие полного, аргументированного анализа исследования экспериментов	1	3,33
Самостоятельность выполнения работы	1	3,33
Соответствие требованиям по объему работы	1	3,33
ИТОГО	6	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций

Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

3. Практические занятия (выступления студентов с докладами в виде презентации с последующим обсуждением)

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Практические занятия (выступления студентов с докладами в виде презентации с последующим обсуждением)»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
Знания
методы технологических процессов производства современных тенденциях развития техники и технологии
Умения
Организовать технологический процесс производства продукции питания различного назначения
Навыки и/или опыт деятельности
Использовать знания при разработке обоснованных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

<i>Знания</i>
Методы технологических процессов производства кулинарной продукции и услуг
<i>Умения</i>
Организовывать оценку соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Использования нормативной базы, научной информации и методов технологического контроля в области безопасности сырья, пищевых продуктов и услуг
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
<i>Знания</i>
Методы технологического процесса производства продукции специального питания
<i>Умения</i>
Организовать технологический процесс производства продукции специального питания
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Использовать знания при разработке обоснованных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
<i>Знания</i>
Методы выбора приоритетов в сфере производства продукции питания, методы принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; методы технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения
<i>Умения</i>
Устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания , находить принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Обозначить приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических

процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

3.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Практические занятия (выступления студентов с докладами в виде презентации с последующим обсуждением)», характеризующий этап формирования

Практические занятия - проводятся в форме семинаров, где предполагаются выступления студентов с докладами и презентациями с последующим обсуждением. Доклад - продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы. Рекомендуется для оценки знаний, умений и владений обучающихся разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

В работе должны быть сформулированы: актуальность выбранной темы, цель и задачи работы. Содержание работы оценивается по следующим основным критериям: самостоятельность мышления, четкость структуры и логика в изложении, аналитичность, наличие выводов. Регламент выступления 7-10 мин. Презентация предполагает сочетание информации различных типов: текста, графических изображений, музыкальных и звуковых эффектов, анимации и видеофрагментов. Рекомендуется сжатый, информационный способ изложения материала. Один слайд презентации в среднем рассчитывается на 1.5-2 минуты. Для достижения наибольшей эффективности ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде. Желательно присутствие на слайде блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга. Заголовки должны быть краткими и привлекать внимание аудитории. Структура слайда должна быть одинаковой на всей презентации. Логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения. Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. Для иллюстрации наиболее важных фактов, используются рисунки, диаграммы, схемы. Вся презентация должна быть выдержана в едином стиле, на базе одного шаблона.

3.3 Типовые задания оценочного средства «Практические занятия (выступления студентов с докладами в виде презентации с последующим обсуждением)»

0. При выполнении практического занятия студент формирует следующие компетенции: способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов,

свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

1. Физиологическое значение пищи и ее роль в сохранении здоровья и профилактике заболеваний населения.

2. История развития науки о питании. Роль концепции сбалансированного питания в обосновании лечебного питания.

3. Рациональное питание населения как важнейшая социальная и гигиеническая проблема.

4. Питание как важнейший фактор в профилактике и лечении болезней нарушенного метаболизма. Концепция сбалансированного питания А.А. Покровского как теоретическая основа рационального питания.

5. Чужеродные вещества в пище и их влияние на здоровье. Задачи по профилактике болезней недостаточного и избыточного питания.

6. Значение работ И.П. Павлова и его последователей в развитии учения о процессах пищеварения.

7. Белки, их пищевая и биологическая ценность. Аминокислоты и их значение в питании. Заменяемые аминокислоты. Незаменимые аминокислоты. Потребность в незаменимых аминокислотах, их оптимальное соотношение в рационе (сбалансированность).

8. Продукты – источники белка. Современные взгляды на рекомендуемые нормы потребления белка.

9. Жиры, их пищевая ценность. Состав жиров. Рекомендуемые нормы потребления жира.

10. Продукты – источники жиров. Гигиеническая оценка пищевых жиров. Патология переваривания и всасывания липидов пищи.

11. Углеводы. Физиология и патология углеводного обмена. Значение углеводов в организме человека. Потребность в углеводах. Продукты – источники углеводов.

12. Значение витаминов в питании. Характеристика основных витаминов – свойства, обмен, недостаточность, потребность. Продукты – источники витаминов.

13. Макро- и микроэлементы и их значение в питании.

14. Руководство лечебным питанием в лечебных учреждениях. Права и обязанности диет-сестры.

15. Документация пищеблока. Приказы. Распоряжения.

16. Картотека блюд. Принципы составления и расчета химического состава картотеки блюд.

17. Правила составления меню. Основные требования к меню. Раздаточная ведомость и меню-раскладка.

18. Организация контроля за качеством питания. Оценка качества готовой пищи. Нормы выхода готовых блюд, выемка проб, организация отпуска пищи из кухни и доставка ее в буфетную.

19. Работа буфетной, подогревание пищи. Контроль за питанием больных в отделениях . Кормление больных, находящихся на постельном режиме и зондовых. Контроль за " передачей" больным.

20. Диета и ее составные элементы.

21. Значение диетотерапии в общем комплексе лечебных мероприятий. Основные механизмы действия лечебного питания. Общее и местное действие пищи на организм. Роль психологического фактора в диетотерапии.

22. Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.

23. Лечебное питание при заболеваниях сердечно сосудистой системы.

24. Лечебное питание при заболеваниях почек и мочевыводящих путей.

25. Лечебное питание беременной и кормящей грудью женщины.

26. Лечебное питание при болезнях крови.

27. Лечебное питание при туберкулезе

28. Лечебное питание при туберкулезе.

29. Лечебное питание при ожирении.

30. Лечебное питание при сахарном диабете.

31. Лечебное питание при инфекционных заболеваниях, диарее.

32. Лечебное питание при хирургических заболеваниях.

33. Особенности диетического питания лиц пожилого возраста.

34. Питание при аллергических заболеваниях.

35. Естественное вскармливание детей первого года жизни. Преимущества. Сроки введения прикормов.

36. Искусственное и смешанное вскармливание детей первого года жизни.

37. Питание кормящей женщины. Методы борьбы с гипогалактией.

38. Питание беременной женщины.

39. Питание детей с 1 года до 3 лет.

40. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к молочным кухням.

3.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Практические занятия (выступления студентов с докладами в виде презентации с последующим обсуждением)»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

\sum **Веса показателей** – сумма весов всех показателей;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$BP = k \cdot \max BP$$

где BP – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max BP$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = \sum BP$$

где $\sum BP$ – набранный балл за оценочное средство;

$\sum BP$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
дает оценку выбора приоритетов в сфере производства продукции питания, принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, выбора технических средств и технологий с учетом экологических	1	1,82
Владение основными понятиями и терминологией	1	1,82
Выделение в докладе цели, описания проделанной работы и полученных результатов, наличие обоснованных выводов	1	1,82
Грамотность изложения, отсутствие грамматических, стилистических ошибок	1	1,82
Использования нормативной базы, научной информации и методов технологического контроля в области безопасности сырья, пищевых продуктов и услуг	1	1,82

Использовать знания осуществлении технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	1	1,82
Использовать знания при разработке обоснованных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	1	1,82
Использовать знания технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	1	1,82
Наличие обоснованных выводов и суждений по рассматриваемой проблеме	1	1,82
Присутствие сопоставления различных точек зрения, обобщения изученного материала	1	1,82
Соблюдение требуемой структуры работы (наличие титульного листа, содержания, введения, основной части, заключения, списка литературы, приложения (при необходимости))	1	1,82
ИТОГО	11	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям,

			предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Экзамен

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Экзамен»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
Знания
методы технологических процессов производства современных тенденциях развития техники и технологии
Умения
Организовать технологический процесс производства продукции питания различного назначения
Навыки и/или опыт деятельности
Использовать знания при разработке обоснованных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
Знания
Методы технологических процессов производства кулинарной продукции и услуг
Умения
Организовывать оценку соответствия качества производимой продукции и услуг

установленным нормам
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Использования нормативной базы, научной информации и методов технологического контроля в области безопасности сырья, пищевых продуктов и услуг
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
<i>Знания</i>
Методы технологического процесса производства продукции специального питания
<i>Умения</i>
Организовать технологический процесс производства продукции специального питания
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Использовать знания при разработке обоснованных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
<i>Знания</i>
Методы разработки новых и фирменных блюд для специального питания
<i>Умения</i>
Разрабатывать техническую и технологическую документацию на новые и фирменные блюда для специального питания
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Организовывать анализ качества новой продукции для специального питания
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
<i>Знания</i>
Методы проводимых экспериментов, данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, методы обработки экспериментальных данных проведенных исследований
<i>Умения</i>
Измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, владеть статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Организовывать измерение и составление описания проводимых экспериментов, подготовку данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; использовать статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований
ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
<i>Знания</i>
Методы выбора приоритетов в сфере производства продукции питания, методы принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; методы технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения
<i>Умения</i>
Устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, находить принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Обозначить приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
<i>Знания</i>
Основы составления нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания
<i>Умения</i>
Контролировать документооборот по производству на предприятии питания.
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Организовывать анализ документооборота по производству на предприятии питания

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Экзамен», характеризующий этап формирования

Экзамен - средство, позволяющее оценить знания, умения и владения обучающегося по учебной дисциплине. Рекомендуется для оценки знаний, умений и владений обучающихся. Теоретический вопрос предполагает изучение видов специального питания, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства

продукции питания различного назначения, технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, измерений и составлений описания проводимых экспериментов, подготовку данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владения статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований, приоритетов в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средства и технологии с учетом экологических последствий их применения, документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Билет включает три вопроса: один теоретический и два практических. При подготовке к экзамену студентам необходимо проанализировать и систематизировать все знания, накопленные при изучении учебного материала: данные учебника, записи лекций, конспекты прочитанных книг, заметки, сделанные во время лекций, самостоятельных, практических и лабораторных работ. При проведении экзамена могут быть использованы технические средства.

На экзамене студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Теоретический вопрос
3. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	6	10
Теоретический вопрос	6	10
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Экзамен»

0. При подготовке к экзамену студент формирует следующие компетенции: способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг

установленным нормам; способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

1. Государственная политика в области здорового питания
2. Классификация видов питания в современной нутрициологии.
3. Понятие о лечебном (диетическом) питании. Цель диетотерапии. Основные принципы лечебного питания.
4. Система стандартных диет, их характеристика.
5. Характеристика диеты ОВД. Показания для назначения. Общая характеристика по энергоценности, содержанию белков, жиров, углеводов. Режим питания. Рекомендуемые и исключаемые продукты питания.
6. Характеристика диеты ЩД. Показания для назначения. Общая характеристика по энергоценности, содержанию белков, жиров, углеводов. Режим питания. Рекомендуемые и исключаемые продукты питания.
7. Характеристика диеты НВД. Показания для назначения. Общая характеристика по энергоценности, содержанию белков, жиров, углеводов. Режим питания. Рекомендуемые и исключаемые продукты питания.
8. Характеристика диеты ВВД. Показания для назначения. Общая характеристика по энергоценности, содержанию белков, жиров, углеводов. Режим питания. Рекомендуемые и исключаемые продукты питания.
9. Характеристика диеты ВВДт. Показания для назначения. Общая характеристика по энергоценности, содержанию белков, жиров, углеводов. Режим питания. Рекомендуемые и исключаемые продукты питания.
10. Характеристика диеты. Показания для назначения. Общая характеристика по энергоценности, содержанию белков, жиров, углеводов. Режим питания. Рекомендуемые и исключаемые продукты питания.
11. Разгрузочные и специальные диеты.
12. Нормативно-техническая документация, регулирующая производство кулинарной продукции лечебного (диетического) питания.
13. Технологические приемы кулинарной обработки продуктов, обеспечивающие химическое, механическое, термическое щажение.
14. Технология супов в диетическом питании. Особенности приготовления бульонов, овощных отваров, слизистых супов.
15. Особенности приготовления заправочных супов в диетическом питании.
16. Особенности приготовления пюреобразных супов в диетическом питании.
17. Технология соусов в диетическом питании.

- 18.Технология овощных блюд в диетическом питании.
- 19.Технология блюд из круп в диетическом питании (каши, изделия из каш).
- 20.Рыбные блюда в диетическом питании. Блюда из отварной, припущенной, тушеной рыбы.
- 21.Блюда из запеченной рыбы. Блюда из рыбной котлетной массы.
- 22.Технология отварных мясных блюд в диетическом питании.
- 23.Блюда из жаренного, из тушеного мяса в диетическом питании.
- 24.Технология блюд из яиц и творога.
- 25.Технология сладких блюд и напитков в диетическом питании.
- 26.Технология холодных блюд и закусок в диетическом питании.
- 27.Технология изделий из теста.
- 28.Технология блюд специального назначения.
- 29.Особенности организации лечебного питания в лечебных и сана-торно-курортных учреждениях.
- 30.Особенности организации лечебного питания в предприятиях общественного питания.
- 31.Лечебно-профилактическое питание. Характеристика основных рационов.
- 32.Особенности питания детей дошкольного возраста.
- 33.Особенности питания детей школьного возраста.
- 34.Технология супов для школьного питания.
- 35.Технология блюд из овощей для школьного питания.
- 36.Технология блюд из круп в детском питании.
- 37.Технология отварных, припущенных, тушеных блюд из рыбы.
- 38.Технология блюд из рубленой рыбы в школьном питании.
- 39.Технология отварных, тушеных, мясных блюд в школьном питании.
- 40.Технология блюд из рубленого мяса.
- 41.Технология блюд из яиц и творога в школьном питании.
- 42.Технология сладких блюд и напитков в школьном питании.
- 43.Технология холодных блюд и закусок в школьном питании.
- 44.Нормативно-техническая документация, регулирующая производство кулинарной продукции детского питания.
- 45.Принципы составления меню для школьного питания.
- 46.Питание людей пожилого возраста.
- 47.Питание беременных женщин и кормящих матерей.
- 48.Питание спортсменов.
- 49.Питание в экстремальных ситуациях.
- 50.Функциональное питание.

2. Варианты практического задания

1. Разработать меню дневного рациона для диеты №10 (при болезнях сердечно-сосудистой системы).

Энергоценность рациона - 2500-1800кКалл.

Белки - 90 г.

Жиры - 65-70г.

Углеводы - 350-400г.

2.Разработать меню дневного рациона для диеты №9 (при ожирении).

Энергоценность рациона - 1600-1800кКалл.

Белки - 100-110 г.

Жиры - 80-90г.

Углеводы - 120- 150г

3. Разработать меню дневного рациона для диеты №9 (при сахарном диабете).

Энергоценность рациона - 2100-2300 кКалл.

Белки - 100-110 г.

Жиры - 70-80г.

Углеводы - 300-400г.

4. Разработать ассортимент рыбных блюд для диеты №5.

5. Разработать ассортимент овощных блюд для диеты №2.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Экзамен»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание разработки мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; в осуществлении технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания; по заданной методике и анализу результатов	Показывает знание основного материала разработки мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; в осуществлении технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания; по заданной методике	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.

	<p>экспериментов; измерения и составление описания проводимых экспериментов, подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований; приоритетов в сфере производства продукции питания, в принятии конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения; организации документооборота по производству на предприятии питания, использовании нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал</p>	<p>и анализу результатов экспериментов; измерения и составление описания проводимых экспериментов, подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований; приоритетов в сфере производства продукции питания, в принятии конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения; организации документооборота по производству на предприятии питания, использовании нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания., но допускает погрешности в ответе . Ответ недостаточно логически выстроен и</p>	
--	--	---	--

	<p>из-ложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы</p>	<p>самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.</p>	
<p>Теоретический вопрос</p>	<p>Показывает глубокое знание разработки мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; в осуществлении технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществления</p>	<p>Показывает знание основного материала разработки мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; в осуществлении технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и</p>	<p>Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.</p>

	<p>технологического процесса производства продукции питания; по заданной методике и анализу результатов экспериментов; измерения и составление описания проводимых экспериментов, подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований; приоритетов в сфере производства продукции питания, в принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения; организации документооборота по производству на предприятии питания, использовании нормативной, технической, технологической документации в условиях производства</p>	<p>осуществления технологического процесса производства продукции питания; по заданной методике и анализу результатов экспериментов; измерения и составление описания проводимых экспериментов, подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований; приоритетов в сфере производства продукции питания, в принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения; организации документооборота по производству на предприятии питания, использовании нормативной, технической, технологической документации в условиях</p>	
--	--	---	--

	<p>продукции питания. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал из-ложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы</p>	<p>производства продукции питания., но допускает погрешности в ответе . Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.</p>	
<p>Практическое задание</p>	<p>Задание выполнено полностью. Приведены все основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; приведены приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного</p>	<p>Задание выполнено не полностью. Приведены не все основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; приведены не все приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного</p>	<p>Задание не выполнено , либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя.</p>

	<p>технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения, проведены требуемые расчеты, сделаны соответствующие выводы, записан полный ответ.</p>	<p>технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения, проведены требуемые расчеты, сделаны соответствующие выводы, записан полный ответ, при проведении расчетов допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя.</p>	
--	--	--	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания

	всем показателям		компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
--	------------------	--	--

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Зименкова, Ф.Н. Питание и здоровье [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Ф.Н. Зименкова. - М.:Прометей, 2016. - 168 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=278730>

2. Теплов, В. И. Физиология питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. И. Теплов, В. Е. Боряев. — 6-е изд. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. — 456 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1091168>

Дополнительная литература

1. Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=48676>

2. Мишина, О.Ю. Технология и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты питания) [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие / О.Ю. Мишина. - Волгоград:Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=335726>

3. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1031132>

Периодические издания

1. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
2. Общепит: бизнес и искусство(<http://obschepit.panor.ru>)
3. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)
4. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)

Нормативно-правовые акты

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 2000. – 10 января

2. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения : федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 1999. – 6 апреля.

3. О защите прав потребителей : закон РФ от 7 февраля 1992г. № 2300-1(с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 1992. – 7 апреля.

4. Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания: постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036 (с послед. изм. и доп.)//Российская газета . – 1997. – 25 августа.

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронная библиотека - режим доступа <http://window.edu.ru>
2. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки - режим доступа <http://www.nlr.ru:8101/online.html>
3. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан - режим доступа <http://www.kitaphane.ru>
4. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.e-library.ru>
5. Электронная библиотека - режим доступа <http://books.ru>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Групповая консультация

Разъяснение является основным содержанием данной формы занятий, наиболее сложных вопросов изучаемого программного материала. Цель – максимальное приближение обучения к практическим интересам с учетом имеющейся информации и является результативным материалом закрепления знаний.

Групповая консультация проводится в следующих случаях:

- когда необходимо подробно рассмотреть практические вопросы, которые были недостаточно освещены или совсем не освещены в процессе лекции;
- с целью оказания помощи в самостоятельной работе (написание рефератов, выполнение курсовых работ, сдача экзаменов, подготовка конференций);
- если студенты самостоятельно изучают нормативный, справочный материал, инструкции, положения;

Методические материалы для подготовки презентации

Презентация – это систематизированное, упорядоченное и, по возможности, яркое, образное представление чего-либо, привлекающее внимание аудитории.

Рекомендации по дизайну презентации

При оформлении и представлении на экране материалов различного вида можно учитывать следующие рекомендации.

Текстовая информация:

- размер шрифта: 24 – 54 пт (заголовок), 18—36 пт (обычный текст);
- цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;
- тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana). для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем;
- курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Графическая информация.

- рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;
- желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилевого оформления;
- цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда;
- иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;
- если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне

должен быть хорошо читаем.

Анимация: анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории.

Звук:

– звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации;

– фоновая музыка не должна отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика.

Единое стилевое оформление:

– стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;

– не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более трех цветов и более трех типов шрифта;

– оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;

– все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле.

Содержание и расположение информационных блоков на слайде:

– информационных блоков не должно быть слишком много(3-6);

– рекомендуемый размер одного информационного блока не более 1/2 размера слайда;

– желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;

– ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;

– информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки слева направо;

– наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда;

– логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

В тексте ни в коем случае не должно содержаться орфографических ошибок.

Рекомендации к созданию презентации

1. По содержанию.

На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик.

Текст должен содержать только ключевые фразы (слова), которые докладчик развивает и комментирует устно.

Если презентация имеет характер игры, викторины или какой-либо другой, который требует активного участия аудитории, то на каждом слайде должен быть текст только одного шага, или эти «шаги» должны появляться на экране постепенно.

2. По оформлению.

На первом слайде пишется не только название презентации, но и имена авторов (в учебном случае - и руководителя проекта), и дата создания.

Каждая прямая цитата, которую комментирует или даже просто приводит докладчик (будь то эпиграф или цитаты по ходу доклада), размещается на отдельном слайде, обязательно с полной подписью автора (имя и фамилия, инициалы и фамилия, но ни в коем случае одна фамилия, исключение – псевдонимы). Допустимый вариант - две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде, но не больше.

Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.

Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны не только

соответствовать содержанию, но и учитывать восприятие аудитории. Например, сложные рисованные шрифты часто трудно читаются, тогда как содержание слайда должно восприниматься все сразу одним взглядом.

На каждом слайде выставляется колонтитул, включающий фамилию автора и/или краткое название презентации и год создания. номер слайда.

В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

Правила хорошего тона требуют, чтобы последний слайд содержит выражение благодарности тем, кто прямо или косвенно помогал в работе над презентацией.

Кино и видеоматериалы оформляются титрами, в которых указываются:

- название фильма (репортажа);
- год и место выпуска;
- авторы идеи и сценария;
- руководитель проекта.

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса. Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном. Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в

иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем

поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта. Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания для подготовки доклада

Доклад — это устное выступление на заданную тему. Подготовленное студентом самостоятельно публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной проблемы.

Время доклада: 5—15 мин.

Цели доклада

1. Научиться убедительно и кратко излагать свои мысли в устной форме (эффективно продавать свой интеллектуальный продукт).
2. Донести информацию до слушателя, установить контакт с аудиторией и получить обратную связь.

План и содержание доклада. Важно при подготовке доклада учитывать три его фазы: мотивацию, убеждение, побуждение.

Отправными точками для эффективного слушания и понимания читаемого доклада должны стать: риторические вопросы; актуальные местные события;

- личные происшествия;
- истории, вызывающие шок;
- цитаты, пословицы;
- возбуждение воображения;
- оптический или акустический эффект; неожиданное для слушателей начало доклада.

Методические указания для подготовки контрольной работы

Контрольная работа — средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Контрольная работа должна быть выполнена в текстовом редакторе в формате, совместимом с Word. Текст набирается шрифтом Times New Roman размером (кеглем) 12 пт. строчным, без выделения, с выравниванием по ширине; поля страницы; верхнее и нижнее 20 мм, левое не меньше 20 мм, правое 10 мм. Первая страница — титульная, должна иметь название, Ф. И. О. студента-автора, номер группы и курса. Последняя страница — источники информации.

Контрольную работу необходимо оформить и предоставить в виде отчета, который должен содержать следующие элементы:

- 1) титульный лист;
- 2) тема и цель работы, задание (полностью);
- 3) постановка задачи, методы решения;
- 4) результаты работы;
- 5) выводы;
- 6) список литературы.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания по подготовке к экзамену

Контроль и оценка знаний, умений и навыков студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Экзамен – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На

экзамене проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Экзамен дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса.

Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

Ограниченность времени для непосредственной подготовки к экзамену требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях.

Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к экзамену является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий.

На экзамене студенту предлагается билет, содержащий вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуются строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками.

От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на

консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Портал Индустрии гостеприимства и питания	http://www.horeca.ru/	Главный интернет-ресурс Индустрии гостеприимства и питания. На портале представлена информация для участников гостинично-ресторанного бизнеса. В каталоге портала представлены заведения и операторы рынка, торговые марки, специализированная литература, профильные журналы, ассоциации и выставки HoReCa.
Правовая информационная система "Гарант"	http://www.garant.ru/	Справочная система, содержащая законодательные акты РФ (с комментариями), новости органов государственной власти
Российская ассоциация кулинаров	http://dreamchef.ru/	Содержит информацию о Российской ассоциации кулинаров, о конкурсах, конференциях и чемпионатах профессионального мастерства, видео- и фото-уроки от шеф-поваров, рецепты, мастер-классы ассоциации и партнеров
Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи	http://www.ion.ru/	Содержит базу данных по наноматериалам, химическому составу продуктов питания РФ, справочники блюд и кулинарных изделий, методические документы.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению

Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
Специализированная учебная мебель, технологическое оборудование для приготовления кулинарной продукции, инвентарь.	
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>	
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)	
<i>СРС</i>	
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.	

XII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. «Мозговой штурм» или «Мозговая атака» (англ. brainstorming) – один из наиболее часто используемых методов стимулирования творческой активности, позволяющий найти решение какой-либо сложной проблемы.
2. Игра – ролевая имитация обучающимися реальной профессиональной деятельности с выполнением функций специалистов на различных рабочих местах.

3. Индивидуальное обучение – выстраивание обучающихся собственных образовательных траекторий на основе формирования индивидуальных учебных планов и программ с учетом интересов и предпочтений обучающихся.
4. Интерактивная форма проведения лекционных и практических занятий мозговой штурм – форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. Применяется в случаях, когда решается малоизученная проблема или требуется найти нетривиальное решение
5. Интерактивная форма проведения практических занятий работа в малых группах – форма работы, дающая возможность каждому участнику по-участвовать в решении проблемы, попрактиковать навыки сотрудничества и межличностного общения
6. Информационные технологии – обучение в электронной образовательной среде с целью расширения доступа к образовательным ресурсам, увеличения контактного взаимодействия с преподавателем, построения индивидуальных траекторий подготовки и объективного контроля и мониторинга знаний обучающихся
7. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
8. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)
9. Работа в команде – совместная деятельность обучающихся в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением ответственности и полномочий.

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль Технология организации ресторанного**

**профиль
Технология организации ресторанного дела**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Матвеева Е.Л.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины состоит в изучение фундаментальных проблем пищи и питания, как основы создания современных пищевых технологий, в обеспечении качества и безопасности продовольственных товаров.

Задачами дисциплины являются:

- формирование навыков изучения и анализа современных подходов к созданию функциональных продуктов питания;
- приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков, позволяющих определять химический состав и пищевую ценность сырья и пищевой продукции функционального назначения, основных компонентов функционального питания;
- исследование специфических физиологических эффектов функциональных ингредиентов.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

- научно-исследовательская
- организационно-управленческая
- проектная
- маркетинговая
- производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОПК-3	Знания	технологии продуктов функционального питания различного состава и назначения, основные теории и концепции питания.
	Умения	конструировать продукты функционального питания, исходя из знаний пищевой ценности продуктов,

		потребностей функциональных ингредиентов, связанных с полом, возрастом человека, его физиологическим состоянием, условиями проживания, профессиональной деятельности и другими, изменяющимися его потребностями в пластических, энергетических и регуляторных нутриентах.
	Навыки и/или опыт деятельности	навыками работы с актуализированными нормативными документами
ПК-1	Знания	научные основы технологических процессов в производстве продукции
	Умения	анализировать полученные результаты с точки зрения эффективности разрабатываемых рационов, применение современного оборудования и ассортимента продукции.
	Навыки и/или опыт деятельности	методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания
ПК-24	Знания	основополагающие принципы создания рецептур продуктов функционального назначения.
	Умения	организовать техно-логический процесс приготовления кулинарных изделий функционального назначения; определять факторы, формирующие качество готовой продукции.
	Навыки и/или опыт деятельности	практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области производства функциональных продуктов питания
ПК-26	Знания	о методах контроля показателей безопасности и качества сырья функциональных продуктов питания.
	Умения	организовать техно-логический процесс приготовления кулинарных изделий функционального назначения
	Навыки и/или опыт деятельности	практическими навыками приготовления кулинарных изделий функционального назначения
ПК-4	Знания	современные тенденции в области разработки функциональных продуктов питания.
	Умения	управлять технологическим процессом производства при приготовлении продуктов функционального назначения
	Навыки и/или опыт деятельности	практическими навыками приготовления кулинарных изделий функционального назначения.

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина **ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ** имеет код Б1.В.ДВ.03.02, относится к дисциплинам (модулям) по выбору вариативной части блока Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина **ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ** предусмотрена учебным планом в 7 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен в 7 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	7 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	30	30
в т. ч. занятия лекционного типа	10	10
в т. ч. занятия семинарского типа	18	18
в т.ч. консультация	2	2
Самостоятельная работа обучающихся	106	106
Промежуточная аттестация	8	8
в т. ч. экзамен	8	8
ИТОГО	144	144

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Концепции здорового питания. Основные виды функциональных ингредиентов

Теория и концепция питания. Первый, второй, третий принципы рационального питания. Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ и энергии. Основные группы пищевых продуктов. Функциональные ингредиенты и продукты. Требования к функциональным ингредиентам. Функциональные продукты.

Тема 2. Пищевые волокна (растворимые и нерастворимые)

Пищевые волокна как компоненты продуктов функционального питания. Классификация пищевых волокон. Влияние пищевых волокон на обменные процессы человека. Основные характеристики отдельных пищевых волокон (пектины, ламинаны, глюканы, альгинаты, олигосахариды: ксилит, сорбит, галактоза, раффиноза, ксилобиоза и другие).

Тема 3. Витамины (А, группы В, D, и другие)

Общая характеристика витаминов. Классификация и функции витаминов. Витаминоподобные соединения. Витаминизация продуктов питания.

Тема 4. Минеральные вещества.

Роль минеральных веществ в организме человека. Минеральные вещества как компоненты пробиотиков и продуктов функционального питания. факторы, влияющие на биоусвояемость микроэлементов. Общая характеристика и классификация минеральных элементов. Влияние технологической обработки на минеральный состав пищевых продуктов.

Тема 5. Полиненасыщенные жиры

Основные полиненасыщенные жирные кислоты (омега-3, омега-6). Их общая характеристика. Поль полиненасыщенных жирных кислот в жизнедеятельности живых организмов. Превращения липидов при производстве продуктов питания.

Тема 6. Антиоксиданты

Антиоксиданты: классификация, функции, общая характеристика. Участие антиоксидантов в метаболизме организма. Основные антиоксиданты. Сохранность антиоксидантов при тепловой обработке пищевых продуктов.

Тема 7. Пробиотики

Основные виды пробиотиков, используемых в продуктах питания. Классификация пробиотиков, функции и действие на организм. Основные физико-химические эффекты пробиотиков.

Тема 8. Пребиотики

Основные пребиотики: их функции, значение и участие в жизнедеятель-

ности организма человека.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (7 семестр)

1	Концепции здорового питания. Основные виды функциональных ингредиентов	2	2	0	12	16
2	Пищевые волокна (растворимые и нерастворимые)	1	2	0	14	17
3	Витамины (А, группы В, D, и другие)	1	2	0	16	19
4	Минеральные вещества.	2	4	0	16	22
5	Полиненасыщенные жиры	1	2	0	12	15
6	Антиоксиданты	1	2	0	12	15
7	Пробиотики	1	2	0	12	15
8	Пребиотики	1	2	0	12	15
	Консультация					2
	Экзамен					8
	Итого	10	18	0	106	144

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16192>

1. Конспект Лекций по дисциплины «Функциональные ингредиенты питания».

Посещаемость, опрос, активность, ведение конспектов лекций

2. Практические занятия по дисциплине "Функциональные ингредиенты питания".

Контроль выполнения практических заданий.

3. Задания для организации самостоятельной работы студентов по дисциплине «Функциональные ингредиенты питания»

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	<p>ЭКОЛОГИЯ БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИКА ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
ПК-1 способностью использовать технические	<p>БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ</p>

<p>средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ ДЕМЕТАЛЛИЗАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-24 способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p>	<p>ФИЗИКА БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ</p>

	<p> ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ </p>
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	<p> МАТЕМАТИКА ФИЗИКА БИОХИМИЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ПРОДУКТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ГИДРОКОЛЛОИДОВ ХИМИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ИХ КОНТРОЛЯ ДЕМЕТАЛЛИЗАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ </p>
ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания,	<p> ЭКОЛОГИЯ ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ </p>

<p>обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	<p>ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
--	---

В рамках дисциплины **ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПИТАНИЯ** указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	5	0,54	2,70
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	9	0,81	7,30
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Выступление на практических занятиях	12,00	20,00
Контрольная работа	12,00	20,00
реферат	12,00	20,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоения компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этапизуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;
 $\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;
 $\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;
 $\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;
 z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;
 $\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Базовый уровень	Знать отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания; физиологические нормы потребления пищевых веществ. Уметь ориентироваться в научной и методической литературе. Владеть методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знать о принципах создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения. Уметь использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов. Владеть навыками экономического анализа производства продукции питания.	Более 70 баллов
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и	Базовый уровень	Знать основополагающие принципы создания рецептур продуктов функционального назначения. Уметь выбирать производственное	От 60 до 70 баллов

качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания		оборудование для приготовления функциональных продуктов питания. Владеть терминологией по управлению и контролю качества продукции и услуг предприятий питания.	
	Повышенный уровень	Знать о методах контроля показателей безопасности и качестве сырья функциональных продуктов питания. Уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Владеть навыками управления качеством продукции при создании продуктов питания, отвечающих современным требованиям.	Более 70 баллов
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Базовый уровень	Знать сущность и обоснование технологических процессов производства функциональных продуктов, принципы построения технологических схем их производства, вопросы создания безотходной технологии, требования, предъявляемые к качеству сырья и продукции. Уметь проводить стандартные испытания по	От 60 до 70 баллов

		<p>определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания.</p> <p>Владеть методами совершенствования технологии производства продуктов для рационального и сбалансированного питания.</p>	
	Повышенный уровень	<p>Знать методы получения математических моделей технологических процессов и продукции питания.</p> <p>Уметь решать проблемные задачи и вопросы в области разработки продуктов функционального назначения.</p> <p>Владеть основными знаниями о потребностях человека в питательных веществах и их биологической роли в организме; о роли пищевых веществ в профилактическом и лечебном питании.</p>	Более 70 баллов
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Базовый уровень	<p>Знать методы получения математических моделей технологических процессов и продукции питания.</p> <p>Уметь решать проблемные задачи и вопросы в области разработки продуктов функционального назначения.</p> <p>Владеть основными знаниями о потребностях человека в питательных веществах и их биологической роли в</p>	От 60 до 70 баллов

		организме; о роли пищевых веществ в профилактическом и лечебном питании.	
	Повышенный уровень	Знать инновации в технологиях производства пищевых продуктов функционального назначения, технологические режимы обработки пищевых продуктов. Уметь проводить испытания по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Владеть методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий.	Более 70 баллов
ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Базовый уровень	Знать факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции, санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания. Уметь подбирать режимы технологической и кулинарной обработки пищевого сырья и продуктов питания с целью максимального сохранения в них тех или иных пищевых ингредиентов, обладающих функциональной активностью. Владеть навыками использования знаний основных законов естественнонаучных дисциплин для обеспечения качества и безопасности	От 60 до 70 баллов

		потребительских товаров.	
	Повышенный уровень	Знать об основных потребностях человека в питательных веществах и их биологической роли в организме. Уметь рассчитывать и анализировать химический состав пищевых продуктов, составлять рационы питания для различных групп населения, оптимизировать ингредиентный состав блюд и кулинарных изделий. Владеть навыками совершенствования и оптимизации действующих технологических процессов на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции.	Более 70 баллов

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
реферат	20	ОПК-3, ПК-1, ПК-24, ПК-26, ПК-4
Выступление на практических занятиях	20	ПК-24, ПК-26, ПК-4
Контрольная работа	20	ОПК-3, ПК-1, ПК-24
Промежуточная аттестация		
Экзамен	40	ОПК-3, ПК-1, ПК-24, ПК-26, ПК-4

1. Контрольная работа

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
Знания
технологии продуктов функционального питания различного состава и назначения, основные теории и концепции питания.
Умения
конструировать продукты функционального питания, исходя из знаний пищевой ценности продуктов, потребностей функциональных ингредиентов, связанных с полом, возрастом человека, его физиологическим состоянием, условиями проживания, профессиональной деятельности и другими, изменяющими его потребность в пластических, энергетических и регуляторных нутриентах.
Навыки и/или опыт деятельности
навыками работы с актуализированными нормативными документами
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Знания
научные основы технологических процессов в производстве продукции
Умения
анализировать полученные результаты с точки зрения эффективности разрабатываемых рационов, применение современного оборудования и ассортимента продукции.
Навыки и/или опыт деятельности
методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
Знания
основополагающие принципы создания рецептур продуктов функционального назначения.
Умения
организовать техно-логический процесс приготовления кулинарных изделий функционального назначения; определять факторы, формирующие качество готовой продукции.
Навыки и/или опыт деятельности

практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области производства функциональных продуктов питания

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

В процессе выполнения контрольной работы студент должен систематизировать и углублять свои знания по предмету, технологический контроль качества продукции ; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов; проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.

Контрольная работа – самостоятельная работа, представляющая собой письменный ответ на вопрос, рассматриваемый в рамках одной учебной дисциплины. Содержание ответа на поставленный вопрос включает: знание теории, выделение актуальных проблем данной темы.

Качество письменной работы оценивается, прежде всего по тому, насколько самостоятельно и правильно студент раскрывает содержание главных вопросов темы, использует знание рекомендованных к теме первоисточников. При изложении материала следует стремиться к тому, чтобы каждое теоретическое положение было убедительно аргументировано и всесторонне обосновано, а также подкреплено практическим материалом.

При выполнении данного задания обучающийся должен:

- описать технологический контроль;
- проанализировать и описать организации технологического процесса на предприятии. Рассчитать сырье (расход сырья и норм выхода при изготовлении полуфабрикатов и готовой продукции);
- проводить исследования и анализировать результаты экспериментов;

1.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

0. При выполнении данного задания обучающийся должен:

- описать технологический контроль;
- проанализировать и описать организации технологического процесса на предприятии. Рассчитать сырье (расход сырья и норм выхода при изготовлении полуфабрикатов и готовой продукции);
- проводить исследования и анализировать результаты экспериментов;

1. Вариант 1.

1. Функциональные ингредиенты и их роль в питании человека.
2. Функциональные свойства и характеристика растительных масел.
3. Ценность гидробионтов и рыбы как пищевого источника для функциональных продуктов питания.

2. Вариант 2.

1. Пищевая ценность и функциональные свойства хлебобулочных изделий.
2. Пищевая ценность и функциональные свойства безалкогольных напитков.
3. Мясо и мясопродукты в функциональном питании.

3. Вариант 3.
1. Характеристика ассортимента функциональных хлебобулочных изделий.
 2. Функциональные свойства и характеристика топленых пищевых жиров.
 3. Физиологическая ценность молочных продуктов.
4. Вариант 4.
1. Функциональные хлебобулочные изделия с использованием продуктов переработки зерна.
 2. Классификация функциональных безалкогольных напитков.
 3. Требования к сырью и технологии производства мясных продуктов функционального питания.
5. Вариант 5.
1. Функциональные хлебобулочные изделия с повышенной белковой ценностью.
 2. Ассортимент функциональных безалкогольных напитков и их роль в питании.
 3. Характеристика традиционных и новых продуктов из рыбы с функциональными свойствами.
6. Вариант 6.
1. Функциональные хлебобулочные изделия, обогащенные витаминами и минеральными веществами.
 2. Классификация пищевых жиров.
 3. Функциональные свойства продуктов питания из рыбы и нерыбного морского сырья.
7. Вариант 7.
1. Функциональные хлебобулочные изделия с применением обогатителей из продуктов переработки плодов и овощей.
 2. Функциональные свойства и характеристика маргариновой продукции.
 3. Ассортимент функциональных молочных продуктов
8. Вариант 8.
1. Функциональные хлебобулочные изделия с подсластителями.
 2. Функциональные свойства и характеристика майонезов.
 3. Ассортимент мясных продуктов для функционального питания

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа

»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.
Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$БП = k \cdot \max БП$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max БП$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } ОС = \sum БП$$

где $\text{Балл } ОС$ – набранный балл за оценочное средство;

$\sum БП$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Владение основными понятиями и терминологией. Составляет и описывает экспериментальную часть . Услуги технологического контроля . Рассмотреть параметры свойств сырья и продуктов питания.	2	6,67
Логичность и последовательность изложения	1	3,33
Отсутствие фактологических ошибок	1	3,33
Самостоятельность выполнения работы.	1	3,33
Соответствие требованиям по объему работы	1	3,33
ИТОГО	6	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. реферат

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «реферат»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
Знания	
технологии продуктов функционального питания различного состава и назначения, основные теории и концепции питания.	
Умения	
конструировать продукты функционального питания, исходя из знаний пищевой ценности продуктов, потребностей функциональных ингредиентов, связанных с полом, возрастом человека, его физиологическим состоянием, условиями проживания, профессиональной деятельности и другими, изменяющими его потребность в пластических, энергетических и регуляторных нутриентах.	
Навыки и/или опыт деятельности	
навыками работы с актуализированными нормативными документами	
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
Знания	
научные основы технологических процессов в производстве продукции	
Умения	
анализировать полученные результаты с точки зрения эффективности разрабатываемых рационов, применение современного оборудования и ассортимента продукции.	

<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
<i>Знания</i>
основополагающие принципы создания рецептур продуктов функционального назначения.
<i>Умения</i>
организовать техно-логический процесс приго-товления кулинарных изделий функционального назначения; определять факторы, форми-рующие качество готовой продукции.
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области производства функцио-нальных продуктов питания
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
<i>Знания</i>
о методах контроля показателей безопасности и качестве сырья функциональных продуктов питания.
<i>Умения</i>
организовать техно-логический процесс приго-товления кулинарных изделий функционального назначения
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
практическими навыками приготовления кулинарных изделий функционального назначения
ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
<i>Знания</i>
современные тенденции в области разработки функциональных продуктов питания.
<i>Умения</i>
управлять технологическим процессом производства при приготовлении продуктов функционального назначения
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>

практическими навыками приготовления кулинарных изделий функционального назначения.

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «реферат», характеризующий этап формирования

Написание реферата является

- одной из форм обучения студентов, направленной на организацию и повышение уровня самостоятельной работы студентов;
- одной из форм научной работы студентов, целью которой является расширение научного кругозора студентов, ознакомление с методологией научного поиска.

Реферат, как форма обучения студентов, - это краткий обзор максимального количества доступных публикаций по заданной теме, с

элементами сопоставительного анализа данных материалов и с последующими выводами.

При проведении обзора должна проводиться и исследовательская работа, но объем ее ограничен, так как анализируются уже сделанные предыдущими исследователями выводы и в связи с небольшим объемом данной формы работы.

Темы рефератов определяются кафедрой и содержатся в программе курса.

Преподаватель рекомендует литературу, которая может быть использована для написания реферата.

Целью написания рефератов является:

привитие студентам навыков библиографического поиска необходимой литературы (на бумажных носителях, в электронном виде);

привитие студентам навыков компактного изложения мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу в письменной форме, научно грамотным языком и в хорошем стиле;

приобретение навыка грамотного оформления ссылок на используемые источники, правильного цитирования авторского текста;

выявление и развитие у студента интереса к определенной научной и практической проблематике с тем, чтобы исследование ее в дальнейшем продолжалось в подготовке и написании курсовых и дипломной работы и дальнейших научных трудах.

Основные задачи студента при написании реферата:

- с максимальной полнотой использовать литературу по выбранной теме (как рекомендуемую, так и самостоятельно подобранную) для правильного понимания авторской позиции;
- верно (без искажения смысла) передать авторскую позицию в своей работе;
- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с тем или иным автором по данной проблеме.

Требования к содержанию:

- материал, использованный в реферате, должен относиться строго к выбранной теме;
- необходимо изложить основные аспекты проблемы не только грамотно, но и в соответствии с той или иной логикой (хронологической, тематической, событийной и др.);
- при изложении следует сгруппировать идеи разных авторов по общности точек зрения или по научным школам;
- реферат должен заканчиваться подведением итогов проведенной исследовательской работы: содержать краткий анализ-обоснование преимуществ той точки зрения по рассматриваемому вопросу, с которой Вы солидарны.

Структура реферата.

1. Начинается реферат с титульного листа.
2. За титульным листом следует Оглавление. Оглавление - это план реферата, в котором каждому разделу должен соответствовать номер страницы, на которой он находится.
3. Текст реферата. Он делится на три части: введение, основная часть и заключение.
 - а) Введение - раздел реферата, посвященный постановке проблемы, которая будет рассматриваться и обоснованию выбора темы.
 - б) Основная часть - это звено работы, в котором последовательно раскрывается выбранная тема. Основная часть может быть представлена как цельным текстом, так и разделена на главы. При необходимости текст реферата может дополняться иллюстрациями, таблицами, графиками, но ими не следует "перегружать" текст.
 - в) Заключение - данный раздел реферата должен быть представлен в виде выводов, которые готовятся на основе подготовленного текста. Выводы должны быть краткими и четкими.
4. Список источников и литературы.

Требования к содержанию работы: тема реферата – по двум последним цифрам номера зачетной книжки.

В работе должны быть сформулированы: актуальность выбранной темы, цель и задачи работы. Содержание работы оценивается по следующим основным критериям: самостоятельность мышления, четкость структуры и логика в изложении, аналитичность, наличие выводов. Не допускается прямая переписка текстов из источников без цитирования и соответствующих ссылок. Работа должна быть представлена в машинописном виде, объемом ориентировочно 15-20 страниц, содержать план работы, список литературы.

При выполнении данного задания обучающийся должен:

- описать технологический контроль, услуги питания и о качество продукции;
- описать структуру и организацию технологического процесса;
- описать методику экспериментальной части;
- подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;
- описать современные технологические процессы и обосновать технологические решения

2.3 Типовые задания оценочного средства «реферат»

0. При выполнении данного задания обучающийся должен:

- описать технологический контроль, услуги питания и о качество продукции;
- описать структуру и организацию технологического процесса;
- описать методику экспериментальной части;
- подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;
- описать современные технологические процессы и обосновать технологические решения.

1. Использование крови животных для создания антианемических продуктов.
2. Использование субпродуктов в диетическом питании.
3. Использование растительного сырья в технологии производства витаминизированных продуктов.
4. Разработка продуктов для питания школьников.
5. Особенности дневного рациона питания для пожилых людей.
6. Продукты для питания детей раннего возраста.

7. Диетическое питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, сердечно-сосудистой системы
8. Профилактическое питание людей, работающих на производстве с различной степенью опасности
9. Приоритетные направления развития технологии производства пектиносодержащих продуктов
 10. Обзор рынка новых функциональных хлебобулочных изделий;
 11. Обогащение продуктов витаминами - актуальная проблема XXI века;
 12. Разработка продуктов функционального назначения из нетрадиционных видов сырья (стевия, лопух, пион и т.д.);
 13. Молочные продукты функционального назначения для геродиетического питания;
 14. Функциональные пищевые продукты растительного происхождения: пер-спективы , направления и технологии;
 15. Обзор современного рынка функциональных напитков
 16. Функциональные пищевые продукты, обогащенные селеном
 17. Разработка технологий функциональных изделий из творога;
 18. Применение дескриптивно-профильного метода дегустационного анализа при моделировании изделий функционального назначения.
 19. Разработка кулинарных изделий функционального назначения из мяса.
 20. Использование топинамбура при разработке новых продуктов функционального назначения.
 21. Современные методы упаковки функциональных продуктов питания;
 22. Разработка комбинированных продуктов функционального назначения
 23. Разработка функциональных пищевых продуктов с использованием жиро-содержащих компонентов;
 24. Функциональные продукты питания высокой антиоксидантной активности;
 25. Желейные изделия функционального назначения;
 26. Разработка майонеза функционального назначения
 27. Колбасные изделия функционального назначения
 28. Характеристика основных групп функциональных ингредиентов.
- Классификация Физиологическое действие
 29. Современные подходы к созданию функциональных продуктов питания
 30. Современные подходы к созданию функциональных продуктов питания с использованием побочных продуктов молочного производства и растительного сырья в Татарстане

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «реферат»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);

- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).
Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Актуальность темы. Современные методы проведения экспериментов. Использования технических средств для измерения параметров технологического процесса. Проанализировал и описал экспериментальные исследования.	1	0,87
Владение основными понятиями и терминологией	1	0,87
Выделение в докладе цели, описания проделанной работы и полученных результатов, наличие обоснованных выводов. Простудировал научные публикации.	2	1,74
Грамотная речь	1	0,87
Грамотность изложения, отсутствие грамматических, стилистических ошибок	1	0,87
Логичность и последовательность изложения	1	0,87

Наличие выделения причинно-следственных связей	1	0,87
Наличие качественно оформленной, наглядной презентации, соответствующей тексту доклада	1	0,87
Наличие обоснованных выводов и суждений по рассматриваемой проблеме	1	0,87
Наличие полных, аргументированных ответов на заданные вопросы	1	0,87
Наличие четкой авторской позиции по рассматриваемой проблеме	1	0,87
Обоснованность выбора источников литературы (широта изученного материала, использование новых публикаций по рассматриваемой теме)	1	0,87
Отсутствие фактологических ошибок	1	0,87
Полнота и глубина раскрытия темы	1	0,87
Присутствие сопоставления различных точек зрения, обобщения изученного материала	1	0,87
Проведение аргументированного самостоятельного анализа проблемы	1	0,87
Соблюдение регламента выступления	1	0,87
Соблюдение технических требований к оформлению текста работы, включая грамотное оформление списка использованной литературы и ссылок на использованную литературу в тексте (при наличии списка литературы)	1	0,87
Соблюдение требуемой структуры работы (наличие титульного листа, содержания, введения, основной части, заключения, списка литературы, приложения (при необходимости))	1	0,87

Соответствие доклада содержанию работы	1	0,87
Соответствие содержания теме и плану работы	1	0,87
Соответствие требованиям по объему работы	1	0,87
ИТОГО	23	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

3. Выступление на практических занятиях

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Выступление на практических занятиях»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
<i>Знания</i>

основополагающие принципы создания рецептур продуктов функционального назначения.
Умения
организовать техно-логический процесс приго-товления кулинарных изделий функционального назначения; определять факторы, форми-рующие качество готовой продукции.
Навыки и/или опыт деятельности
практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области производ-ства функцио-нальных продуктов питания
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
Знания
о методах контроля показателей безопасности и качестве сырья функциональных продуктов питания.
Умения
организовать техно-логический процесс приго-товления кулинарных изделий функционального назначения
Навыки и/или опыт деятельности
практическими навыками приготовления кулинарных изделий функционального назначения
ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
Знания
современные тенденции в области разработки функциональных продуктов питания.
Умения
управлять технологическим процессом производства при приготовлении продуктов функционального назначения
Навыки и/или опыт деятельности
практическими навыками приготовления кулинарных изделий функционального назначения.

3.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Выступление на практических занятиях», характеризующий этап формирования

Виды учебной работы на практических занятиях, предусмотренных рабочей программой дисциплины «Функциональное питание», предусматривают выполнение практических заданий, собеседование в рамках форума, проведение тестирования на

предмет усвоения программы дисциплины.

Перед началом подготовки к практическому занятию студентам следует внимательно ознакомиться с планом занятия, методикой выполнения задания и с вопросами к собеседованию. Это позволит наиболее эффективно спланировать процесс подготовки. Подготовку к собеседованию студентам необходимо начинать с работы над конспектом прослушанной ими лекции по данной теме. После этого необходимо изучить законодательные и нормативные акты, рекомендованную учебную литературу и научные статьи из специальных журналов и электронных источников. В процессе изучения в целях более глубокого усвоения материала студентам рекомендуется составлять краткие тезисы ответов на вопросы, которые станут ценным подспорьем для выступлений и участия в собеседовании на лабораторно-практических занятиях.

При изложении ответов на поставленные вопросы студенту необходимо четко формулировать теоретические положения и приводить различные точки зрения авторов монографий, научных статей и учебных пособий. После обсуждения вопросов темы и завершения собеседования преподаватель подводит итоги, анализирует ответы студентов и выставляет им оценки (баллы).

При выставлении оценки учитываются следующие критерии: качество выполнения работы, теоретическая подготовленность студента к занятию, активность и содержательность устных ответов.

При выполнении данного задания обучающийся должен:

- владеть навыками разработки методики проведения эксперимента;
- оформить рабочую тетрадь и записать экспериментальные данные с выводами. Провести исследование и обработать экспериментальные данные;
- составить научно-технический отчет по результатам выполненной работы;

3.3 Типовые задания оценочного средства «Выступление на практических занятиях»

0. При выполнении данного задания обучающийся должен:

- владеть навыками разработки методики проведения эксперимента;
- оформить рабочую тетрадь и записать экспериментальные данные с выводами. Провести исследование и обработать экспериментальные данные;
- составить научно-технический отчет по результатам выполненной работы;

1. Концепции здорового питания. Основные виды функциональных ингредиентов:

1. Провести обзор Российского рынка функциональных ингредиентов
2. Изучить ГОСТ Р 54059-2010 Продукты пищевые функциональные. Ингредиенты пищевые функциональные. Классификация и общие требования
3. Назвать природные источники функциональных ингредиентов.
4. Описать эффекты физиологического воздействия функциональных ингредиентов.
5. Описать основные направления и методология создания функциональных продуктов для питания отдельных групп населения.
6. Описать функциональные свойства аминокислот, белков и пептидов.

2. Пищевые волокна (растворимые и нерастворимые):

1. Дать определение пищевым волокнам и назвать источники пищевых волокон в организме человека.
2. Определить физиологическую роль пищевых волокон.
3. Обозначить роль пищевых волокон в производстве замороженных продуктов.
4. Групповое решение кроссворда «Пищевые волокна».
5. Решить тестовое задание «Пищевые волокна».

3. Витамины (А, группы В, D и другие):
 1. Дать характеристику основных жирорастворимых витаминов
 2. Дать характеристику основных водорастворимых витаминов
 3. Групповое решение кроссворда «Витамины».
 4. Определение обеспеченности организма человека витаминами.
 5. Решить тестовое задание «Витамины».
4. Характеристика отдельных видов пищевых волокон:
 1. Химическая природа, физиологические функции и технологические свойства пищевых волокон из растительного сырья, способы получения:
 - целлюлоза;
 - пектиновые вещества;
 - галактоманнаны;
 - гуммиарабик;
 - инулин и фруктоолигосахариды;
 - резистентные крахмалы.
 2. Полисахариды бурых морских водорослей (альгиновая кислота и ее соли): физиологические функции и технологические свойства. Задание и рекомендации: дать характеристику основных групп пищевых волокон, раскрыть механизм их действия и функции в организме; подготовить сообщение и презентацию по теме занятия.
5. Антиоксиданты:
 1. Назвать как работают антиоксиданты.
 2. Перечислить основные природные антиоксиданты.
 3. Перечислить синтетические антиоксиданты.
 4. Составить меню антиоксидантной диеты.
6. Пробиотики:
 1. Перечислите основное назначение пробиотиков.
 2. Дать описание применения пробиотиков при различных заболеваниях.
 3. Описать условия хранения пробиотиков.
 4. Назвать основные физико-химические эффекты пробиотиков.
7. Пребиотики:
 1. Назвать роль пребиотиков в детском питании.
 2. Назвать роль пребиотиков в функциональном питании.
 3. Назвать способы получения пребиотиков.
 4. Назвать характеристики и функции пребиотиков.
 5. Назвать полезные свойства пребиотиков для организма человека.
8. Лактулоза – основной отечественный пребиотик:
 1. Характеристика, основные свойства, физиологическое действие.
 2. Способы получения.
 3. Применение лактулозы при производстве различных продуктов.

3.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Выступление на практических занятиях»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);

- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
 Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Владение основными понятиями и терминологией. Обрабатывает и описывает экспериментальные данные и вносит в отчет. Выбирает новые технологические решение при разработке технологических процессов.	1	2,22
Задачи практических занятий: закрепление, углубление и расширение знаний студентов при решении конкретных практических задач; выработка способности логического осмысления самостоятельно полученных данных ; овладение новыми методами и методиками конкретной учебной дисциплины.	2	4,44

Практическое занятие – одна из основных форм организации учебного процесса, заключающаяся в выполнении студентами под руководством преподавателя комплекса учебных заданий с целью усвоения научно-теоретических и практических основ учебной дисциплины, приобретения навыков и опыта творческой деятельности, овладения современными методами практической работы с применением технических средств.	2	4,44
Присутствие сопоставления различных точек зрения, обобщения изученного материала	1	2,22
Структура практического занятия: Типичными структурными элементами (практического) занятия являются: вводная часть, основная часть и заключительная часть.	2	4,44
Цель практического занятия: проанализировать результаты эксперимента и записать в рабочую тетрадь, обосновать выводы.	1	2,22
ИТОГО	9	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям,

			предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Экзамен

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Экзамен»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
Знания	
технологию продуктов функционального питания различного состава и назначения, основные теории и концепции питания.	
Умения	
конструировать продукты функционального питания, исходя из знаний пищевой ценности продуктов, потребностей функциональных ингредиентов, связанных с полом, возрастом человека, его физиологическим состоянием, условиями проживания, профессиональной деятельности и другими, изменяющими его потребность в пластических, энергетических и регуляторных нутриентах.	
Навыки и/или опыт деятельности	
навыками работы с актуализированными нормативными документами	
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
Знания	
научные основы технологических процессов в производстве продукции	
Умения	
анализировать полученные результаты с точки зрения эффективности разрабатываемых рационов, применение современного оборудования и ассортимента продукции.	
Навыки и/или опыт деятельности	
методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания	

ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
<i>Знания</i>
основополагающие принципы создания рецептур продуктов функционального назначения.
<i>Умения</i>
организовать техно-логический процесс приго-товления кулинарных изделий функционального назначения; определять факторы, форми-рующие качество готовой продукции.
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области производства функцио-нальных продуктов питания
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
<i>Знания</i>
о методах контроля показателей безопасности и качестве сырья функциональных продуктов питания.
<i>Умения</i>
организовать техно-логический процесс приго-товления кулинарных изделий функционального назначения
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
практическими навыками приготовления кулинарных изделий функционального назначения
ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
<i>Знания</i>
современные тенденции в области разработки функциональных продуктов питания.
<i>Умения</i>
управлять технологическим процессом производства при приготовлении продуктов функционального назначения
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
практическими навыками приготовления кулинарных изделий функционального назначения.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Экзамен», характеризующий этап формирования

Успешному проведению экзамена способствует систематическое посещение лекционных, практических и семинарских занятий, тщательная проработка вопросов для контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, анализировать результаты экспериментов, статистической обработкой данных при соблюдении техники безопасности:, выносимых на обсуждения на занятиях и самостоятельная подготовка обучающихся.

При подготовке к экзамену необходимо ознакомиться с вопросами, составить структурно-логическую схему ответа на каждый вопрос, используя при этом материалы лекционных и практических занятий, рекомендуемую преподавателем литературу.

При возникновении сложностей в процессе подготовки к экзамену необходимо обратиться за консультацией к преподавателю.

Экзамены являются заключительным этапом изучения учебной дисциплины и имеют целью проверить теоретические знания обучающихся, их навыки и умение применять полученные знания при решении практических задач.

При выполнении данного задания обучающийся должен:

Описать и проанализирует технологический контроль, использовать услуги качества производимой продукции и установить нормативные услуги; проанализировать и описать организации технологического процесса на предприятии. Рассчитать сырье (расход сырья и норм выхода при изготовлении полуфабрикатов и готовой продукции); провести ряд исследований по заданной методике и проанализировать и рассчитать результаты экспериментов написать выводы; установить приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновать технические решения при разработке современных технологических процессов.

На экзамене студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Вопрос на понимание
3. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	9	15
Вопрос на понимание	6	10
Практическое задание	9	15
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Экзамен»

0. При выполнении данного задания обучающийся должен:

- использовать технологический контроль, установить нормативные услуги;

- проанализировать и описать организации технологического процесса на предприятии. Рассчитать сырье (расход сырья и норм выхода при изготовлении полуфабрикатов и готовой продукции);

- проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

- сделать математический расчет, описать экспериментальную часть, составить отчет и научный обзор;

- использовать инновационные технологические решения в общественном питании.

1. 1. Химизм и значение брожения в питании

2. Овощи как сырье для производства функциональных продуктов питания

3. Определение влагоудерживающей и пенообразующей способности пищевых функциональных ингредиентов

2. 1. Соединительнотканые белки рыб. Характеристика и перспективы применения.

2. Научные и практические аспекты использования молока и его производных для создания функциональных продуктов питания.

3. Определение витамина С в объектах растительного и животного происхождения

3. 1. Функциональные продукты на основе рыбы.

2. Функциональные свойства аминокислот, белков и пептидов

3. Исследование влияния вида и дозы эмульгатора на стойкость пищевых эмульсий

4. 1. Липидный состав рыб. Значение в питании.

2. Лактулоза – основной отечественный пребиотик

3. Исследование гелеобразующей и жирозэмульгирующей способности белковых препаратов

5. 1. Рыба как сырьевой источник для производства функциональных продуктов питания.

2. Основные виды пробиотиков и пребиотиков. Современные тенденции в производстве синбиотиков

3. Определение влагоудерживающей и пенообразующей способности пищевых функциональных ингредиентов

6. 1. Производство функциональных напитков на основе молочной сыворотки.

2. Характеристика отдельных видов пищевых волокон

3. Определение витамина С в объектах растительного и животного происхождения

7. 1. Молочная сыворотка. Получение и функциональное значение

2. Биологически активные добавки как один из элементов пищи будущего

3. Исследование влияния вида и дозы эмульгатора на стойкость пищевых эмульсий

8. 1. Белки молока и производство белковых продуктов. Значение в питании

2. Роль воды в поддержании здоровья человека и снижении риска заболеваний

3. Исследование гелеобразующей и жирозэмульгирующей

9. 1. Молочнокислые продукты питания. Номенклатура, значение

2. Состав и свойства белков рыб в получении функциональных продуктов питания.

3. Определение влагоудерживающей и пенообразующей способности пищевых функциональных ингредиентов

10. 1. Соединительнотканые белки мяса. Характеристика и физиологическое значение.

2. Роль воды в питании. Источники воды и ее функциональное значение

3. Определение витамина С в объектах растительного и животного происхождения

11. 1. Пробиотики и пребиотики в питании.
2. Химический состав фруктов, характеристика биологически активных веществ.
3. Исследование влияния вида и дозы эмульгатора на стойкость пищевых эмульсий
12. 1. Бифидобактерии. Функциональное значение и применение
2. Использование фруктов при приготовлении функциональных продуктов питания.
3. Исследование гелеобразующей и жирозэмульгирующей способности белковых препаратов
13. 1. Требования к функциональным продуктам питания
2. Назовите основные группы функциональных ингредиентов, раскройте эффекты их физиологического воздействия.
3. Определение влагоудерживающей и пенообразующей способности пищевых функциональных ингредиентов.
14. 1. Номенклатура продуктов функционального питания.
2. Виды пектиновых веществ, источники их выделения, основные свойства, области применения.
3. Исследование гелеобразующей и жирозэмульгирующей способности белковых препаратов
15. 1. Основные положения концепции здорового и безопасного питания населения России.
2. Витамины-антиоксиданты в продуктах функционального назначения, их физиологическое действие.
3. Исследование влияния вида и дозы эмульгатора на стойкость пищевых эмульсий
16. 1. Сырьевые источники для производства функциональных продуктов питания. Общая характеристика.
2. Характеристика основных групп полиненасыщенных жирных кислот. Их соотношение и физиологические нормы потребления.
3. Определение витамина С в объектах растительного и животного происхождения
17. 1. Сырье животного происхождения как источник функциональных продуктов питания. Характеристика биологически активных ингредиентов.
2. Что представляет собой лактулоза? Охарактеризуйте ее свойства, роль в питании, способы получения. Приведите примеры использования.
3. Основные предпосылки появления функциональных пищевых продуктов. История возникновения и основные этапы развития производства продуктов функционального питания.
18. 1. Мясо. Химический состав, характеристика биологически активных компонентов.
2. Дайте характеристику регуляторных пептидов, раскройте их роль в питании.
3. Роль основных микронутриентов в питании человека
19. 1. Белковый состав мяса, функциональное значение.
2. Традиционные способы выделения биологически активных веществ из сырья различных классов.
3. Основные теории и концепции питания Вклад отечественных и зарубежных ученых в их развитие Современные взгляды на питание
20. 1. Конструирование пищи функционального значения на основе мяса.
2. Применение методов генной инженерии для получения ингредиентов с заданными свойствами.

3. Основные системы регуляции гомеостаза Минеральные вещества как базовый элемент гомеостаза живых организмов
21. 1. Мясо и мясные продукты в профилактике анемий.
2. Изложите порядок разработки пищевого продукта функционального назначения.
3. Основные системы регуляции гомеостаза Оксидантная (антиоксидантная) система регуляции гомеостаза человека
22. 1. Специальные продукты функционального значения на основе мясного сырья.
2. Перечислите основные принципы обогащения пищевых продуктов.
3. Определение влагоудерживающей и пенообразующей способности пищевых функциональных ингредиентов
23. 1. Молоко: состав ингредиентов, физиологическое значение.
2. Технологические приемы обогащения пищевых продуктов микронутриентами?
3. Исследование гелеобразующей и жироэмульгирующей способности белковых препаратов
24. 1. Углеводы молока в получении функциональных продуктов питания
2. Приведите характеристики функциональных продуктов.
3. Исследование влияния вида и дозы эмульгатора на стойкость пищевых эмульсий
25. 1. Характеристика белков молока в получении функциональных продуктов питания.
2. Охарактеризуйте возможные риски, связанные с созданием функциональных продуктов питания.
3. Определение витамина С в объектах растительного и животного происхождения

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Экзамен»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.

	<p>дополнительные вопросы. Описал современные технологические вопросы. Использовал технологические средства и технологические параметры. Определил приоритеты в сфере производства.</p>	<p>носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно. Подготовил отчет и научную публикацию</p>	
<p>Вопрос на понимание</p>	<p>Понимает суть поставленной задачи. Дает развернутый и аргументированный ответ на вопрос. Выражает собственное мнение, опираясь на актуальные тенденции в изучаемой сфере. Логически грамотно определяет причинно-следственные связи. Использует для ответа грамотный профессиональный язык. Услуги по контролю и качеству технологического процесса.</p>	<p>Демонстрирует понимание сути задания. Отвечает на поставленный вопрос, ориентируясь на положения теории, а не практики. Не может аргументировать свой ответ. При ответе опирается главным образом на примеры, не пользуясь профессиональным языком.</p>	<p>Не понимает сути вопроса. Не может высказать собственное мнение, привести примеры. Не отвечает на вопрос, либо высказывает ошибочные суждения.</p>
<p>Практическое задание</p>	<p>Задание выполнено полностью. Приведены все необходимые формулы, проведены требуемые расчеты, сделаны соответствующие выводы, записан полный ответ. Описал и проанализировал результаты эксперимента, подготовил экспериментальные</p>	<p>Задание выполнено не полностью. Приведены необходимые формулы, при проведении расчетов допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя.</p>	<p>Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя.</p>

	данные с полным расчетом. Использовал современные технические средства для измерения сырья и полуфабрикатов и готовой продукции.		
--	---	--	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Технология функциональных продуктов питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л. В. Донченко [и др.] ; под общ. ред. Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 176 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/444271>
2. Позняковский, В. М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки [Электронный ресурс] : учебник / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — Мо. : ИНФРА-М, 2020. — 143 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1044419>

Дополнительная литература

1. Линич, Е. П. Функциональное питание : учеб. пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. - СПб. : Изд-во "Лань", 2017. - 177с.

2. Юдина, С. Б. Технология продуктов функционального питания : учеб. пособие / С. Б. Юдина. - 2-е изд., стер.. - СПб. : Изд-во "Лань", 2017. - 279с.

3. Технология функциональных продуктов питания : учеб. пособие / Л. В. Донченко [и др.]; под общ. ред. Л. В. Донченко. - 2-е изд., испр. и доп.. - М. : Изд-во Юрайт, 2018. - 176 с.

4. Венецианский, А.С. Технология производства функциональных продуктов питания [Электронный ресурс] : учебно-метод. пособие / А.С. Венецианский, О. Мишина - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. - 80 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=60116>

5. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1031132>

6. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий : учеб. пособие / Г. О. Магомедов [и др.]; науч. ред. Г. О. Магомедов. - СПб. : ГИОРД, 2015. - 439с.

7. Корячкина, С. Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий / С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева. - СПб. : ГИОРД, 2013. - 527с.

8. Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=48676>

9. Зименкова, Ф.Н. Питание и здоровье [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Ф.Н. Зименкова. - М.: Прометей, 2016. - 168 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=278730>

10. Теплов, В. И. Физиология питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. И. Теплов, В. Е. Боряев. — 6-е изд. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. — 456 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1091168>

Периодические издания

1. Товаровед продовольственных товаров(<http://www.panor.ru>)
2. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
3. Ресторанные ведомости(<https://restoved.ru/catalog/zh>)
4. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)
5. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)
6. Общепит: бизнес и искусство(<http://obschepit.panor.ru>)
7. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)
8. Вопросы питания(<http://vp.geotar.ru>)

Нормативно-правовые акты

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 24.04.2020 — Действует с 05.05.2020) "О защите прав потребителей" – 64 с.
2. Федеральный закон от 12. 01. 2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых

продуктов» (с изменениями на 30. 12. 2006). – М.: Издательство «Омега-Л», 2007. – 24 с.

3. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.

5. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: санитарно-эпидемиологические правила. – М.: Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 2002. – 64 с. СП 2.3.6-1079-01

6. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания, обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы – М.: Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 2008. – 55 с. СанПиН 2.4.5.2409-08

7. Правила оказания услуг общественного питания (с изменениями и дополнениями, утвержденными постановлением Правительства РФ от 10. 05. 2007 № 276). С изменениями и дополнениями от: 21 мая 2001 г., 10 мая 2007 г., 21 августа, 4 октября 2012 г.)

8. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронная библиотека - режим доступа <http://www.e-library.ru>
2. Электронная библиотека - режим доступа <http://window.edu.ru>
3. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки - режим доступа <http://www.nlr.ru:8101/online.html>
4. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан - режим доступа <http://www.kitaphane.ru>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации по подготовке рефератов

Подготовка рефератов направлена на развитие и закрепление у студентов навыков самостоятельного глубокого, творческого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы по актуальным проблемам дисциплины; на выработку навыков и умений грамотно и убедительно излагать материал, четко формулировать теоретические обобщения, выводы и практические рекомендации.

Рефераты должны отвечать высоким квалификационным требованиям в отношении научности содержания и оформления.

Темы рефератов, как правило, посвящены рассмотрению одной проблемы. Объем реферата может быть от 12 до 15 страниц машинописного текста, отпечатанного через 1,5 интервала, а на компьютере через 1 интервал (список литературы и приложения в объем не входят).

Текстовая часть работы состоит из введения, основной части и заключения.

Во введении студент кратко обосновывает актуальность избранной темы реферата, раскрывает конкретные цели и задачи, которые он собирается решить в ходе своего

небольшого исследования.

В основной части подробно раскрывается содержание вопроса (вопросов) темы.

В заключении кратко должны быть сформулированы полученные результаты исследования и даны выводы. Кроме того, заключение может включать предложения автора, в том числе и по дальнейшему изучению заинтересовавшей его проблемы.

В список литературы (источников и литературы) студент включает только те документы, которые он использовал при написании реферата.

В приложении (приложения) к реферату могут выноситься таблицы, графики, схемы и другие вспомогательные материалы, на которые имеются ссылки в тексте реферата.

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические указания по подготовке к занятиям семинарского типа

Для расширения и углубления знаний обучающихся по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Целью занятий семинарского типа является:

- проверка уровня понимания обучающимися вопросов, рассмотренных на лекциях и в учебной литературе, степени и качества усвоения обучающимися программного материала;
- формирование и развитие умений, навыков применения теоретических знаний в реальной практике, анализа профессионально-прикладных ситуаций;
- восполнение пробелов в пройденной теоретической части курса и оказания помощи в его освоении.

Обучающийся должен изучить основную литературу по теме занятия семинарского типа и источники из списка дополнительной литературы, используемые для расширения объема знаний по теме, интернет-ресурсы.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания по подготовке к экзамену

Контроль и оценка знаний, умений и навыков студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Экзамен – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На экзамене проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Экзамен дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса.

Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

Ограниченность времени для непосредственной подготовки к экзамену требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях.

Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к экзамену является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий.

На экзамене студенту предлагается билет, содержащий вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками.

От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа

активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Х. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень

программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
Google Scholar	https://scholar.google.ru/	Поисковая система по полным текстам научных публикаций всех форматов и дисциплин
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи.	http://www.ion.ru/	Профессиональная база данных по вопросам здорового питания, пищевым технологиям и биотехнологиям, безопасности пищевых продуктов и диетологии.
Федерация рестораторов и отельеров	http://frio.ru/	Профессиональная база данных для развития отрасли гостеприимства. Повышение качества и производительности труда работников сферы гостеприимства (разработка профессиональных стандартов, участие в разработке федеральных государственных образовательных программ, выстраивание системы независимой оценки квалификации); Стратегия развития питания вне дома; Развитие внутреннего и въездного туризма; Вопросы по оказанию гостиничных услуг; Алкогольное законодательство; Санитарно-эпидемиологическое законодательство (изменение СанПин, ХАССП); ГОСТы в сфере гостеприимства и др.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению

Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".
Электронный каталог Российской национальной библиотеки	http://primo.nlr.ru	Библиографическая коллекция Российской национальной библиотеки
Электронный каталог Российской национальной библиотеки	http://primo.nlr.ru/	Библиографические коллекции Российской национальной библиотеки

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>	
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)	
<i>СРС</i>	
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.	

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. «Мозговой штурм» или «Мозговая атака» (англ. brainstorming) – один из наиболее часто используемых методов стимулирования творческой активности, позволяющий найти решение какой-либо сложной проблемы.
2. Игра – ролевая имитация обучающимися реальной профессиональной деятельности с выполнением функций специалистов на различных рабочих местах.
3. Индивидуальное обучение – выстраивание обучающимися собственных образовательных траекторий на основе формирования индивидуальных учебных планов и программ с учетом интересов и предпочтений обучающихся.
4. Интерактивная форма проведения лекционных и практических занятий мозговой штурм – форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. Применяется в случаях, когда решается малоизученная проблема или требуется найти нетривиальное решение
5. Интерактивная форма проведения практических занятий работа в малых группах – форма работы, дающая возможность каждому участнику по-участвовать в решении проблемы, попрактиковать навыки сотрудничества и межличностного общения
6. Информационные технологии – обучение в электронной образовательной среде с целью расширения доступа к образовательным ресурсам, увеличения контактного взаимодействия с преподавателем, построения индивидуальных траекторий подготовки и объективного контроля и мониторинга знаний обучающихся
7. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
8. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)
9. Работа в команде – совместная деятельность обучающихся в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением ответственности и полномочий.

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

**Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**профиль
Технология организации ресторанного дела**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Гусарова Л.В.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины состоит в изучении порядка ведения бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания.

Задачи дисциплины являются:

- сформировать систему знаний о специфике предприятий общественного питания, его основных терминах и показателях;
- изучить бухгалтерский учет на предприятиях общественного питания как информационную базу для проведения аудита и анализа на предприятиях общественного питания;
- освоить порядок документооборота на предприятиях общественного питания.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

научно-исследовательская
 организационно-управленческая
 проектная
 маркетинговая
 производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-3	Знания	знать экономические понятия в сфере общественного питания
	Умения	уметь использовать экономические понятия при ведении учета на предприятиях общественного питания
	Навыки и/или опыт деятельности	навыками изучения и применения экономических понятий при ведении учета на предприятиях общественного питания
ПК-16	Знания	знать бухгалтерский учет как информационную базу для планирования, проведения аудита и анализа финансовых и материальных ресурсов на предприятиях общественного питания
	Умения	уметь отражать в бухгалтерском учете информацию о финансовых и материальных ресурсах предприятий общественного питания
	Навыки и/или опыт деятельности	

	ности	владеть навыками отражения в бухгалтерском учете информации о финансовых и материальных ресурсах на предприятиях общественного питания
ПК-6	Знания	знать принципы организации документооборота в системе ведения бухгалтерского учета, назначение нормативно-правовых документов, регулирующих ведение бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания
	Умения	уметь использовать знания нормативной документации, организовывать документооборот в системе бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания
	Навыки и/или опыт деятельности	владеть навыками оформления и обработки учетной документации, использования нормативно-правовой документации на предприятиях общественного питания

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ имеет код Б1.В.ДВ.04.01, относится к дисциплинам (модулям) по выбору вариативной части блока Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ предусмотрена учебным планом в 9, 10 семестрах обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часов.

Форма промежуточной аттестации: зачёт в 9 семестре, экзамен в 10 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	10 семестр	9 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	20	16	36
в т. ч. занятия лекционного типа	6	6	12
в т. ч. занятия семинарского типа	12	10	22
в т.ч. консультация	2		2
Самостоятельная работа обучающихся	152	52	204
Промежуточная аттестация	8	4	12
в т. ч. зачет		4	4
в т. ч. экзамен	8		8
ИТОГО	180	72	252

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Раздел 1. Основы теории бухгалтерского учета

Тема 1. Общая характеристика и предмет бухгалтерского учета

Хозяйственный учет, его виды. Сущность бухгалтерского учета, его отличие от других видов хозяйственного учета. Цели, задачи и функции бухгалтерского учета. Нормативно-правовое регулирование бухгалтерского учета. Историческое развитие.

Предмет бухгалтерского учета. Объекты бухгалтерского наблюдения (бухгалтерского учета). Имущество. Внеоборотные активы. Оборотные активы. Источники формирования имущества. Собственный капитал. Заемный капитал. Хозяйственные операции (факты хозяйственной жизни). Хозяйственные процессы. Процессы снабжения, производства, продажи. Основные экономические понятия: активы, обязательства, капитал, доходы, расходы, финансовые результаты.

Бухгалтерский учет как информационная база для проведения аудита и анализа финансовых и материальных ресурсов. Использование данных бухгалтерского учета при планировании.

Тема 2. Метод бухгалтерского учета и его элементы

Метод бухгалтерского учета. Элементы метода бухгалтерского учета. Понятие о бухгалтерском балансе. Структура бухгалтерского баланса. Актив баланса и его состав. Пассив баланса и его состав. Назначение бухгалтерского баланса. Виды изменений в балансе под влиянием

хозяйственных операций.

Счета бухгалтерского учета. Графическое изображение счета. Основные экономические понятия: дебет, кредит, сальдо, оборот. Активные счета и их строение. Пассивные счета и их строение. Активно-пассивные счета, их строение. Взаимосвязь бухгалтерских счетов и баланса. Забалансовые счета . План счетов бухгалтерского учета, его назначение.

Сущность двойной записи. Основные понятия: корреспонденция счетов, корреспондирующие счета, бухгалтерская проводка. Правила отражения хозяйственных операций на счетах. Виды бухгалтерских проводок.

Отрицательные записи в бухгалтерском учете. Значение двойной записи. Возникновение двойной записи.

Первичный, текущий, сводный учет. Хронологическая и систематическая записи, их взаимосвязь. Синтетический и аналитический учет, их взаимосвязь. Субсчета, их назначение. Понятие главной книги. Оборотная ведомость по синтетическим счетам. Обобщение данных текущего учета. Понятие документа. Документация. Необходимость документирования в бухгалтерском учете. Документооборот. Первичные документы, их сущность и виды. Сводные документы, их сущность. Учетные регистры, понятие, назначение и виды. Понятие о формах бухгалтерского учета: ручные формы учета и автоматизированные формы учета.

Инвентаризация, ее задачи и виды. Объекты инвентаризации. Порядок проведения инвентаризации. Результаты инвентаризации и основы их отражения в бухгалтерском учете.

Тема 3. Основные модели учета хозяйственных процессов

Процесс снабжения, понятие. Отражение на счетах бухгалтерского учета процесса снабжения. Основы отражения в бухгалтерском учете информации о финансовых и материальных ресурсах

Понятие процесса производства, его составляющие. Материальные, трудовые , денежные затраты. Прямые и косвенные затраты. Система бухгалтерских счетов для учета процесса производства. Порядок определения фактической себестоимости выпущенной из производства продукции. Основы отражения в бухгалтерском учете информации об использовании финансовых и материальных ресурсах

Понятие процесса продажи как перехода права собственности. Общий порядок перехода права собственности. Особый порядок перехода права собственности. Бухгалтерские счета, используемые в учете продаж. Порядок определения финансового результата от продаж.

Раздел 2. Бухгалтерский учет в общественном питании

Тема 1. Общественное питание как объект бухгалтерского учета

Понятие и типы предприятий общественного питания. Специфика

хозяйственной деятельности организаций общественного питания. Нормативно-правовое регулирование бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания. Производственная и торговая деятельность предприятий общественного питания. Совмещение производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания. Состояние и тенденции развития предприятий общественного питания в Республике Татарстан.

Формирование цен на продукцию и товары в общественном питании. Формирование плана счетов бухгалтерского учета предприятия общественного питания.

Тема 2. Учёт сырья, товаров и тары в кладовых

Материальная ответственность: понятие, организация, документальное оформление. Учёт поступления продуктов, товаров и тары. Организация документооборота хозяйственных операций по учету поступления сырья, продуктов и тары. Отпуск продуктов и тары из кладовой. Учёт продуктов в кладовой и в бухгалтерии. Товарная книга: назначение, порядок ведения. Использование данных бухгалтерского учета для проведения анализа и аудита материальных ресурсов на предприятии общественного питания.

Тема 3. Учет производства продукции общественного питания

Бухгалтерский учет производства продукции общественного питания. Учет расходов на изготовление продукции общественного питания. Бухгалтерский учет отпуска и использования продуктов для изготовления блюд. Первичное документирование, синтетический и аналитический учет движения продуктов питания и товаров в общественном питании.

Тема 4. Бухгалтерский учет продажи продукции общественного питания

Бухгалтерский учет продажи продукции общественного питания.

Бухгалтерский учет товаров в буфетах и мелкорозничной торговле.

Документооборот по учету продажи готовой продукции на предприятиях общественного питания. Синтетический и аналитический учет продажи готовой продукции и товаров в общественном питании. Отражение на счетах бухгалтерского учета результатов хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.

Порядок работы с контрольно-кассовой техникой. Документирование кассовой выручки. Журнал кассира-операциониста. Инкассация. Проверка соблюдения правил работы с наличными деньгами и ответственность при работе с контрольно-кассовой техникой. Синтетический учет денежной выручки.

Использование данных бухгалтерского учета для проведения анализа и аудита финансовых ресурсов.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуча-ся	Всего

1 этап (9 семестр)

Раздел 1. Основы теории бухгалтерского учета

1	Общая характеристика и предмет бухгалтерского учета	2	4	0	14	20
2	Метод бухгалтерского учета и его элементы	2	4	0	12	18
3	Основные модели учета хозяйственных процессов	2	2	0	8	12
	Контрольная работа	0	0	0	18	18
	Зачёт					4

2 этап (10 семестр)

Раздел 2. Бухгалтерский учет в общественном питании

1	Общественное питание как объект бухгалтерского учета	1	2	0	38	41
2	Учёт сырья, товаров и тары в кладовых	1	4	0	38	43
3	Учет производства продукции общественного питания	2	2	0	38	42
4	Бухгалтерский учет продажи продукции общественного питания	2	4	0	38	44
	Консультация					2
	Экзамен					8
	Итого	12	22	0	204	252

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16193>

1. Рабочая тетрадь для практических занятий и самостоятельной работы студентов по дисциплине «Бухгалтерский учет в общественном питании» (для очного отделения)
2. Методические материалы для выполнения контрольной работы (для заочного отделения)
3. Методические материалы для практических занятий и самостоятельной работы по дисциплине «Бухгалтерский учет в общественном питании» (для заочного отделения)
4. Конспект лекций

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	ЭКОНОМИКА МАРКЕТИНГ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА
ПК-16 способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых	УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ

и материальных ресурсов	
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ

В рамках дисциплины **БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ** указанные компетенции формируются и оцениваются на двух этапах, соответствующих семестрам изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в

течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	3	0,95	2,86
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	5	1,43	7,14
ИТОГО			10

Этап 2. Второй семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	3	0,83	2,50
Занятия	6	1,25	7,50

семинарского типа (кроме лабораторных работ)			
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	24,00	40,00
опрос	12,00	20,00

Этап 2. Второй семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Опрос	12,00	20,00
Ситуационные задания	24,00	40,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где **Балл(К/ Дисц/ Этапизуч)** – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

\sum **Набранный балл за ОС** – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

\sum **max балл за ОС** – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где **Балл(К/ Дисц)** – общий балл за компетенцию К;

\sum **Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)** – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	Базовый уровень	Знать: основные экономические понятия в сфере общественного питания Уметь: использовать основные экономические понятия при ведении учета	От 60 до 70 баллов

		на предприятиях общественного питания Владеть: основными навыками применения экономических понятий при ведении учета на предприятиях общественного питания	
	Повышенный уровень	Знать: систему экономических понятий в сфере общественного питания Уметь: использовать экономические понятия при ведении учета на предприятиях общественного питания Владеть: навыками применения и интерпретации экономических понятий при ведении учета на предприятиях общественного питания	Более 70 баллов
ПК-16 способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	Базовый уровень	Знать: основы бухгалтерского учета как информационной базы для планирования, проведения аудита и анализа финансовых и материальных ресурсов в общественном питании Уметь: отражать в бухгалтерском учете основную информацию о финансовых и материальных ресурсах предприятий общественного питания Владеть: основными навыками отражения в бухгалтерском учете информации о финансовых и материальных ресурсах на предприятиях общественного питания	От 60 до 70 баллов
	Повышенный	Знать: особенности	Более 70

	уровень	бухгалтерского учета как информационной базы для планирования, проведения аудита и анализа финансовых и материальных ресурсов в общественном питании Уметь: отражать в бухгалтерском учете весь комплекс информации о финансовых и материальных ресурсах на предприятиях общественного питания Владеть: навыками отражения в бухгалтерском учете информации о финансовых и материальных ресурсах на предприятиях общественного питания при разнообразных условиях работы	баллов
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Базовый уровень	Знать: основы организации документооборота, назначение основных нормативно-правовых документов в системе бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания Уметь: использовать основные нормативно-правовые документы, организовывать документооборот в системе бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания Владеть: основными навыками обработки учетной документации, использования основных нормативно-правовых документов для ведения бухгалтерского учета в общественном питании	От 60 до 70 баллов
	Повышенный	Знать: особенности и	

уровень	принципы организации документооборота, назначение нормативно-правовых документов в системе бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания Уметь: использовать весь комплекс нормативно-правовых документов, организовывать документооборот в системе бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания Владеть: навыками обработки учетной документации, использования и интерпретации нормативно-правовой документации для ведения бухгалтерского учета в общественном питании	Более 70 баллов
---------	--	-----------------

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1

Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	40	ОК-3, ПК-16, ПК-6
опрос	20	ОК-3, ПК-16, ПК-6
Промежуточная аттестация		
Зачёт	40	ОК-3, ПК-16, ПК-6

1. Контрольная работа

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
<i>Умения</i>	
уметь использовать экономические понятия при ведении учета на предприятиях общественного питания	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
навыками изучения и применения экономических понятий при ведении учета на предприятиях общественного питания	
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
<i>Умения</i>	
уметь отражать в бухгалтерском учете информацию о финансовых и материальных ресурсах предприятиях общественного питания	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
владеть навыками отражения в бухгалтерском учете информации о финансовых и материальных ресурсах на предприятиях общественного питания	
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
<i>Умения</i>	
уметь использовать знания нормативной документации, организовывать документооборот в системе бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
владеть навыками оформления и обработки учетной документации, использования нормативно-правовой документов на предприятиях общественного питания	

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

Для проведения текущей аттестации студенты на занятиях выполняют контрольную работу по отдельным темам. Контрольная работа включает задания по составлению бухгалтерских проводок, с указанием возможных первичных и нормативных документов, отражению в бухгалтерском учете информации о финансовых и материальных ресурсах, раскрытию основных экономических понятий, выполнению необходимых расчетов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

1. В зависимости от задания раскрыть основные экономические понятия, составить бухгалтерские проводки с указанием возможных первичных и нормативных документов,

отразить в бухгалтерском учете информацию о финансовых и материальных ресурсах:

Задание 1. Раскрыть основные понятия. Сгруппировать хозяйственные средства организации по видам имущества и источникам его формирования, указать принадлежность к каждой группе. Указать нормативные документы по учету имущества и источников его формирования.

Содержание задания. На основании имеющихся данных осуществить группировку имущества организации, источников формирования имущества организации, указать детальную принадлежность к каждой группе. Составить бухгалтерский баланс. Указать нормативные документы.

Задание 2. Определить виды изменений в балансе под влиянием хозяйственных операций. Составить бухгалтерские записи. Раскрыть основные понятия. Указать возможные первичные документы.

Содержание задания. По каждой хозяйственной операции определить объекты бухгалтерского учета, их отражение в балансе, влияние на валюту баланса. Отразить каждую хозяйственную операцию на счетах бухгалтерского учета. Указать первичные документы.

Задание 3. Составить бухгалтерские записи по учету процесса снабжения, производства и продажи. Указать возможные первичные документы.

Содержание задания. На основании имеющихся данных, отразить в бухгалтерском учете организации поступление материалов от поставщиков, отпуск материалов на нужды основного производства, на общепроизводственные и общехозяйственные нужды; отразить начисление заработной платы рабочим основного производства, общепроизводственным и общехозяйственным работникам; выпуск готовой продукции из производства; продажу готовой продукции; определить финансовый результат. Указать возможные первичные документы.

Задание 4. Отразить в бухгалтерском учете информацию о финансовых и материальных ресурсах предприятия общественного питания. Указать возможные первичные документы.

Содержание задания. На основании имеющихся данных отразить в бухгалтерском учете получения кредита для покупки товарно-материальных ценностей, приобретение продуктов и товаров от поставщиков, получение денежных средств с расчетного счета в кассу, отразить продажу готовой продукции; определить финансовый результат. Указать возможные первичные документы.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	10
2	10
3	10

4	10
ИТОГО	40

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Задания по составлению бухгалтерских проводок, с указанием возможных первичных и нормативных документов, отражению в бухгалтерском учете информации о финансовых и материальных ресурсах, раскрытию основных экономических понятий выполнено полностью.	Задания по составлению бухгалтерских проводок, с указанием возможных первичных и нормативных документов, отражению в бухгалтерском учете информации о финансовых и материальных ресурсах, раскрытию основных экономических понятий выполнено частично. Материал освоен не в полном объеме.	Задания по составлению бухгалтерских проводок, с указанием возможных первичных и нормативных документов, отражению в бухгалтерском учете информации о финансовых и материальных ресурсах, раскрытию основных экономических понятий не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. опрос

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «опрос»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
Знания	
знать экономические понятия в сфере общественного питания	
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
Знания	
знать бухгалтерский учет как информационную базу для планирования, проведения аудита и анализа финансовых и материальных ресурсов на предприятиях общественного питания	
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
Знания	
знать принципы организации документооборота в системе ведения бухгалтерского учета, назначение нормативно-правовых документов, регулирующих ведение бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания	

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «опрос», характеризующий этап формирования

Опрос предусматривает ответы на теоретические вопросы дисциплины, связанные с раскрытием особенностей документооборота в системе ведения бухгалтерского учета, назначением нормативно-правовых документов, регулирующих ведение бухгалтерского учета, основными экономическими понятиями в сфере бухгалтерского учета, особенностями раскрытия информации в бухгалтерском учете о финансовых и материальных ресурсах.

Студент должен показать понимание вопроса, объяснить и обосновать раскрываемые теоретические положения.

2.3 Типовые задания оценочного средства «опрос»

1. В зависимости от вопроса раскрыть особенности документооборота в системе ведения бухгалтерского учета, назначение нормативно-правовых документов, регулирующих ведение бухгалтерского учета, основные экономические понятия в сфере бухгалтерского учета, особенности раскрытия информации в бухгалтерском учете о финансовых и материальных ресурсах:

1. Нормативное регулирование бухгалтерского учета.
2. Бухгалтерский баланс: структура и назначение.

3. Понятие документа, документация, документооборот. Необходимость документирования в бухгалтерском учете.
4. Первичные документы, их сущность и виды.
5. Бухгалтерский учет как информационная база для проведения анализа и аудита финансовых и материальных ресурсов.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «опрос»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\mathbf{max\ BP} = \frac{\mathbf{Вес\ показателя \cdot max\ OC}}{\sum \mathbf{Веса\ показателей}}$$

где $\mathbf{max\ BP}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \mathbf{Веса\ показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\mathbf{max\ OC}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\mathbf{BP} = k \cdot \mathbf{max\ BP}$$

где \mathbf{BP} – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\mathbf{max\ BP}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\mathbf{Балл\ OC} = \sum \mathbf{BP}$$

где $\mathbf{Балл\ OC}$ – набранный балл за оценочное средство;
 $\sum \mathbf{BP}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
 Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
------------	----------------	---------------------------------

<p>Полнота: в зависимости от вопроса (документооборот в системе ведения бухгалтерского учета, назначение нормативно-правовых документов, регулирующих ведение бухгалтерского учета, основные экономические понятия в сфере бухгалтерского учета, раскрытие информации в бухгалтерском учете о финансовых и материальных ресурсах) показывает знание основных положений, ответ полный и обоснованный.</p>	3	6,67
<p>Последовательность: в зависимости от вопроса (документооборот в системе ведения бухгалтерского учета, назначение нормативно-правовых документов, регулирующих ведение бухгалтерского учета, основные экономические понятия в сфере бухгалтерского учета, раскрытие информации в бухгалтерском учете о финансовых и материальных ресурсах) ответ логичен и последователен.</p>	1	2,22
<p>Правильность: в зависимости от вопроса (документооборот в системе ведения бухгалтерского учета, назначение нормативно-правовых документов, регулирующих ведение бухгалтерского учета, основные экономические понятия в сфере бухгалтерского учета, раскрытие информации в бухгалтерском учете о финансовых и материальных ресурсах) показывает глубокое знание и понимание вопроса, свободно ориентируется в материале, не допускает ошибок.</p>	5	11,11
ИТОГО	9	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 2 Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Опрос	20	ОК-3, ПК-16, ПК-6
Ситуационные задания	40	ОК-3, ПК-16, ПК-6
Промежуточная аттестация		
Экзамен	40	ОК-3, ПК-16, ПК-6

1. Опрос

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Опрос»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
Знания	
знать экономические понятия в сфере общественного питания	
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
Знания	
знать бухгалтерский учет как информационную базу для планирования, проведения аудита и анализа финансовых и материальных ресурсов на предприятиях общественного питания	
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
Знания	
знать принципы организации документооборота в системе ведения бухгалтерского учета, назначение нормативно-правовых документов, регулирующих ведение бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания	

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Опрос», характеризующий этап формирования

Опрос предусматривает ответы на теоретические вопросы дисциплины, связанные с раскрытием особенностей документооборота в системе ведения бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания, назначения нормативно-правовых документов, регулирующих ведение бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания, основными экономическими понятиями в сфере бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания, раскрытием информации в бухгалтерском учете о финансовых и материальных ресурсах на предприятиях общественного питания. Студент должен показать понимание вопроса, объяснить и обосновать раскрываемые теоретические положения.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Опрос»

1. В зависимости от вопроса с учетом особенностей деятельности предприятий общественного питания раскрыть основные экономические понятия, особенности документооборота, назначение нормативно-правовых документов, регулирующих ведение бухгалтерского учета, порядок раскрытия информации в бухгалтерском учете о финансовых и материальных ресурсах:

1. Калькуляционная карточка, порядок и особенности заполнения
2. Первичное документирование операций по учету поступления товаров, продуктов, сырья в общественном питании.

3. Учет расходов на изготовление продукции общественного питания.
4. Бухгалтерский учет как информационная база при проведении анализа в общественном питании.
5. Документирование кассовой выручки в общественном питании.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Опрос»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;
 $\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
 Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
------------	----------------	---------------------------------

<p>Полнота: в зависимости от вопроса (документооборот в системе ведения бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания, назначение нормативно-правовых документов, регулирующих ведение бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания, основные экономические понятия в сфере бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания, раскрытие информации в бухгалтерском учете о финансовых и материальных ресурсах на предприятиях общественного питания) показывает знание основных положений, ответ полный и обоснованный.</p>	<p>3</p>	<p>6,67</p>
<p>Последовательность: в зависимости от вопроса (документооборот в системе ведения бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания, назначение нормативно-правовых документов, регулирующих ведение бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания, основные экономические понятия в сфере бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания, раскрытие информации в бухгалтерском учете о финансовых и материальных ресурсах на предприятиях общественного питания) ответ логичен и последователен.</p>	<p>1</p>	<p>2,22</p>

Правильность: в зависимости от вопроса (документооборот в системе ведения бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания, назначение нормативно-правовых документов, регулирующих ведение бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания, основные экономические понятия в сфере бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания, раскрытие информации в бухгалтерском учете о финансовых и материальных ресурсах на предприятиях общественного питания) показывает глубокое знание и понимание вопроса, свободно ориентируется в материале, не допускает ошибок.	5	11,11
ИТОГО	9	20

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ

			требованиям, предъявляемым к оценочному средству
--	--	--	--

2. Ситуационные задания

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Ситуационные задания»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
<i>Умения</i>	
уметь использовать экономические понятия при ведении учета на предприятиях общественного питания	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
навыками изучения и применения экономических понятий при ведении учета на предприятиях общественного питания	
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
<i>Умения</i>	
уметь отражать в бухгалтерском учете информацию о финансовых и материальных ресурсах предприятиях общественного питания	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
владеть навыками отражения в бухгалтерском учете информации о финансовых и материальных ресурсах на предприятиях общественного питания	
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
<i>Умения</i>	
уметь использовать знания нормативной документации, организовывать документооборот в системе бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
владеть навыками оформления и обработки учетной документации, использования нормативно-правовой документов на предприятиях общественного питания	

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Ситуационные задания», характеризующий этап формирования

Для проведения текущей аттестации студенты выполняют ситуационные задания по отдельным темам. Ситуационные задания включают задания по составлению бухгалтерских проводок, с указанием возможных первичных и нормативных документов, отражению в бухгалтерском учете информации о финансовых и материальных ресурсах,

раскрытию основных экономических понятий на предприятиях общественного питания, выполнению необходимых расчетов.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Ситуационные задания»

1. В зависимости от задания с учетом особенностей деятельности предприятий общественного питания раскрыть основные экономические понятия, составить бухгалтерские проводки с указанием возможных первичных и нормативных документов, отразить в бухгалтерском учете информацию о финансовых и материальных ресурсах:

Задание 1. Составить бухгалтерские записи (бухгалтерские проводки) с указанием оснований для составления (документов) в бухгалтерском учете. Обосновать бухгалтерские записи. Указать нормативные документы. Указать счета, используемые в анализе и аудите финансовых и материальных ресурсах.

Содержание задания. Кафе «Вкусняшка» осуществляет продажу готовых блюд и товаров. Кафе применяет режим налогообложения в виде Единого налога на вмененный доход. Для осуществления своей деятельности кафе арендует помещение (сумма арендной платы 4000 руб в месяц). Для изготовления блюд в кафе были приобретены продукты и сырье на сумму 25000 руб (наценка 6750 руб.). При изготовлении блюд были использованы продукты и сырье на сумму 31750 руб., начислена заработная плата сотрудникам кафе на сумму 75000 руб., произведены отчисления с оплаты труда (30%). Изготовленные блюда были проданы (Выручка от продажи составила 106000 руб.). По итогам был определен финансовый результат.

Отразить в бухгалтерском учете приобретение продуктов и сырья у поставщика, списание продуктов и сырья в цех для изготовления блюд, выручку от продажи готовых блюд, списание себестоимости, начисление и оплату аренды помещения, начисление заработной платы и отчислений в социальные фонды, списание расходов на продажу, финансовый результат. Указать счета, используемые в анализе и аудите финансовых и материальных ресурсах.

Задание 2. Составить бухгалтерские записи (бухгалтерские проводки) с указанием оснований для составления (документов) в бухгалтерском учете. Обосновать бухгалтерские записи. Указать счета, используемые в анализе и аудите финансовых и материальных ресурсах.

Содержание задания. Кафе «Вкусняшка» осуществляет продажу готовых блюд и товаров. Кафе применяет режим налогообложения в виде Единого налога на вмененный доход. Для осуществления своей деятельности кафе арендует помещение. Для изготовления блюд в кафе были приобретены продукты и сырье (по продажным ценам). При изготовлении блюд были использованы продукты и сырье, начислена заработная плата сотрудникам кафе, произведены отчисления с оплаты труда. Изготовленные блюда были проданы. По итогам был определен финансовый результат.

Отразить в бухгалтерском учете приобретение продуктов и сырья у поставщика, списание продуктов и сырья в цех для изготовления блюд, выручку от продажи готовых блюд, списание себестоимости, начисление и оплату аренды помещения, начисление заработной платы и отчислений в социальные фонды, списание расходов на продажу, финансовый результат. Указать счета, используемые в анализе и аудите материальных и финансовых ресурсов.

Задание 3. Составить бухгалтерские записи (бухгалтерские проводки) с указанием

оснований для составления (документов) в бухгалтерском учете. Обосновать бухгалтерские записи. Указать счета, которые используются для анализа финансовых и материальных ресурсах.

Содержание задания. Пиццерия «Pomodoro» осуществляется изготовление и продажу готовых блюд и товаров. Пиццерия находится на общем режиме налогообложения. Отразить в учете покупку продуктов и товаров (с учетом НДС). Отразить в учете отпуск продуктов для изготовления готовых блюд. указать счета, используемые в анализе материальных и финансовых ресурсах.

Задание 4. Составить бухгалтерские записи (бухгалтерские проводки) с указанием оснований для составления (документов) в бухгалтерском учете. Указать нормативные документы.

Содержание задания. В кафе «Пиннокио» была проведена инвентаризация. В ходе инвентаризации было выявлено:

1. Недостача продуктов.
2. Излишек товаров.

В ходе служебного расследования было выявлено виновное лицо в краже. Сумма недостачи была удержана из заработной платы виновного лица.

Задание 5. Составить бухгалтерские записи (бухгалтерские проводки) с указанием оснований для составления (документов) в бухгалтерском учете. Обосновать бухгалтерские записи.

Содержание задания. Ресторан «Водолей» находится на специальном налоговом режиме - ЕНВД. Отразить в учете ресторана продажу готовых блюд и товаров, списание себестоимости проданных блюд и товаров; списание расходов, связанных с продажей. Определить финансовый результат ресторана. Указать основные нормативные документы . указать счета, используемые в анализе и аудите финансовых ресурсах.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Ситуационные задания»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	11
2	14
3	5
4	5
5	5
ИТОГО	40

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Задания по составлению	Задания по составлению	

бухгалтерских проводок, с указанием возможных первичных и нормативных документов, отражению в бухгалтерском учете информации о финансовых и материальных ресурсах, раскрытию основных экономических понятий на предприятиях общественного питания, выполнено полностью.	бухгалтерских проводок, с указанием возможных первичных и нормативных документов, отражению в бухгалтерском учете информации о финансовых и материальных ресурсах, раскрытию основных экономических понятий на предприятиях общественного питания, выполнено частично. Материал освоен не в полном объеме.	Задания по составлению бухгалтерских проводок, с указанием возможных первичных и нормативных документов, отражению в бухгалтерском учете информации о финансовых и материальных ресурсах, раскрытию основных экономических понятий на предприятиях общественного питания, не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками.
---	--	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
Знания
знать экономические понятия в сфере общественного питания
Умения
уметь использовать экономические понятия при ведении учета на предприятиях общественного питания
Навыки и/или опыт деятельности
навыками изучения и применения экономических понятий при ведении учета на предприятиях общественного питания
ПК-16 способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
Знания
знать бухгалтерский учет как информационную базу для планирования, проведения аудита и анализа финансовых и материальных ресурсов на предприятиях общественного питания
Умения
уметь отражать в бухгалтерском учете информацию о финансовых и материальных ресурсах предприятий общественного питания
Навыки и/или опыт деятельности
владеть навыками отражения в бухгалтерском учете информации о финансовых и материальных ресурсах на предприятиях общественного питания
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
Знания
знать принципы организации документооборота в системе ведения бухгалтерского учета, назначение нормативно-правовых документов, регулирующих ведение бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания
Умения
уметь использовать знания нормативной документации, организовывать документооборот в системе бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания
Навыки и/или опыт деятельности
владеть навыками оформления и обработки учетной документации, использования нормативно-правовой документов на предприятиях общественного питания

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

Дата зачета устанавливается в расписании учебной частью. Зачет по дисциплине проводится устно. Студент получает билет, в котором предусматривается теоретический вопрос и практическое задание. В зависимости от теоретического вопроса необходимо раскрыть положения, связанные особенностями документооборота в системе ведения бухгалтерского учета, назначением нормативно-правовых документов, регулирующих ведение бухгалтерского учета, основные экономические понятия в сфере бухгалтерского учета, особенностями раскрытия информации в бухгалтерском учете о финансовых и материальных ресурсах.

При подготовке к ответу на вопросы запрещается пользоваться литературой, лекциями, сотовыми телефонами. Отдельные положения для ответа на теоретические вопросы студент может для себя написать. В практическом задании следует раскрыть основные экономические понятия, составить бухгалтерские проводки с указанием возможных первичных и нормативных документов, отразить в бухгалтерском учете информацию о финансовых и материальных ресурсах для рассматриваемой ситуации.

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из двух заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	12	20
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

1. Хозяйственный учет, его виды.
2. Сущность бухгалтерского учета, цели, задачи, функции. Нормативное регулирование бухгалтерского учета.
3. Предмет и объекты бухгалтерского учета.
4. Имущество организации, состав.
5. Источники формирования имущества, их состав.
6. Хозяйственные операции (факты хозяйственной жизни). Хозяйственные процессы.
7. Метод бухгалтерского учета и его элементы.
8. Понятие о бухгалтерском балансе. Структура бухгалтерского баланса.
9. Актив баланса и его состав.

10. Пассив баланса и его состав.
 11. Назначение бухгалтерского баланса.
 12. Виды изменений в балансе под влиянием хозяйственных операций.
 13. Счета бухгалтерского учета. Понятие. Графическое изображение счета.
 14. Виды счетов бухгалтерского учета, их строение.
 15. План счетов бухгалтерского учета, его назначение.
 16. Взаимосвязь бухгалтерских счетов и баланса.
 17. Сущность двойной записи.
 18. Правила отражения хозяйственных операций на счетах.
 19. Виды бухгалтерских проводок. Отрицательные записи в бухгалтерском учете.
 20. Возникновение и значение двойной записи.
 21. Первичный, текущий, сводный учет.
 22. Хронологическая и систематическая записи, их взаимосвязь.
 23. Синтетический и аналитический учет, их взаимосвязь.
 24. Понятие документа, документация, документооборот. Необходимость документирования в бухгалтерском учете.
 25. Первичные документы, их сущность и виды.
 26. Сводные документы, их сущность.
 27. Учетные регистры, понятие, назначение и виды.
 28. Процесс снабжения и производства, понятие и отражение на счетах бухгалтерского учета.
 29. Понятие процесса продажи как перехода права собственности. Общий порядок и особый порядок перехода права собственности.
 30. Бухгалтерский учет как информационная база для проведения анализа и аудита финансовых и материальных ресурсов.
2. В зависимости от содержания задания раскрыть основные экономические понятия, составить бухгалтерские проводки с указанием возможных первичных и нормативных документов, отразить в бухгалтерском учете информацию о финансовых и материальных ресурсах:

Задание 1. Заполнить приходный кассовый ордер. Составить бухгалтерскую запись. Раскрыть и пояснить основные экономические показатели. Содержание задания: 12 декабря повар получил в кассе денежные средства на хозяйственные расходы 2300 рублей.

Задание 2. Отразить в бухгалтерском учете информацию о финансовых ресурсах предприятия. Раскрыть основные экономические понятия. Указать первичные документы.

Содержание задания: Получен на расчетный краткосрочный кредит – 50000 руб. Сняты денежные средства с расчетного счета в кассу 45000 руб.

Задание 3. Составить бухгалтерские записи (указать бухгалтерские проводки, возможные первичные документы, ссылки на нормативные документы) по отражению процесса снабжения (приобретению продуктов (сырья)) на предприятии общественного питания. Пояснить бухгалтерские записи. Раскрыть возможность использования данных учета в анализе и аудите.

Содержание задания: Приобретены продукты для приготовления готовых блюд от поставщиков на сумму 16500 руб. Поступили продукты для приготовления готовых

блюд от подотчетного лица (повара) на сумму 7000 руб.

Задание 4. Заполнить расходный кассовый ордер. Составить бухгалтерскую запись. Раскрыть и пояснить основные экономические показатели. Раскрыть возможность использования данных учета в анализе и аудите.

Содержание задания. 12 декабря повар получил в кассе денежные средства на хозяйственные расходы 2300 рублей.

Задание 5. Оразить в бухгалтерском учете информацию о материальных ресурсах предприятия. Раскрыть основные экономические показатели. Указать первичные документы.

Содержание задания: Приобретены материалы у поставщиков на сумму 45000 руб. Отпущены материалы на нужды основного производства на сумму 45000 руб.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса документооборота в системе ведения бухгалтерского учета (назначения нормативно-правовых документов, регулирующих ведение бухгалтерского учета, основных экономических понятий в сфере бухгалтерского учета, раскрытия информации в бухгалтерском учете о финансовых и материальных ресурсах) и иных учетных вопросов; свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы	Показывает знание основного материала вопроса документооборота в системе ведения бухгалтерского учета (назначения нормативно-правовых документов, регулирующих ведение бухгалтерского учета, основных экономических понятий в сфере бухгалтерского учета, раскрытия информации в бухгалтерском учете о финансовых и материальных ресурсах) и иных учетных вопросов, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия	Показывает незнание вопроса документооборота в системе ведения бухгалтерского учета (назначения нормативно-правовых документов, регулирующих ведение бухгалтерского учета, основных экономических понятий в сфере бухгалтерского учета, раскрытия информации в бухгалтерском учете о финансовых и материальных ресурсах) и иных учетных вопросов или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят

	<p>примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием экономических терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы</p>	<p>употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала.</p>	<p>поверхностный характер</p>
<p>Практическое задание</p>	<p>Задание (в зависимости от его содержания) по составлению бухгалтерских проводок, с указанием возможных первичных и нормативных документов, отражению в бухгалтерском учете информации о финансовых и материальных ресурсах, раскрытию основных экономических понятий, выполнено полностью. Приведены все необходимые расчеты, сделаны соответствующие выводы</p>	<p>Задание (в зависимости от его содержания) по составлению бухгалтерских проводок, с указанием возможных первичных и нормативных документов, отражению в бухгалтерском учете информации о финансовых и материальных ресурсах, раскрытию основных экономических понятий, выполнено не полностью. Но, базовые умения и навыки получены. При проведении расчетов допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя.</p>	<p>Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя.</p>

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
------------------	---	---	---

Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 2

1. Экзамен

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Экзамен»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
Знания
знать экономические понятия в сфере общественного питания
Умения
уметь использовать экономические понятия при ведении учета на предприятиях общественного питания
Навыки и/или опыт деятельности
навыками изучения и применения экономических понятий при ведении учета на предприятиях общественного питания
ПК-16 способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
Знания

знать бухгалтерский учет как информационную базу для планирования, проведения аудита и анализа финансовых и материальных ресурсов на предприятиях общественного питания
Умения
уметь отражать в бухгалтерском учете информацию о финансовых и материальных ресурсах предприятий общественного питания
Навыки и/или опыт деятельности
владеть навыками отражения в бухгалтерском учете информации о финансовых и материальных ресурсах на предприятиях общественного питания
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
Знания
знать принципы организации документооборота в системе ведения бухгалтерского учета, назначение нормативно-правовых документов, регулирующих ведение бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания
Умения
уметь использовать знания нормативной документации, организовывать документооборот в системе бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания
Навыки и/или опыт деятельности
владеть навыками оформления и обработки учетной документации, использования нормативно-правовой документов на предприятиях общественного питания

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Экзамен», характеризующий этап формирования

Дата экзамена устанавливается в расписании учебной частью. Экзамен по дисциплине проводится устно. Студент получает билет, в котором предусматривается два теоретических вопроса и практическое задание. В зависимости от теоретического вопроса необходимо раскрыть положения, связанные особенностями документооборота в системе ведения бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания, назначением нормативно-правовых документов, регулирующих ведение бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания, основные экономические понятия в сфере бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания, особенностями раскрытия информации в бухгалтерском учете о финансовых и материальных ресурсах. При подготовке к ответу на вопросы запрещается пользоваться литературой, лекциями, сотовыми телефонами. Отдельные положения для ответа на теоретические вопросы студент может для себя написать. В практическом задании следует раскрыть с учетом особенностей деятельности предприятий общественного питания основные экономические понятия, составить бухгалтерские проводки с указанием возможных первичных и нормативных документов, отразить в бухгалтерском учете информацию о финансовых и материальных ресурсах для рассматриваемой ситуации.

На экзамене студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Теоретический вопрос
3. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	6	10
Теоретический вопрос	6	10
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Экзамен»

1. Понятие и типы предприятий общественного питания.
2. Функции и задачи предприятий общественного питания.
3. Нормативное регулирование бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания
4. Специфика деятельности предприятий общественного питания.
5. Отличительные особенности предприятий общественного питания от торговых предприятий предприятий.
6. Отличительные особенности предприятий общественного питания от производственных предприятий.
7. Современное состояние рынка предприятий общественного питания
8. Особенности планирования деятельности предприятия общественного питания.
9. Совмещение производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания.
10. Услуги предприятия общественного питания: понятие и виды.
11. Особенности формирования цен на предприятиях общественного питания.
12. Особенности определения себестоимости готовых блюд на предприятиях общественного питания.
13. Калькулирование продажной цены блюда на предприятиях общественного питания.
14. Сборник рецептов: особенности применения в бухгалтерском учете.
15. Калькуляционная карточка, порядок и особенности заполнения.
16. Техничко-технологическая карта, понятие и порядок заполнения.
17. Формирование плана счетов на предприятиях общественного питания.
18. Особенности бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания.
19. Режимы налогообложения на предприятиях общественного питания.
20. Понятие и виды материальной ответственности на предприятиях общественного питания.

21. Случаи возникновения материальной ответственности на предприятиях общественного питания.
22. Документальное оформление материальной ответственности на предприятиях общественного питания.
23. Первичное документирование операций по учету поступления товаров, продуктов, сырья в общественном питании.
24. Особенности документального оформления поступления продуктов и товаров от подотчетных лиц
25. Особенности документального оформления поступления продуктов и товаров от населения
26. Варианты поступления продуктов, сырья, товаров на предприятия общественного питания.
27. Учет поступления продуктов, товаров, сырья от поставщиков в общественном питании.
28. Учет поступления продуктов, товаров, сырья от населения в общественном питании.
29. Учет поступления продуктов, товаров, сырья от подотчетных лиц в общественном питании
30. Товарный отчет: понятие и назначение
31. Особенности учета торговой наценки на предприятиях общественного питания.
32. Первичное документирование отпуска продуктов и товаров из кладовой.
33. Понятие и состав расходов на предприятиях общественного питания.
34. Особенности учета расходов, связанных с изготовлением блюд.
35. Учет косвенных расходов предприятия общественного питания.
36. Первичное документирование движения продуктов питания и товаров в общественном питании.
37. План-меню, понятие и назначение.
38. Синтетический учет движения продуктов питания в общественном питании.
39. Синтетический учет движения товаров в общественном питании.
40. Аналитический учет движения продуктов питания и товаров в общественном питании.
41. Особенности инвентаризации на предприятиях общественного питания.
42. Документальное оформление результатов инвентаризации в общественном питании
43. Бухгалтерский учет результатов инвентаризации на предприятиях общественного питания.
44. Первичное документирование учета продаж на предприятиях общественного питания.
45. Основы учета продажи готовых блюд на предприятиях общественного питания.
46. Учет продажи товаров на предприятиях общественного питания.
47. Учет товаров в буфетах и мелкорозничной торговле.
48. Аналитический учет продажи готовой продукции, товаров в общественном питании.
49. Синтетический учет продажи готовой продукции в общественном питании.
50. Отражение на счетах бухгалтерского учета результатов хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.
51. Особенности списания и учет торговой наценки на проданные блюда в общественном питании.
52. Порядок работы с контрольно-кассовой техникой.
53. Документирование кассовой выручки в общественном питании
54. Проверка соблюдения правил работы с наличными деньгами.

55. Ответственность при работе с контрольно-кассовой техникой.
 56. Порядок инкассация наличной выручки на предприятиях общественного питания.
 57. Синтетический учет наличной денежной выручки при продаже товаров и готовых блюд.
 58. Синтетический учет безналичной денежной выручки при продаже товаров и готовых блюд.
 59. Возможность использования данных бухгалтерского учета в анализе.
 60. Возможность использования данных бухгалтерского учета в аудите.
2. В зависимости от содержания задания с учетом особенности деятельности предприятий общественного питания раскрыть основные экономические понятия, составить бухгалтерские проводки с указанием возможных первичных и нормативных документов, отразить в бухгалтерском учете информацию о финансовых и материальных ресурсах:

Задание 1. Составить бухгалтерские записи (указать бухгалтерские проводки, первичные и нормативные документы) по отражению в учете продажи товаров в буфете за наличный расчет. Пояснить бухгалтерские записи.

Содержание задания:

1. Отражена выручка от продажи товаров (шоколад, кофе) на сумму 9000 руб.
2. Отражен НДС на сумму 1500 руб.
3. Списана себестоимость проданных товаров на сумму 5700 руб.
4. Списаны расходы на продажу на сумму 2800 руб.
5. Отражен финансовый результат

Задание 2. Составить бухгалтерские записи (указать бухгалтерские проводки, первичные и нормативные документы) по приобретению товаров и одноразовой посуды на предприятии общественного питания. Раскрыть основные экономические показатели. Пояснить бухгалтерские записи. Указать счета, информация с которых используется при анализе и аудите материальных ресурсов.

Содержание задания:

1. Приобретены товары для продажи на сумму 16000 руб.
2. Приобретена одноразовая посуда на сумму 5100 руб.
3. Отражен НДС по приобретенным товарам на сумму 3200 руб.
4. Отражен НДС по приобретенной одноразовой посуде на сумму 1020 руб.
5. Оплачено поставщикам за продукты

Задание 3. Оформить калькуляционную карточку (по прямым затратам). Рассчитать продажную стоимость блюда. Составить бухгалтерские записи по приобретению продуктов. Пояснить бухгалтерские записи. Указать основные нормативные документы. Указать счета, информация с которых используется при анализе и аудите материальных ресурсов.

Задание 4. Составить план меню. Пояснить показатели и порядок заполнения. Указать счета, информация с которых используется при анализе и аудите материальных ресурсов

Задание 5. Составить бухгалтерские записи (указать бухгалтерские проводки, первичные и нормативные документы) по отражению в учете продажи готовой продукции за

наличный расчет. Раскрыть основные экономические показатели. Пояснить бухгалтерские записи. Указать счета, информация с которых используется при анализе и аудите финансовых ресурсов.

Содержание задания:

Отражена выручка от продажи готовых блюд на сумму 32000 руб.

Списана себестоимость готовых блюд на сумму 23000 руб.

Отражен финансовый результат

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Экзамен»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса документооборота в системе ведения бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания (назначения нормативно-правовых документов, регулирующих ведение бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания, основных экономических понятий в сфере бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания, раскрытия информации в бухгалтерском учете о финансовых и материальных ресурсах) и иных учетных вопросов; свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы	Показывает знание основного материала вопроса документооборота в системе ведения бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания (назначения нормативно-правовых документов, регулирующих ведение бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания, основных экономических понятий в сфере бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания, раскрытия информации в бухгалтерском учете о финансовых и материальных ресурсах) и иных учетных вопросов, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия	Показывает незнание вопроса документооборота в системе ведения бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания (назначения нормативно-правовых документов, регулирующих ведение бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания, основных экономических понятий в сфере бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания, раскрытия информации в бухгалтерском учете о финансовых и материальных ресурсах) и иных учетных вопросов или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят

	<p>примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием экономических терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы</p>	<p>употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала.</p>	<p>поверхностный характер</p>
<p>Теоретический вопрос</p>	<p>Показывает глубокое знание вопроса документооборота в системе ведения бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания (назначения нормативно-правовых документов, регулирующих ведение бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания, основных экономических понятий в сфере бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания, раскрытия информации в бухгалтерском учете о финансовых и материальных ресурсах) и иных учетных вопросов; свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы</p>	<p>Показывает знание основного материала вопроса документооборота в системе ведения бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания (назначения нормативно-правовых документов, регулирующих ведение бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания, основных экономических понятий в сфере бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания, раскрытия информации в бухгалтерском учете о финансовых и материальных ресурсах) и иных учетных вопросов, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия</p>	<p>Показывает незнание вопроса документооборота в системе ведения бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания (назначения нормативно-правовых документов, регулирующих ведение бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания, основных экономических понятий в сфере бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания, раскрытия информации в бухгалтерском учете о финансовых и материальных ресурсах) и иных учетных вопросов или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят</p>

	<p>примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием экономических терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы</p>	<p>употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала.</p>	<p>поверхностный характер</p>
<p>Практическое задание</p>	<p>Задания (в зависимости от его содержания) по составлению бухгалтерских проводок, с указанием возможных первичных и нормативных документов, отражению в бухгалтерском учете информации о финансовых и материальных ресурсах, раскрытию основных экономических понятий на предприятиях общественного питания, выполнено полностью. Приведены все необходимые расчеты , сделаны соответствующие выводы.</p>	<p>Задание (с учетом его содержания) по составлению бухгалтерских проводок, с указанием возможных первичных и нормативных документов, отражению в бухгалтерском учете информации о финансовых и материальных ресурсах, раскрытию основных экономических понятий на предприятиях общественного питания выполнено не полностью. Но базовые умения и навыки получены. При проведении расчетов допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя.</p>	<p>Задание не выполнено , либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя.</p>

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Петров, А. М. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.М. Петров. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2019. — 348 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/1002381>

2. Петров, А.М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости [Электронный ресурс] : учеб. пособие/ А.М.Петров, 3-е изд. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 270 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=329185>

3. Миславская, Н.А. Бухгалтерский учет [Электронный ресурс] : учебник / Н.А. Миславская , С.Н. Поленова . - М.:Дашков и К, 2018. - 592 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=286446>

Дополнительная литература

1. Хайруллина, Д. И. Учет в общественном питании [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Д. И. Хайруллина. - Казань : Изд-во "Познание" Казанского инновационного университета, 2018. - 59 с. - Режим доступа: <http://repo.ieml.ru:80/xmlui/handle/123456789/14188>

2. Хайруллина, Д. И. Учет в общественном питании [Электронный ресурс]:

практикум / Д. И. Хайруллина. - Казань : Изд-во "Познание" Казанского инновационного университета, 2018. - 27 с.- Режим доступа: <https://repo.ieml.ru/xmlui/handle/123456789/14416>

3. Кондраков, Н.П. Бухгалтерский учет [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н.П. Кондраков. - 7-е изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 841 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=31459>

4. Николенко, П. Г. Бухгалтерский управленческий учет на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум в / П. Г. Николенко , А. М. Терехов. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 206 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/444441>

5. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. М. Фридман. — 2-е изд., стер. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 462 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/1093158>

Периодические издания

1. Бухгалтерский учет(<http://www.buhgalt.ru/>)
2. Бухгалтерский учет(<http://www.buhgalt.ru/>)
3. Бухгалтерский учет(<http://www.buhgalt.ru/>)
4. Главбух(<https://www.glavbukh.ru>)
5. Главбух(<https://www.glavbukh.ru>)

Нормативно-правовые акты

1. О бухгалтерском учете : федеральный закон от 06 декабря 2011 г. № 402-ФЗ (с последующими изм.) // Собрание законодательства Российской Федерации. – 2011. № 50. – Ст. 7344

2. Программа реформирования бухгалтерского учета в соответствии с международными стандартами финансовой отчетности. : Постановление Правительства РФ от 6 марта 1998 г. N 283 (с последующими изм.) // Российская газета – 1998. 18 марта, 4 апреля.

3. Положение по бухгалтерскому учету «Учетная политика организации» ПБУ 1/2008 : Приказ Минфина РФ от 6 окт. 2008 г. № 106н (с последующими изм.) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. – 2008. – 3 ноября . – № 44

4. Положение по бухгалтерскому учету «Бухгалтерская отчетность организации» ПБУ 4/99 : Приказ Минфина РФ от 6 июля 1999 г. № 43н (с последующими изм.) // Финансовая газета. – 1999 – 19 августа.

5. Положение по бухгалтерскому учету «Учет материально-производственных запасов» ПБУ 5/01 : Приказ Минфина РФ от 6 июня 2001г. № 44н (с последующими изм.) // Российская газета. – 2001. – 25 июля.

6. Положение по бухгалтерскому учету «Расходы организации» ПБУ 10/99 : Приказ Минфина РФ от 6 мая 1999 г. № 33н. (с последующими изм.) // Российская газета – 1999. – 22, 23 июня

7. Об утверждении методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств: Приказ Минфина РФ от 13 июня 1995 г. N 49 (с последующими изм.) // библиотека Российской газеты. – 2002. – выпуск № 24

8. Концепция развития бухгалтерского учета и отчетности в Российской Федерации на среднесрочную перспективу : Приказ Минфина РФ от 1 июля 2004 г. № 180 (с последующими изм.) // Еженедельный бюллетень законодательных и ведомственных актов. – 2004. – № 33

9. Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации (с последующими изм.) : Приказ Минфина РФ от 29 июля 1998 г. №34н // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. – 1998. – № 23.

10. Положение по бухгалтерскому учету «Учет основных средств» ПБУ 6/01 : Приказ Минфина РФ от 30 марта 2001г. № 26н (с последующими изм.) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. – 2001. – 14 мая

11. Положение по бухгалтерскому учету «Доходы организации» ПБУ 9/99 : Приказ Минфина РФ от 6 мая 1999 г. № 32н. (с последующими изм.) // Российская газета – 1999. – 22, 23 июня

12. О формах бухгалтерской отчетности организаций : Приказ Минфина РФ от 02 июля 2010 г. N 66н (с последующими изм.) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. – 2010. – №35.

13. Об утверждении Плана счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организаций и инструкции по его применению : Приказ Министерства финансов Российской Федерации от 31 окт. 2000 г. № 94н (с последующими изм.) // В приложении к «Российской газете». – 2000. – № 48.

14. Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации : федеральный закон от 28 дек. 2009 г. № 381-ФЗ (с последующими изм.) // Собрание законодательства Российской Федерации. – 2010. № 1. – Ст. 2

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Официальный сайт Министерства финансов РФ - режим доступа www.minfin.ru
2. Система Главбух - режим доступа www.1gl.ru
3. Федеральная служба государственной статистики - режим доступа www.gks.ru

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие

записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном. Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.

- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.

- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта.

Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания по подготовке к занятию семинарского типа

Для расширения и углубления знаний обучающихся по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Целью занятий семинарского типа является:

- проверка уровня понимания обучающимися вопросов, рассмотренных на лекциях и в учебной литературе, степени и качества усвоения обучающимися программного материала;
- формирование и развитие умений, навыков применения теоретических знаний в реальной практике, анализа профессионально-прикладных ситуаций;
- восполнение пробелов в пройденной теоретической части курса и оказания помощи в его освоении.

Обучающийся должен изучить основную литературу по теме занятия семинарского типа и источники из списка дополнительной литературы, используемые для расширения объема знаний по теме, интернет-ресурсы.

Методические указания по подготовке к зачету

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Зачет – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Зачет

дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени. Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий. На зачете студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает

совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания по подготовке к экзамену

Контроль и оценка знаний, умений и навыков студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Экзамен – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На экзамене проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Экзамен дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса.

Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

Ограниченность времени для непосредственной подготовки к экзамену требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях.

Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к экзамену является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий.

На экзамене студенту предлагается билет, содержащий вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками.

От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»

Министерство экономического развития Российской Федерации	http://economy.gov.ru	Министерство экономического развития Российской Федерации — федеральное министерство, осуществляющее выработку и реализацию экономической политики Правительства России по ряду направлений.
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Справочная правовая система Гарант (информационно-правовой портал «Гарант.ру»)	http://www.garant.ru/	Справочная правовая система "Гарант.ру" — справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>	
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)	
<i>СРС</i>	
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.	

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
2. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

**Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**профиль
Технология организации ресторанного дела**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Габдуллина Г.К.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование комплекса знаний, умений и навыков в области теории и практики управления персоналом на уровне организаций общественного питания.

Задачи дисциплины:

Знать:

- основные правовые законы (ГК РФ и ТК РФ);
- виды кадровой стратегии и политики организации;
- основы аудита и планирования финансово-хозяйственной деятельности предприятия в области управления персоналом;
- базовый кадровый документооборот на предприятии питания;
- современные методы и технологии управления персоналом;

Уметь:

- использовать на практике основные юридические законы в сфере управления персоналом;
- проводить анализ и давать оценку рынку труда предприятий питания с учетом множественных факторов;
- анализировать и планировать кадровую стратегию предприятия;
- использовать кадровую нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Владеть:

- базовыми навыками составления юридических документов в сфере управления персоналом на предприятиях общественного питания;
- современными методами планирования финансово-хозяйственной деятельности и разработки кадровой стратегии предприятия в области управления персоналом;
- навыками систематизации, обобщения информации и использования кадровой документации.
- методикой оценки экономической и социальной эффективности системы управления персоналом в организации.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
 производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
 эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
 разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
 контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
 контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
 проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
 продукция питания различного назначения;
 методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
 технологическое оборудование;
 сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
 центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

научно-исследовательская
 организационно-управленческая
 проектная
 маркетинговая
 производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов

ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
------	---

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-4	Знания	-юридические термины и категории; - основные правовые законы (ГК РФ и ТК РФ).
	Умения	-использовать юридические термины и категории в решении экономических задач; - использовать основные юридические законы в сфере управления персоналом.
	Навыки и/или опыт деятельности	базовыми навыками составления юридических документов в сфере управления персоналом на предприятиях общественного питания.
ПК-16	Знания	-виды кадровой стратегии и политики организации; -основы аудита и планирования финансово-хозяйственной деятельности предприятия в области управления персоналом;
	Умения	- проводить анализ и давать оценку рынку труда предприятий питания с учетом множественных факторов; ;- анализировать и планировать кадровую стратегию предприятия; ;-проводить анализ рисков;
	Навыки и/или опыт деятельности	- владения современными методами планирования финансово-хозяйственной деятельности и разработки кадровой стратегии предприятия в области управления персоналом;
ПК-6	Знания	Знает базовый кадровый документооборот на предприятии питания.
	Умения	Умеет использовать кадровую нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
	Навыки и/или опыт деятельности	Владеет навыками систематизации, обобщения информации и использования кадровой документации.

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ имеет код Б1.В.ДВ.04.02, относится к дисциплинам (модулям) по выбору вариативной части блока Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ предусмотрена учебным планом в 9, 10 семестрах обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часов.

Форма промежуточной аттестации: зачёт в 9 семестре, экзамен в 10 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	10 семестр	9 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	20	16	36
в т. ч. занятия лекционного типа	6	6	12
в т. ч. занятия семинарского типа	12	10	22
в т.ч. консультация	2		2
Самостоятельная работа обучающихся	152	52	204
Промежуточная аттестация	8	4	12
в т. ч. зачет		4	4
в т. ч. экзамен	8		8
ИТОГО	180	72	252

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Введение в управление персоналом .Принципы и методы управления персоналом

Важнейшие принципы (правила) управления персоналом: научность, плановость, целенаправленность, комплексность и др.

Система методов управления персоналом, их классификация, области применения. Сущность и состав экономических, социально-психологических и административных методов управления персоналом. Их взаимосвязь и взаимодействие.

Основные положения Трудового законодательства. Основы кадрового документооборота.

Тема 2. Функции службы управления персоналом на предприятиях.

Место службы управления персоналом в структуре предприятия.

Квалификационные характеристики менеджера по персоналу. Основные направления деятельности службы.

Организационные структуры службы "Управления персоналом".

Отличительные особенности функций ОК от функции службы "Управления персоналом".

Тема 3. Подбор и отбор кадров на предприятии общественного питания

Понятие, принципы и основные задачи подбора. Технология подбора: оценка должности; определение квалификационных характеристик; определение источников подбора. Характеристика внутренних и внешних источников подбора.

Понятие и основные задачи отбора. Технология отбора: первичный отбор; вторичный отбор; испытательный срок; решение о найме. Цели и методы отбора персонала на различных этапах. Кадровые агентства РТ.

Тема 4. Адаптация персонала на предприятии общественного питания.

Понятие, цели и принципы адаптации. Виды адаптации: психофизиологическая; организационная; социально-психологическая; профессиональная. Формы адаптации. Критерии и методы оценки эффективности адаптации персонала. Организационные инструменты трудовой адаптации.

Тема 5. Обучение персонала в системе общественного питания

Понятие, принципы и сущность непрерывного профессионального обучения персонала. Подготовка, переподготовка и повышение квалификации

персонала. Критерии и методы определения потребностей. Цели обучения. Методы обучения: обучение на рабочем месте, обучение вне рабочего места. Преимущества и недостатки методов обучения. Организация процесса обучения: информирование и мотивация персонала, выбор провайдера. Оценка эффективности профессионального обучения. Внутренние критерии: удовлетворенность слушателей программой; объем усвоенного материала. Внешние критерии: использование полученных знаний и умений в процессе работы; реальная выгода организации от проведенного обучения. Методы оценки эффективности обучения.

Тема 6. Деловая оценка персонала на предприятии общественного питания.

Деловая оценка работников, ее цели и принципы. Формы деловой оценки: оценка результативности труда, оценка трудового поведения, оценка личностных качеств. Организационная процедура деловой оценки. Современные методы оценки работников.

Тема 7. Управление деловой карьерой в системе общественного питания.

Понятие «деловая карьера». Виды деловой карьеры: вертикальная, горизонтальная, ступенчатая; административная, профессиональная; основанная на реальном перемещении, основанная на реальном результате (центростремительный тип). Мотивы карьеры. Этапы деловой карьеры, их содержание. Управление вертикальной карьерой: оценка потенциала сотрудников, формирование и развитие кадрового резерва. Управление горизонтальной карьерой: ротация; обогащение труда. Оценка эффективности управления карьерой. Практические примеры управления карьерой на отечественных и зарубежных предприятиях.

Тема 8. Мотивация трудовой деятельности персонала в системе общественного питания.

Мотивирование и стимулирование как составляющие мотивации. Цели и методы мотивирования трудовой деятельности. Цели и принципы стимулирования трудовой деятельности. Стимулирование как система: мотив труда, стимул труда, цели организации, условия поощрения. Типы и виды стимулов труда. Материальные стимулы: денежные и неденежные. Нематериальные стимулы: творческие, социальные, моральные. Оценка эффективности стимулирования трудовой деятельности персонала на предприятии.

Системы оплаты труда (СОТ) персонала. Современные системы оплаты труда. Элементы системы оплаты труда: заработная плата; премия; доплаты. Применение современных методов стимулирования на предприятиях РТ.

Тема 9. Управление конфликтами в организации в системе общественного питания.

Понятие и сущность конфликта. Социальные, социально-психологические и психологические конфликты. Конструктивный и деструктивный конфликты . Структура конфликта в коллективе: интересы (причины); инцидент; действующие силы; сила (потенциал действия или угрозы действием). Динамика конфликта. Стратегические и тактические методы управления конфликтом. Сотрудничество и компромисс как эффективные тактики поведения в конфликте. Переговоры как способ эффективного разрешения/ урегулирования конфликта.

Тема 10. Оценка эффективности управления персоналом в системе общественного питания.

Понятие «эффективность». Основные подходы к оценке эффективности системы управления персоналом. Экономическая эффективность. Социальная эффективность. Критерии и методы оценки эффективности системы управления персоналом в организации. Российский и зарубежный опыт повышения эффективности системы управления персоналом на предприятиях общественного питания.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (9 семестр)

1	Введение в управление персоналом .Принципы и методы управления персоналом	1	1	0	10	12
2	Функции службы управления персоналом на предприятиях.	1	1	0	10	12
3	Подбор и отбор кадров на предприятии общественного питания	2	4	0	12	18
4	Адаптация персонала на предприятии общественного питания.	1	2	0	10	13

5	Обучение персонала в системе общественного питания	1	2	0	10	13
	Зачёт					4

2 этап (10 семестр)

6	Деловая оценка персонала на предприятии общественного питания.	1	2	0	28	31
7	Управление деловой карьерой в системе общественного питания.	1	2	0	28	31
8	Мотивация трудовой деятельности персонала в системе общественного питания.	2	4	0	30	36
9	Управление конфликтами в организации в системе общественного питания.	1	2	0	28	31
10	Оценка эффективности управления персоналом в системе общественного питания.	1	2	0	28	31
	Контрольная работа	0	0	0	10	10
	Консультация					2
	Экзамен					8
	Итого	12	22	0	204	252

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16194>

1. Лекции и презентации.
2. Методические указания для самостоятельной работы
3. Методические указания к семинарским и практическим работам.
5. Методические указания к контрольной работе.

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-4 способностью	ЭКОЛОГИЯ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-16 способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ РОССИИ ТАТАРСКАЯ КУХНЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ

В рамках дисциплины УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ указанные компетенции формируются и оцениваются на двух этапах, соответствующих семестрам изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость
Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	3	0,95	2,86
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	5	1,43	7,14
ИТОГО			10

Этап 2. Второй семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	3	0,83	2,50
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	6	1,25	7,50
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	12,00	20,00
Рабочая тетрадь	12,00	20,00
Тестирование	12,00	20,00

Этап 2. Второй семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Самостоятельная исследовательская работа	12,00	20,00
Кейс-стади	12,00	20,00
Тестирование	12,00	20,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой	Традиционная оценка на зачете

	работы)	
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этапизуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

$\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

$\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;

$\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Базовый уровень	<p>Знает: основные положения гражданского права и трудового кодекса РФ</p> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оперировать юридическими понятиями и категориями; - юридической терминологией; - работать с правовыми актами в сфере управления персоналом предприятия общественного питания. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - юридической терминологией и навыками работы с правовыми актами в области управления персоналом. - навыками составления базовых документов в сфере управления персоналом. 	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность и содержание основных понятий, категорий, институтов, правовых статусов субъектов, правоотношений в гражданском и трудовом праве <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать юридические факты и 	Более 70 баллов

		<p>возникающие в связи с ними правовые отношения ;</p> <p>-толковать и правильно применять правовые нормы в области управления персоналом;</p> <p>-принимать решения и совершать юридические действия в точном соответствии с трудовым законодательством.</p> <p>Владеет:</p> <p>-навыками анализа различных правовых явлений, юридических фактов, правовых норм и правовых отношений, в сфере управления персоналом,являющихся объектами профессиональной деятельности.</p>	
<p>ПК-16 способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов</p>	<p>Базовый уровень</p>	<p>Знает:</p> <p>-основные кадровые стратегии предприятий общественного питания;</p> <p>- основные показатели планирования финансово-хозяйственной деятельности предприятия в области управления персоналом и методы их аудита.;</p> <p>-методы анализа рынка труда;</p> <p>-виды рисков и способы их устранения;</p> <p>Умеет:</p> <p>- планировать кадровую стратегию предприятия питания с учетом множественных факторов;</p> <p>Владеет:</p> <p>- навыками аудита рынка труда;</p> <p>- навыками сбора, обработки и анализа</p>	<p>От 60 до 70 баллов</p>

		показателей эффективности системы управления персоналом.	
	Повышенный уровень	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные подходы к планированию показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятия в области управления персоналом; <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать кадровую стратегию предприятия питания с учетом стратегии развития предприятия;и - оценивать и устранять возможные риски; <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современными методами планирования финансово-хозяйственной деятельности предприятия в области управления персоналом. 	Более 70 баллов
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Базовый уровень	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные методы организации и управления предприятиями питания; -документооборот в системе управления персоналом для предприятий продуктов питания; <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> -организовывать кадровый документооборот. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> Навыками организации кадрового документооборота в системе общественного питания. 	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знает:все требования предъявляемые к кадровому документообороту в области общественного	Более 70 баллов

		питания; Умеет:вести основной кадровый документооборот в области общественного питания; Владеет: методами работы с кадровым документооборотом с использованием современных,в том числе и информационных технологий в области управления персоналом.	
--	--	---	--

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Тестирование	20	ОК-4, ПК-16, ПК-6
Контрольная работа	20	ОК-4, ПК-16, ПК-6
Рабочая тетрадь	20	ОК-4, ПК-16, ПК-6
Промежуточная аттестация		
Зачёт	40	ОК-4, ПК-16, ПК-6

1. Контрольная работа

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
Знания	
-юридические термины и категории; - основные правовые законы (ГК РФ и ТК РФ).	
Умения	
-использовать юридические термины и категории в решении экономических задач ; - использовать основные юридические законы в сфере управления персоналом.	

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-16 способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
Знания
-виды кадровой стратегии и политики организации; -основы аудита и планирования финансово-хозяйственной деятельности предприятия в области управления персоналом;
Умения
- проводить анализ и давать оценку рынку труда предприятий питания с учетом множественных факторов; -анализировать и планировать кадровую стратегию предприятия; -проводить анализ рисков;
Навыки и/или опыт деятельности
- владения современными методами планирования финансово-хозяйственной деятельности и разработки кадровой стратегии предприятия в области управления персоналом;
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
Знания
Знает базовый кадровый документооборот на предприятии питания.
Умения
Умеет использовать кадровую нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
Навыки и/или опыт деятельности
Владеет навыками систематизации, обобщения информации и использования кадровой документации.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

Подготовка контрольной работы направлена на развитие и закрепление у обучающихся навыков самостоятельного глубокого, творческого и всестороннего анализа научной, методической и интернет ресурсов по актуальным проблемам дисциплины;

Направлено на получение знаний :

- видов кадровой стратегии и политики в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации;
- основы аудита деятельности предприятия в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации в системе управления персоналом;
- современных кадровых технологий;
- базового кадрового документооборота на предприятии;

- основы ТК РФ

На формирование умений:

-проводить аудит финансовых и материальных ресурсов в системе управления персоналом.

- проводить анализ и давать оценку рынку труда предприятий с учетом множественных факторов;

-анализировать и планировать кадровую стратегию и политику предприятия ;

-применять современные кадровые технологии для решения проблем в системе управления персоналом предприятия;

- использовать кадровую нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

- использовать основные юридические законы (ТК РФ) в сфере управления персоналом.

На развитие навыков:

- владения современными методами анализа и разработки кадровой стратегии и кадровой политики в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала предприятия;

- систематизации , обобщения информации и использования кадровой документации;

-базовыми навыками составления юридических документов в сфере управления персоналом на предприятиях общественного питания.

А так же на выработку навыков и умений грамотно и убедительно излагать материал, четко формулировать теоретические обобщения, выводы и практические рекомендации.

Контрольная работа должна отвечать высоким квалификационным требованиям в отношении содержания и оформления.

Контрольная работа содержит 3 задания: один теоретический , один аналитический вопрос, а так же один практический вопрос (Контент-анализ"). Объем контрольной работы должен составлять 20-30 страниц машинописного текста, отпечатанного через 1,5 интервала, а на компьютере через 1 интервал (список литературы и приложения в объем не входят). По результатам анализа сайтов по поиску работы должен быть составлен « Контент- анализ» профессии выбранного профиля и должна быть заполнена таблица. Для представления результатов выполнения контрольной работы должна быть составлена презентация, в которой отображены теоретические и практический вопросы.

Тема контрольной работы выбирается по списку группы.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

1. Выполнение контрольной работы направлено на получение знаний :

-видов кадровой стратегии и политики в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации;

-основы аудита деятельности предприятия в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации в системе управления персоналом;

-современных кадровых технологий;

- базового кадрового документооборота на предприятии;

- основы ТК РФ

На формирование умений:

-проводить аудит финансовых и материальных ресурсов в системе управления персоналом.

- проводить анализ и давать оценку рынку труда предприятий с учетом множественных факторов;

-анализировать и планировать кадровую стратегию и политику предприятия ;

- применять современные кадровые технологии для решения проблем в системе управления персоналом предприятия;
 - использовать кадровую нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
 - использовать основные юридические законы (ТК РФ) в сфере управления персоналом.
- На развитие навыков:
- владения современными методами анализа и разработки кадровой стратегии и кадровой политики в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала предприятия;
 - систематизации , обобщения информации и использования кадровой документации;
 - базовыми навыками составления юридических документов в сфере управления персоналом на предприятиях общественного питания.

Вариант 1.

1. Концепции управления персоналом. Управление человеческими ресурсами как составляющая часть менеджмента предприятия.
2. Сравните систему управления человеческими ресурсами в американском, европейском , японском и российском менеджменте.
3. По результатам анализа сайтов по поиску работы составьте «Контент- анализ» профессии выбранного вами профиля. Заполните таблицу.
(Таблица и пример «Контент- анализа» даны в приложении)

2. Вариант 2.

1. Кадровая политика предприятия, и её связь со стратегией предприятия.
2. Опишите кадровую политику конкретного российского (в том числе РТ) или зарубежного предприятия.
3. По результатам анализа сайтов по поиску работы составьте «Контент- анализ» профессии выбранного вами профиля. Заполните таблицу.
(Таблица и пример «Контент- анализа» даны в приложении)

3. Вариант 3.

1. Рынок труда: понятия, виды и механизм функционирования.
2. Охарактеризуйте рынок труда города Казани, используя государственные статистические данные.
3. По результатам анализа сайтов по поиску работы составьте «Контент- анализ» профессии выбранного вами профиля. Заполните таблицу.
(Таблица и пример «Контент- анализа» даны в приложении)

4. Вариант 4.

1. Набор персонала. Внешние и внутренние источники набора.
2. Проанализируйте рынок кадровых агентств РТ.
3. По результатам анализа сайтов по поиску работы составьте «Контент- анализ» профессии выбранного вами профиля. Заполните таблицу.
(Таблица и пример «Контент- анализа» даны в приложении)

5. Вариант 5.

1. Собеседование при приеме на работу. Виды и правила проведения собеседования.
2. Составьте личное резюме и сопроводительное письмо.
3. По результатам анализа сайтов по поиску работы составьте «Контент- анализ» профессии выбранного вами профиля. Заполните таблицу.

(Таблица и пример «Контент- анализа» даны в приложении)

6. Вариант 6.

1. Правовое обеспечение системы управления персоналом.
2. Проанализируйте изменения, внесённые в Трудовой кодекс РФ (в редакцию 2005года).
3. По результатам анализа сайтов по поиску работы составьте «Контент- анализ» профессии выбранного вами профиля. Заполните таблицу.
(Таблица и пример «Контент- анализа» даны в приложении)

7. Вариант 7.

1. Документационное обеспечение системы управления персоналом.
2. Проанализируйте процесс и итоги перехода на электронные трудовые книжки в РФ.
3. По результатам анализа сайтов по поиску работы составьте «Контент- анализ» профессии выбранного вами профиля. Заполните таблицу.
(Таблица и пример «Контент- анализа» даны в приложении)

8. Вариант 8.

1. Новые кадровые технологии : аутсерсинг, аутстаффинг, лизинг персонала.
2. Опишите конкретные примеры использования современных кадровых технологий российскими (в том числе и предприятиями РТ) и зарубежными компаниями.
3. По результатам анализа сайтов по поиску работы составьте «Контент- анализ» профессии выбранного вами профиля. Заполните таблицу.
(Таблица и пример «Контент- анализа» даны в приложении)

9. Вариант 9.

1. Современные системы стимулирования труда персонала и повышения эффективности деятельности (КРІ, Управление по целям, система грейдов)
2. Приведите примеры применения современных систем стимулирования труда на конкретном российском или зарубежном предприятии)
3. По результатам анализа сайтов по поиску работы составьте «Контент- анализ» профессии выбранного вами профиля. Заполните таблицу.
(Таблица и пример «Контент- анализа» даны в приложении)

10. Вариант 10.

1. Современные методы и подходы к оценке персонала (360градусов, «Центры деловой оценки» и др.).
2. Опишите действующую систему оценки на примере конкретного предприятия.
3. По результатам анализа сайтов по поиску работы составьте «Контент- анализ» профессии выбранного вами профиля. Заполните таблицу.
(Таблица и пример «Контент- анализа» даны в приложении)

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	5
2	5
3	10

ИТОГО

20

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
<p>Задание выполнено полностью. Показано умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач. Показывает отличные знания : видов кадровой стратегии и политики организации; основы аудита деятельности предприятия в в системе управления персоналом; современных кадровых технологий; - базового кадрового документооборота на предприятии, основы ТК РФ , Демонстрирует отличные умения и навыки: проводить аудит финансовых и материальных ресурсов в системе управления персоналом. анализировать и планировать кадровую стратегию и политику предприятия ; применять современные кадровые технологии для решения проблем в системе управления персоналом предприятия; систематизировать и использовать кадровую нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания, использовать основные юридические законы (ТК РФ) в сфере управления персоналом. Обосновано и четко изложен материал.</p>	<p>Задание выполнено частично. Освоен учебный материал не в полном объеме Показывает , базовые знания : видов кадровой стратегии и политики организации; основы аудита деятельности предприятия в в системе управления персоналом; современных кадровых технологий; -базового кадрового документооборота на предприятии, основы ТК РФ, Демонстрирует базовые умения и навыки: проводить аудит финансовых и материальных ресурсов в системе управления персоналом. анализировать и планировать кадровую стратегию и политику предприятия ; применять современные кадровые технологии для решения проблем в системе управления персоналом предприятия; систематизировать и использовать кадровую нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания, использовать основные юридические законы (ТК РФ) в сфере управления персоналом. Обосновано изложен материал.</p>	<p>Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками. Показаны слабые знания : видов кадровой стратегии и политики организации; основы аудита деятельности предприятия в в системе управления персоналом; современных кадровых технологий; - базового кадрового документооборота на предприятии, основы ТК РФ . Не демонстрирует умения и навыки: проводить аудит финансовых и материальных ресурсов в системе управления персоналом. анализировать и планировать кадровую стратегию и политику предприятия ; применять современные кадровые технологии для решения проблем в системе управления персоналом предприятия; систематизировать и использовать кадровую нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания, использовать основные юридические законы (ТК РФ) в сфере управления персоналом. Не способен четко формулировать проблему и критически оценивать решение проблемы.</p>

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Тестирование

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Тестирование»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
<i>Знания</i>	
<ul style="list-style-type: none"> -юридические термины и категории; - основные правовые законы (ГК РФ и ТК РФ). 	
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
<i>Знания</i>	
<ul style="list-style-type: none"> -виды кадровой стратегии и политики организации; -основы аудита и планирования финансово-хозяйственной деятельности предприятия в области управления персоналом; 	

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Тестирование»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
Знания	
Знает базовый кадровый документооборот на предприятии питания.	

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Тестирование», характеризующий этап формирования

Тестирование выполняется по заранее подготовленным тестам, содержащим закрытые вопросы. Тесты готовятся по материалам лекций и дополнительной обязательной литературы. Правильный ответ только один.

Время на выполнение теста - один академический час.

Тестирование направлено на проверку знаний: - видов кадровой стратегии и политики в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации;

- основы аудита деятельности предприятия в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации в системе управления персоналом;

- современных кадровых технологий;

- базового кадрового документооборота на предприятии;

- основ ТК РФ.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Тестирование»

1. Выполнение тестовых заданий позволяет проверить уровень знаний:

Показывает отличные знания :

- видов кадровой стратегии и политики в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации;

- основы аудита деятельности предприятия в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации в системе управления персоналом;

- современных кадровых технологий;

- базового кадрового документооборота на предприятии;

- основы ТК РФ.

Вопрос 1.

Постепенное вхождение нового работника в конкретные условия профессионального труда – это адаптация:

1) Социальная.

2) Физиологическая.

3) Промышленная.

4) Психологическая.

2. На применении анкет и анализе автобиографии основан такой метод изучения кандидатов, как

1) Изучение жизненного пути.

2) Изучение ближайшего окружения.

- 3) Изучения мнения коллектива.
- 4) Включение человека в ситуацию

3. Постановка целей и задач на период испытательного срока это функция:

- 1) руководителя
- 2) наставника
- 3) службы персонала
- 4) куратора

4. Электронная трудовая книжка:

- 1) является альтернативой бумажному варианту;
- 2) ведется параллельно бумажному варианту;
- 3) используется для определенной категории работников.

5. Метод обучения "ротация" заключается в следующем:

- 1) сотрудник временно перемещается на другую должность с целью приобретения новых навыков;
- 2) сотруднику передается четко очерченная область задач с полномочиями принятия решений по оговоренному кругу вопросов, руководитель помогает подчиненному в ходе выполнения этой работы;
- 3) специальная программа рабочих действий выстроена по степени их сложности

6. Решите ситуацию и выберите правильный ответ.

Сотрудник фирмы получил приглашение от конкурирующей фирмы на работу. Проработав более года в фирме, он показал себя ответственным, грамотным специалистом, получил ценный опыт работы, оказался просто приятным и уравновешенным человеком, способным легко найти общий язык с самыми различными людьми. Фирма, пригласившая его на работу, предложила вдвое большее вознаграждение и, в связи с организацией нового филиала, более высокое положение на иерархической лестнице. Прямо и открыто сотрудник изложил сложившуюся ситуацию руководителю и 17 заверил, что останется на работе, если ему повысят оклад лишь на одну вторую от предложенной фирмой-конкурентом суммы.

- 1) Руководитель непреклонен, требует, чтобы сотрудник остался, напоминает, что лишь благодаря опыту, полученному в этой фирме, он ценен для конкурента, заявляет, что это принципиальная ситуация.
- 2) Руководитель предлагает сотруднику обсудить все положительные и отрицательные моменты его перехода в новую фирму; заверяет, что ему жаль будет терять своего сотрудника, человеческие и деловые качества которого он высоко ценит. И, наконец, обещает выяснить вопрос возможного повышения оклада.
- 3) Руководитель обещает связаться с вышестоящим начальством, которое только и может решать вопросы повышения оклада сотрудников.
- 4) Прежде всего руководитель предлагает работнику в течение недели обдумать предложение. В это время наводит справки о предстоящей работе в фирме-конкуренте. В итоге идет на то, что предлагает сотруднику взять отпуск без сохранения содержания и в это время попробовать поработать у конкурента: все происходящее будет известно лишь руководителю и самому работнику.

7. Решите ситуацию и выберите правильный ответ.

Творческий, грамотный специалист не может подчиниться существующему режиму работы: вовремя начинать свой рабочий день. Часто опаздывает. Это связано с его психофизиологическими особенностями. Однако как работник он просто незаменим. Действия руководителя:

- 1) Объявить выговор, принять решительные меры для установления жестких рамок поведения вплоть до увольнения.
- 2) Выяснить причины опозданий, предложить вместе найти оптимальный режим работы.
- 3) Оставить все как есть.
- 4) Предложить коллективу организовать творческую группу для создания инновационной среды.

8. Если работодатель является индивидуальным предпринимателем:

- 1) он обязан вести трудовые книжки на каждого работника;
- 2) вести трудовую книжку необязательно;
- 3) на усмотрение работодателя.

9. Метод оценки кандидатов, предполагающий создание критической ситуации и наблюдение за поведением человека в процессе ее разрешения, называется:

- 1) критический инцидент
- 2) интервью
- 3) упорядочение рангов
- 4) парные сравнения
- 5) самооценка

10. В соответствии со ст.70 Трудового кодекса РФ, испытательный срок при приеме на работу устанавливается с целью:

- 1) ускорения процесса трудовой адаптации;
- 2) проверки соответствия работника; поручаемой работе
- 3) социальной защиты работников;
- 4) контроля трудовой адаптации;
- 5) страхования работника от профессиональных рисков;

11. Отношение к критике, самокритичность кандидата и адекватность в самооценках, конфликтность кандидата составляют содержание следующего критерия в системе оценки кандидатов:

- 1) «Может».
- 2) «Хочет».
- 3) «Управляем и совместим».
- 4) «Безопасен».

12. Различают следующие типы профессионального обучения:

- 1) переподготовка и повышение квалификации
- 2) подготовка, переподготовка и повышение квалификации
- 3) повышение квалификации и деловая карьера

13. Модель обучения, построенная на моделировании жизненных ситуаций, использовании ролевых игр, совместного решения проблем:

- 1) Пассивная модель
- 2) Активная модель
- 3) Интерактивная модель

14. Федеральный закон "О внесении изменений в ТК РФ в части формирования сведений о трудовой деятельности в электронном виде вступил в силу в :

- 1) 2020 году;
- 2) 2019 году;
- 3) 2016 году.

15. Метод нетрадиционной оценки кандидатов, основанный на анализе социотипа соискателя, называется:

- 1) физиогномика;
- 2) графология;
- 3) соционика;
- 4) полиграф.

16. Сотрудник, движимый стремлением немедленно на практике проверить действенность усвоенных идей, теорий и технологий относится к типу людей:

- 1) прагматик
- 2) активист
- 3) отражатель

17. Первичная адаптация – это:

- 1) приспособление сотрудников в течение первых 3-х месяцев работы;
- 2) приспособление молодых сотрудников, не имеющих опыта профессиональной деятельности;
- 3) приспособление сотрудников, имеющих опыт профессиональной деятельности.

18. Стадия первичного отбора, независимо от применяемых методов, завершается:

- 1) созданием ограниченного списка кандидатов, наиболее соответствующих требованиям организации;
- 2) наймом на работу наиболее подходящих кандидатов;
- 3) наймом на работу наиболее подходящих кандидатов и созданием списка потенциальных кандидатов на будущее.

19. Должностная инструкция:

- 1) перечень выполняемых задач, описание рабочих требований к исполнению, права, ответственность работника;
- 2) перечень функций работника;
- 3) описание рабочего места и требований к работнику,
- 4) только описание рабочего места.

20. Ситуационное собеседование дает возможность оценить:

- 1) сегодняшнее состояние кандидата, его способности;
- 2) то, что кандидат уже сделал в своей жизни;
- 3) способность кандидата решать определенные типы задач

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Тестирование»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	0,8
2	0,8
3	0,8
4	0,8
5	0,8
6	0,8
7	0,8

8	0,8
9	0,8
10	0,8
11	0,8
12	0,8
13	0,8
14	0,8
15	0,8
16	0,8
17	0,8
18	0,8
19	0,8
20	0,8
21	0,8
22	0,8
23	0,8
24	0,8
25	0,8
ИТОГО	20

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
<p>Задание выполнено полностью. Практически во всех задания выбран верный ответ.</p> <p>Показывает отличные знания :</p> <p>-видов кадровой стратегии и политики в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации;</p> <p>-основы аудита деятельности предприятия в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации в системе управления персоналом;</p> <p>-современных кадровых</p>	<p>Задание выполнено не полностью, своевременно. В ряде тестов допущены ошибки. Дано более половины верных ответов.</p> <p>Показывает базовые знания :</p> <p>-видов кадровой стратегии и политики в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации;</p> <p>-основы аудита деятельности предприятия в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации в системе управления персоналом;</p> <p>-современных кадровых</p>	<p>Задания не выполнены или выполнены частично. Правильных ответов меньше половины.</p> <p>Показывает недостаточность знаний :</p> <p>-видов кадровой стратегии и политики в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации;</p> <p>-основы аудита деятельности предприятия в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации в системе управления персоналом;</p> <p>-современных кадровых</p>

технологий; - базового кадрового документооборота на предприятии; - основы ТК РФ.	технологий; - базового кадрового документооборота на предприятии; - основы ТК РФ	технологий; - базового кадрового документооборота на предприятии; - основы ТК РФ
---	--	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

3. Рабочая тетрадь

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Рабочая тетрадь»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
Знания
-юридические термины и категории; - основные правовые законы (ГК РФ и ТК РФ).
Умения
-использовать юридические термины и категории в решении экономических задач ; - использовать основные юридические законы в сфере управления персоналом.

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Рабочая тетрадь»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
базовыми навыками составления юридических документов в сфере управления персоналом на предприятиях общественного питания.	
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
<i>Знания</i>	
-виды кадровой стратегии и политики организации; -основы аудита и планирования финансово-хозяйственной деятельности предприятия в области управления персоналом;	
<i>Умения</i>	
- проводить анализ и давать оценку рынку труда предприятий питания с учетом множественных факторов; -анализировать и планировать кадровую стратегию предприятия; -проводить анализ рисков;	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
- владения современными методами планирования финансово-хозяйственной деятельности и разработки кадровой стратегии предприятия в области управления персоналом;	
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
<i>Знания</i>	
Знает базовый кадровый документооборот на предприятии питания.	
<i>Умения</i>	
Умеет использовать кадровую нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
Владеет навыками систематизации, обобщения информации и использования кадровой документации.	

3.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Рабочая тетрадь», характеризующий этап формирования

Рабочая тетрадь по курсу "Управление персоналом" заполняется на практический занятиях по курсу. Состоит из 3 разделов: отбор персонала, адаптация персонала, обучение персонала. Задания включают: кейсы, психологические тесты, ответы на вопросы. Рабочая тетрадь является индивидуальным заданием.

Работа с рабочей тетрадью направлена на повышение уровня знаний :

- видов кадровой стратегии и политики в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации;
- основы аудита деятельности предприятия в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации в системе управления персоналом;
- современных кадровых технологий;
- базового кадрового документооборота на предприятии;
- основы ТК РФ.

Отработать и повысить уровень умений:

- проводить аудит финансовых и материальных ресурсов в системе управления персоналом.
- проводить анализ и давать оценку рынку труда предприятий с учетом множественных факторов;
- анализировать и планировать кадровую стратегию и политику предприятия ;
- применять современные кадровые технологии для решения проблем в системе управления персоналом предприятия;
- использовать кадровую нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
- использовать основные юридические законы (ТК РФ) в сфере управления персоналом.

Сформировать навыки:

- владения современными методами анализа и разработки кадровой стратегии и кадровой политики в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала предприятия;
- систематизации , обобщения информации и использования кадровой документации;
- базовыми навыками составления юридических документов в сфере управления персоналом на предприятиях общественного питания.

3.3 Типовые задания оценочного средства «Рабочая тетрадь»

1. Работа с рабочей тетрадью позволяет повысить и оценить уровень знаний :

- видов кадровой стратегии и политики в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации;
- основы аудита деятельности предприятия в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации в системе управления персоналом;
- современных кадровых технологий;
- базового кадрового документооборота на предприятии;
- основы ТК РФ,

Продемонстрировать умения:

- проводить аудит финансовых и материальных ресурсов в системе управления персоналом.
- проводить анализ и давать оценку рынку труда предприятий с учетом множественных факторов;
- анализировать и планировать кадровую стратегию и политику предприятия ;
- применять современные кадровые технологии для решения проблем в системе управления персоналом предприятия;
- использовать кадровую нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
- использовать основные юридические законы (ТК РФ) в сфере управления персоналом.

Сформировать и оценить навыки:

- владения современными методами анализа и разработки кадровой стратегии и кадровой политики в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала предприятия;
- систематизации, обобщения информации и использования кадровой документации;
- базовыми навыками составления юридических документов в сфере управления персоналом на предприятиях общественного питания.

Раздел 1. Отбор персонала.

Задание 1 :

- а) Определите для себя, что для Вас значат слова «Привлекательный работодатель» _____
- б) Постарайтесь сформулировать, почему именно эти факторы сегодня для Вас привлекательны _____
- в) Опишите основные требования, которые предъявляют работодатели на ранке труда г. Казани к конкретной профессии, связанной со сферой питания

2. Раздел 1. Задание 2.

Кейс. "Финансы для нефинансистов"

Генеральный директор компании Виктор Валентинович поручил Марии Стольниковой, HR-менеджеру, найти нового финансового директора на место уволившегося. У них был договор с двумя кадровыми агентствами, которые предложили одного и того же кандидата из конкурирующей компании. Подивившись такой солидарности, Мария решила самостоятельно выяснить, что за ценного кадра ей нашли, и пошла за информацией в интернет. Найденные данные ее совсем не порадовали: оказалось, что кандидат увлекается тяжелым роком, подрабатывает в джаз-банде и каждый вечер дает в каком-то подвале платные концерты. HR-менеджер насторожилась.

Но генеральный директор, проведя собеседование с кандидатом, попал под обаяние его артистической натуры и теперь хочет видеть на позиции финансового директора только его. Кандидат тоже согласен перейти к нам в компанию. Но он выдвинул некоторые условия. Во-первых, попросил себе зарплату, почти как у генерального директора, во-вторых, потребовал себе еще один дополнительный выходной, поскольку читает в этот день лекции в вузе и бросать это занятие не хочет.

Мария созвонилась с его бывшими работодателями (конкурентами), чтобы получить рекомендации на кандидата, и все в один голос рассказывали про то, какой он замечательный сотрудник, какое это счастье работать с таким специалистом... Мария в растерянности: умом она понимает, что назначение подобного человека на пост финансового директора будет концом компании, а убедить генерального директора в своей правоте не может. Причем нужно учесть тот факт, что Мария работает в компании с основания, а генеральные директора меняются чуть ли не каждый год.

Как HR-менеджеру убедить генерального директора, что такой кандидат на позицию финансового директора им не подходит? Или может Марии стоит оставить все как есть и не заморачиваться?

Ответ

3. Раздел 1. Задание 3.

Кейс. «Подбор кандидатов на замещение освобождающейся должности»

Начальник службы маркетинговых исследований коммерческой фирмы через несколько

дней уходит на пенсию по возрасту. Начальнику службы по работе с персоналом поручено подобрать кандидатов на замещение освобождающейся должности. В резерве кадрового департамента фирмы кандидатами на должность значились двое: зам. начальника службы Петров и главный специалист службы Антонов. Кроме того, на эту должность была предложена кандидатура специалиста другой службы - Русакова, а также - кандидатура Блинова, 33 изъявившего желание по личным соображениям поступить на работу в фирму по рекомендации со стороны. Служба маркетинговых исследований коммерческой фирмы изучает проблемы, связанные с внутренним и внешним рынками сбыта производимой продукции. В задачи службы входит качественное исследование рынка, сбор необходимой информации, ее обработка с использованием средств вычислительной техники, а также организация и проведение рекламной деятельности. Как известно, на рынке идет жесткая конкурентная борьба. Конкретная фирма пытается освоить и расширить не только внутренний рынок, но и особенно внешние (бывшие республики СССР и государства бывшей социалистической системы). Однако фирма, соблюдая свой достаточно высокий имидж, стремится делать это цивилизованно, не нарушая сложившихся законов рыночных отношений. Характеристика кандидатов на должность.

1. Петров - возраст 50 лет. Имеет среднее техническое образование,- служил в армии, демобилизовался в звании капитана. На фирме работает с 1991 г. в должности зам. начальника службы. Оказывает большую помощь начальнику службы маркетинговых исследований в организации ее деятельности. Активно проводил мероприятия по реорганизации службы, по оснащению рабочих мест современной техникой. Инициативен, однако, решения принимает не быстро и осторожно. Любимая его поговорка: "Семь раз отмерь, один раз отрежь". С окружающими общителен, вежлив. Порой недостаточно требователен, Увлекается рыбной ловлей. Иногда болеет, же- нат, имеет сына.

2. Антонов - главный специалист этой службы. Возраст – 40 лет. Высшее образование. На фирме работает с 1992 г. в качестве главного специалиста службы маркетинга. В решении производственных и иных вопросов Антонов не особенно инициативен. Однако всегда весьма охотно поддерживает полезную творческую мысль, и часто бывает более напорист и энергичен, чем сам автор предложения.

Антонов - очень исполнительный, требовательный, даже строгий. Внешне - всегда опрятный, сосредоточенный. Принципиальный. С окружающими придерживается официальных служебных отношений. С рабочими шутит редко, молчалив. К нарушителям трудовой дисциплины и недобросовестным работникам относится нетерпимо. Сотрудники уважают Антонова. Увлекается шахматами, однако сам играет редко. Предпочитает давать советы играющим, особенно проигрывающему (с согласия другого партнера). Получает большое удовольствие, когда игрок при его помощи выигрывает. Женат, имеет двоих детей. Пользуется репутацией примерного семьянина. Здоров.

3. Русаков - специалист другой службы. Возраст - 27 лет. Образование высшее, инженер. На фирме работает после окончания института. Русаков инициативен, проявляет творческую смелость при принятии различных решений. Однако часто ошибается. Чувствуется недостаток опыта. Целеустремленный, темпераментный, энергичный, во всем старается разобраться, постоянно советуется с опытными работниками фирмы. Легко вступает в спор со всеми, вплоть до руководителя фирмы. Убеждаясь в ошибочности своих предложений, быстро от них отказывается. Русаков читает много отечественной и иностранной периодической литературы. Редко придерживается

официальных отношений. Со всеми общителен, любит шутить. Хорошо знает настроения рабочих, их запросы и интересы. Здоров. Увлекается спортом. Женат. Детей нет.

4. Блинов - 38 лет; инженер-экономист. Образование высшее. Работает в коммерческих фирмах с 1991 г., как правило, в финансовых службах. Избирался депутатом городской думы. Имеет значительные деловые связи и авторитет в коммерческих фирмах. Блинов мало знает о конкретной коммерческой фирме, но имеет солидные рекомендации от деловых партнеров фирмы. Человек энергичный, принципиальный. Квалифицированный специалист.

Задание.

1.Сформулируйте требования к должности.

2.Сравните кандидатов по параметрам, указанным в таблицах 1 и 2.

3.Сделайте выбор и обоснуйте решение.

4. Опишите основные разделы трудового договора и требования,предъявляемые к нему

5. Раздел 2.Задание 1.

КЕЙС . « Адаптация начальника отдела кадров».

Дайте ответы на поставленные в конце кейса вопросы.

Людмила Власова закончила психологический факультет университета, затем аспирантуру и

защитила кандидатскую диссертацию на тему "Нетрадиционные методы разрешения межличностных конфликтов в

трудовом коллективе". После 10 лет работы преподавателем в одном Вузов, она перешла на должность консультанта в центр психологической помощи. В течение 3 лет Людмила занималась оказанием практической

помощи детям из неблагополучных семей, разрешением конфликтов в школах и учреждениях, консультированием представителей районной администрации. Работа доставляла Людмиле большое удовлетворение, позволяла оказывать реальную помощь конкретным людям, использовал на практике теоретические знания, встречаться с интересными людьми. В то же время получаемой заработной платы едва хватало, чтобы свести концы с концами.

Поэтому когда один из знакомых предложил ей должность начальника отдела кадров крупного предприятия с окладом в несколько раз большим, чем в центре, Людмила очень заинтересовалась его предложением. Успешно пройдя собеседование с руководителями , она приняла предложение, считая, что знания психологии, английского языка, навыки коммуникации, опыт работы преподавателем и консультантом позволят ей добиться успеха в работе, привлекавшей не только высоким заработком, но и возможностями профессионального развития.

В начале своего первого рабочего дня Людмила провела около одного часа с директором предприятия, объяснившим, что он ожидает от начальника отдела кадров организации профессионального обучения, осуществления контроля за приемом на работу и численностью сотрудников, ведения необходимой документации. Через неделю руководитель провел с Людмилой однодневное обучение основам управления персоналом, и она начала осваивать новую должность. Работа оказалась гораздо более сложной, чем предполагала Людмила: 10-ти часовой рабочий день, продолжительные совещания по техническим вопросам, в которых Людмила не разбиралась, многочисленные вопросы и жалобы рядовых сотрудников, необходимость готовить

ежемесячные отчеты. Не хватало времени, чтобы перевести дух не то, чтобы обобщить впечатления или подумать о том, чтобы что-то изменить.

Скоро возникла первая кризисная ситуация: выполняя, рекомендации партнера Людмила подняла вопрос о необходимости сокращения непроизводственных работников, чем вызвала бурную реакцию директора по производству, в резкой форме обвинившего ее в некомпетентности и неопытности. Людмила разрыдалась и больше к этой теме не возвращалась. Через месяц директор вызвал к себе начальника отдела кадров и попросил объяснить, почему он не получил ежемесячного отчета по персоналу. Оказалось, что Людмила просто забыла о нем. Еще через неделю возникло новое недоразумение: Людмила ушла с работы раньше обычного и не оказалась на месте, чтобы ответить на срочный вопрос директора, высказавшего на следующее утро свое недовольство работой начальника отдела кадров. Неделю спустя Людмила принесла заявление об уходе.

Вопросы.

1. Как можно охарактеризовать ситуацию, в которой находится Людмила Власова? Почему она хочет покинуть предприятие?

2. Насколько будни начальника отдела кадров соответствовали ожиданиям Людмилы? Обладала ли она необходимыми профессиональными качествами и мотивацией для работы в этой должности?

3. Как вы оцениваете решение руководства организации назначить Людмилу Власову на должность начальника отдела кадров? Что (в биографии Людмилы) говорило в пользу этого решения? Что должно было насторожить руководителей предприятия?

4. Отвечало ли организованное для Людмилы обучение ее потребностям? Что бы вы предложили взамен или в дополнение к сделанному?

5. Что бы вы сделали на месте директора с заявлением об уходе?

6. Составьте "Адаптационный лист" для менеджера общественного питания (или администратора, официанта, повара) на первую неделю трудовой деятельности в организации.

7. Раздел 3. Задание 1.

Пройдите тест и проанализируйте свой стиль обучения.

Тест Ваш стиль обучения

Ответьте на вопросы следующего теста и определите свой стиль обучения. Отмечайте те утверждения, с которыми Вы согласны. Зачерните в таблице соответствующие номера.

1. Я имею четкие убеждения относительно того, что является правильным, а что неправильным, что хорошо, а что плохо.

2. Я часто действую без учета возможных последствий.

3. Я имею склонность решать задачи, продвигаясь шаг за шагом.

4. Я полагаю, что формальные процедуры ограничивают людей.

5. Я имею репутацию человека, который говорит то, что думает, просто и прямо.

6. Я часто нахожу, что действия, основанные на чувствах, являются такими же разумными, как и действия, основанные на тщательном обдумывании и анализе.

7. Мне нравится такой вид работы, при котором я имею время для тщательной подготовки и выполнения.

8. Я часто спрашиваю людей об их основных убеждениях.

9. Наиболее существенными является вопрос, работает ли это на практике.

10. Я активно стремлюсь к приобретению нового опыта.

11. Когда я слышу о какой-то новой идее или подходе, я немедленно начинаю работать над их применением на практике.

12. Я приверженец самодисциплины, такой, как соблюдение диеты, выполнение регулярных физических упражнений, поддержание определенного режима дня.
13. Я горжусь тем, что делаю работу тщательно.
14. Лучше всего мне работается с логично и аналитически мыслящими людьми и менее хорошо с людьми, ведущими себя спонтанно и “нерационально”.
15. Я забочусь о корректности интерпретации доступных мне данных и избегаю поспешных выводов.
16. Мне нравится принимать решения осторожно, после взвешивания альтернативных вариантов.
17. Новые, необычные идеи меня привлекают в большей степени, чем проверенные на практике.
18. Мне не нравится неупорядоченность чего-либо, я предпочитаю систематизировать по некоторой модели.
19. Я придерживаюсь установленных процедур до тех пор, пока считаю их эффективными для выполнения работы.
20. Мне нравится соотносить свои действия с некоторыми общими принципами.
21. В дискуссиях мне нравится добираться до сути.
22. Я склонен общаться, соблюдая дистанцию, и поддерживать несколько формальные отношения с людьми на работе.
23. Мне удаётся успешно справляться с новыми и разнообразными задачами.
24. Мне нравятся люди, ведущие себя спонтанно и любящие шутки.
25. Я уделяю пристальное внимание деталям, прежде чем прийти к какому-либо заключению.
26. Мне трудно генерировать идеи под влиянием момента.
27. Я верю в возможность немедленного постижения сути вопроса.
28. Я осторожен и не делаю слишком поспешных выводов.
29. Я предпочитаю иметь как можно больше источников информации: чем больше данных, тем лучшая возможность предоставляется для обдумывания – есть из чего выбрать.
30. Легкомысленные люди, которые ко всему относятся недостаточно серьезно, обычно раздражают меня.
31. Я выслушиваю точку зрения других людей прежде чем самому что-то предпринять.
32. Я склонен открыто выражать свои чувства.
33. В дискуссиях мне нравится наблюдать за поведением других участников.
34. Я предпочитаю реагировать на события спонтанно и гибко, а не планировать ответ заранее.
35. Я склонен увлекаться техническими приемами, такими как системный анализ, блок-схемы и алгоритмы, ветвящиеся программы, ситуационное планирование и т.д.
36. Меня беспокоит если я должен напряженно работать, чтобы уложиться в сжатые сроки
37. Я склонен оценивать идеи по их практическому воплощению.
38. Спокойные, вдумчивые люди заставляют меня чувствовать себя неловко.
39. Меня раздражают люди, которые действуют слишком поспешно.
40. Важнее пользоваться настоящим моментом, чем думать о прошлом и будущем.
41. Я думаю, что решения, основанные на вдумчивом анализе всей информации, являются более разумными, чем основанные на интуиции.
42. Я склонен быть требовательным к себе и другим и добиваться совершенства во всем, особенно в работе.

43. Во время обсуждений я обычно предлагаю множество неожиданных, стихийных идей.
44. На совещаниях я выдвигаю практичные, реалистичные идеи.
45. Часто правила существуют для того, чтобы они нарушались.
46. Я предпочитаю отдалиться от ситуации и рассмотреть все перспективы.
47. Я умею видеть несообразности и слабости в аргументах, приводимых другими людьми
- .
48. В целом я больше говорю, чем слушаю.
49. Часто я вижу лучшие, более практичные способы выполнения чего-либо.
50. Я думаю, что многие письменные доклады следует сократить, оставив самую суть.
51. Я полагаю, что рациональное, логическое мышление сегодня должно занять ведущее положение.
52. Я более склонен к обсуждению с людьми конкретных вопросов, чем к участию в светских разговорах.
53. Мне нравятся люди, которые охотнее подходят к проблемам с реалистической, а не с теоретической точки зрения.
54. В ходе обсуждения меня раздражают отклонения от темы и вопросы, не относящиеся к делу.
55. Если мне нужно написать доклад, я склонен проработать множество вариантов перед тем, как остановиться на окончательной версии.
56. Я стараюсь проверять идеи, чтобы убедиться, что они работают на практике.
57. Я стремлюсь найти ответ посредством логического подхода.
58. Мне нравится много говорить.
59. При обсуждении я часто нахожу, что я реалист, придерживающийся сути дела и избегающий длинных рассуждений.
60. Мне нравится тщательно обдумывать альтернативные варианты, прежде чем составить свое мнение.
61. Во время дискуссий я часто нахожу, что я беспристрастен и объективен.
62. Во время дискуссий я занимаю сдержанную позицию, а не позицию лидера, и не склонен много говорить.
63. Мне нравится, что я могу соотносить текущие действия с более долгосрочной и более глобальной перспективой.
64. Когда что-то идет не так, я стремлюсь быстрее закончить с этим и учесть в своем опыте.
65. Я склонен отвергать сумасбродные, неожиданные идеи, как непрактичные.
66. Лучше все тщательно обдумать, прежде чем действовать.
67. В целом я охотнее слушаю, чем говорю.
68. Я склонен быть жестким с теми людьми, которые не принимают логический подход.
69. В большинстве случаев я верю, что цель оправдывает средства.
70. Я не придаю значения тому, задеты ли чувства людей, пока работа не закончена.
71. Я нахожу стесняющим обстоятельством наличие конкретных целей и планов.
72. Обычно я бываю одним из тех людей, кто превращает жизнь в вечеринку.
73. Я делаю все, что является целесообразным, чтобы работа была выполнена.
74. Мне быстро надоедает методичная, длительная работа.
75. Я строг при анализе основных предположений, принципов и теорий, связывающих факты и события.
76. Мне всегда интересно знать, что думают люди.
77. Я предпочитаю, чтобы совещания проводились методично, основываясь на принятой повестке дня.

78.Я избегаю субъективных или неоднозначных тем.

79.Я получаю удовольствие от драмы и волнений кризисной ситуации.

80.Люди часто считают, что я не чувствителен к их переживаниям.

3.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Рабочая тетрадь»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	7
2	6
3	7
ИТОГО	20

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

№ задания (вопроса)	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
---------------------	-------------------------------	----------------------------	--------------------------

1	<p>Задание выполнено полностью. Показано умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач. Показывает отличные знания : -видов кадровой стратегии и политики организации ; -основы аудита деятельности предприятия в в системе управления персоналом; - современных кадровых технологий; - базового кадрового документооборота на предприятии, основы ТК РФ, Демонстрирует отличные умения и навыки: -проводить аудит финансовых и материальных ресурсов в системе управления персоналом. - проводить анализ и давать оценку рынку труда предприятий с учетом множественных факторов; - анализировать и планировать кадровую стратегию и политику предприятия ; - применять современные кадровые технологии для решения проблем в системе управления персоналом предприятия; - систематизировать и использовать кадровую нормативную, техническую, технологическую документацию в</p>	<p>Задание выполнено частично . Освоен учебный материал не в полном объеме. Показывает базовые знания : -видов кадровой стратегии и политики организации; - основы аудита деятельности предприятия в в системе управления персоналом; - современных кадровых технологий ; - базового кадрового документооборота на предприятии., основы ТК РФ. Демонстрирует базовые умения и навыки: -проводить аудит финансовых и материальных ресурсов в системе управления персоналом. - проводить анализ и давать оценку рынку труда предприятий с учетом множественных факторов; - анализировать и планировать кадровую стратегию и политику предприятия ; - применять современные кадровые технологии для решения проблем в системе управления персоналом</p>	<p>Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками. Задание выполнено частично. Освоен учебный материал не в полном объеме. Не показывает достаточный уровень знаний : -видов кадровой стратегии и политики организации; - основы аудита деятельности предприятия в в системе управления персоналом; - современных кадровых технологий ; - базового кадрового документооборота на предприятии,основы ТК РФ. Не демонстрирует умения и навыки: - проводить аудит финансовых и материальных ресурсов в системе управления персоналом. - проводить анализ и давать оценку рынку труда предприятий с учетом множественных факторов; - анализировать и планировать кадровую стратегию и политику предприятия ; - применять современные кадровые технологии для решения проблем</p>
---	---	--	---

	<p>условиях производства продукции питания, использовать основные юридические законы (ТК РФ) в сфере управления персоналом.</p>	<p>предприятия; - систематизировать и использовать кадровую нормативную, техническую, технологическую документацию и ТК РФ в условиях производства продукции питания</p>	<p>в системе управления персоналом предприятия; - систематизировать и использовать кадровую нормативную, техническую, технологическую документацию и ТК РФ в условиях производства продукции питания</p>
--	--	--	--

2	<p>Задание выполнено полностью. Показано умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач. Показывает отличные знания : -видов кадровой стратегии и политики организации ; -основы аудита деятельности предприятия в в системе управления персоналом; - современных кадровых технологий; - базового кадрового документооборота на предприятии.,основы ТК РФ. Демонстрирует отличные умения и навыки: -проводить аудит финансовых и материальных ресурсов в системе управления персоналом. - проводить анализ и давать оценку рынку труда предприятий с учетом множественных факторов; - анализировать и планировать кадровую стратегию и политику предприятия ; - применять современные кадровые технологии для решения проблем в системе управления персоналом предприятия; - систематизировать и использовать кадровую нормативную, техническую, технологическую документацию и ТК РФ</p>	<p>Задание выполнено частично . Освоен учебный материал не в полном объеме. Освоен учебный материал не в полном объеме. Показывает базовые знания : -видов кадровой стратегии и политики организации; - основы аудита деятельности предприятия в в системе управления персоналом; - современных кадровых технологий ; - базового кадрового документооборота на предприятии,основы ТК РФ. Демонстрирует базовые умения и навыки: -проводить аудит финансовых и материальных ресурсов в системе управления персоналом. - проводить анализ и давать оценку рынку труда предприятий с учетом множественных факторов; - анализировать и планировать кадровую стратегию и политику предприятия ; - применять современные кадровые технологии для решения</p>	<p>Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками.Освоен учебный материал не в полном объеме. Не показывает достаточный уровень знаний : -видов кадровой стратегии и политики организации; - основы аудита деятельности предприятия в в системе управления персоналом; - современных кадровых технологий ; - базового кадрового документооборота на предприятии,основы ТК РФ. Не демонстрирует умения и навыки: - проводить аудит финансовых и материальных ресурсов в системе управления персоналом. - проводить анализ и давать оценку рынку труда предприятий с учетом множественных факторов; - анализировать и планировать кадровую стратегию и политику предприятия ; - применять современные кадровые технологии для решения проблем в системе управления персоналом</p>
---	---	--	--

	<p>в условиях производства продукции питания</p>	<p>проблем в системе управления персоналом предприятия; - систематизировать и использовать кадровую нормативную, техническую, технологическую документацию и ТК РФ в условиях производства продукции питания</p>	<p>предприятия; - систематизировать и использовать кадровую нормативную, техническую, технологическую документацию и ТК РФ в условиях производства продукции питания</p>
--	--	--	--

3	<p>Задание выполнено полностью. Показано умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач. Показывает отличные знания : -видов кадровой стратегии и политики организации ; -основы аудита деятельности предприятия в в системе управления персоналом; - современных кадровых технологий; - базового кадрового документооборота на предприятии,основ ТК РФ. Демонстрирует отличные умения и навыки: -проводить аудит финансовых и материальных ресурсов в системе управления персоналом. - проводить анализ и давать оценку рынку труда предприятий с учетом множественных факторов; - анализировать и планировать кадровую стратегию и политику предприятия ; - применять современные кадровые технологии для решения проблем в системе управления персоналом предприятия; - систематизировать и использовать кадровую нормативную, техническую, технологическую документацию в</p>	<p>Задание выполнено частично . Освоен учебный материал не в полном объеме. Показывает базовые знания : -видов кадровой стратегии и политики организации; - основы аудита деятельности предприятия в в системе управления персоналом; - современных кадровых технологий ; - базового кадрового документооборота на предприятии,основ ТК РФ. Демонстрирует базовые умения и навыки: -проводить аудит финансовых и материальных ресурсов в системе управления персоналом. - проводить анализ и давать оценку рынку труда предприятий с учетом множественных факторов; - анализировать и планировать кадровую стратегию и политику предприятия ; - применять современные кадровые технологии для решения проблем в системе управления персоналом</p>	<p>Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками. Освоен учебный материал не в полном объеме. Не показывает достаточный уровень знаний : -видов кадровой стратегии и политики организации; - основы аудита деятельности предприятия в в системе управления персоналом; - современных кадровых технологий ; - базового кадрового документооборота на предприятии,основ ТК РФ. Не демонстрирует умения и навыки: - проводить аудит финансовых и материальных ресурсов в системе управления персоналом. - проводить анализ и давать оценку рынку труда предприятий с учетом множественных факторов; - анализировать и планировать кадровую стратегию и политику предприятия ; - применять современные кадровые технологии для решения проблем в системе управления персоналом</p>
---	---	---	--

	условиях производства продукции питания	предприятия; - систематизировать и использовать кадровую нормативную, техническую, технологическую документацию и ТК РФ в условиях производства продукции питания	предприятия; - систематизировать и использовать кадровую нормативную, техническую, технологическую документацию и ТК РФ в условиях производства продукции питания
--	---	---	---

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 2 Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Самостоятельная исследовательская работа	20	ОК-4, ПК-16, ПК-6
Тестирование	20	ОК-4, ПК-16, ПК-6
Кейс-стади	20	ПК-16
Промежуточная аттестация		
Экзамен	40	ОК-4, ПК-16, ПК-6

1. Самостоятельная исследовательская работа

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Самостоятельная исследовательская работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
Знания
-юридические термины и категории; - основные правовые законы (ГК РФ и ТК РФ).
Умения
-использовать юридические термины и категории в решении экономических задач ; - использовать основные юридические законы в сфере управления персоналом.
Навыки и/или опыт деятельности
базовыми навыками составления юридических документов в сфере управления персоналом на предприятиях общественного питания.
ПК-16 способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
Знания
-виды кадровой стратегии и политики организации; -основы аудита и планирования финансово-хозяйственной деятельности предприятия в области управления персоналом;
Умения
- проводить анализ и давать оценку рынку труда предприятий питания с учетом множественных факторов; -анализировать и планировать кадровую стратегию предприятия; -проводить анализ рисков;
Навыки и/или опыт деятельности
- владения современными методами планирования финансово-хозяйственной деятельности и разработки кадровой стратегии предприятия в области управления персоналом;

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Самостоятельная исследовательская работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
Знания	
Знает базовый кадровый документооборот на предприятии питания.	
Умения	
Умеет использовать кадровую нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	
Навыки и/или опыт деятельности	
Владеет навыками систематизации, обобщения информации и использования кадровой документации.	

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Самостоятельная исследовательская работа», характеризующий этап формирования

По мере изучения дисциплины «Управление персоналом в общественном питании» предлагается проведение исследовательской работы на примере конкретной организации общественного питания.

Исследовательская работа должна содержать аналитический материал, представленный на рисунках, в таблицах в динамике за 3 года.

Исследовательская работа ориентирована на самостоятельную деятельность, что предполагает владение определенными интеллектуальными умениями анализа, сопоставления, синтеза, мысленного экспериментирования, прогнозирования и т.д.

Выбор тематики работы предлагается на усмотрение самих студентов, которые, естественно, ориентируются при этом на собственные интересы, не только чисто познавательные, но и творческие, прикладные. Самостоятельная исследовательская работа.

Самостоятельная исследовательская работа направлена на получение знаний:

- видов кадровой стратегии и политики в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации;
- основы аудита деятельности предприятия в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации в системе управления персоналом;
- современных кадровых технологий;
- базового кадрового документооборота на предприятии;
- основ ТК РФ.

На формирование умений:

- проводить аудит финансовых и материальных ресурсов в системе управления персоналом;
- проводить анализ и давать оценку рынку труда предприятий с учетом множественных факторов;
- анализировать и планировать кадровую стратегию и политику предприятия;
- применять современные кадровые технологии для решения проблем в системе управления персоналом предприятия;
- использовать кадровую нормативную, техническую, технологическую документацию в

условиях производства продукции питания;

- использовать основные юридические законы (ТК РФ) в сфере управления персоналом.

На развитие навыков:

- владения современными методами анализа и разработки кадровой стратегии и кадровой политики в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала предприятия;

- систематизации , обобщения информации и использования кадровой документации;

- базовыми навыками составления юридических документов в сфере управления персоналом на предприятиях общественного питания.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Самостоятельная исследовательская работа»

1. Самостоятельная исследовательская работа.

Самостоятельная исследовательская работа направлена на получение знаний :

- видов кадровой стратегии и политики в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации;

- основы аудита деятельности предприятия в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации в системе управления персоналом;

- современных кадровых технологий;

- базового кадрового документооборота на предприятии;

- основ ТК РФ

На формирование умений:

- проводить аудит финансовых и материальных ресурсов в системе управления персоналом;

- проводить анализ и давать оценку рынку труда предприятий с учетом множественных факторов;

- анализировать и планировать кадровую стратегию и политику предприятия ;

- применять современные кадровые технологии для решения проблем в системе управления персоналом предприятия;

- использовать кадровую нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

- использовать основные юридические законы (ТК РФ) в сфере управления персоналом.

На развитие навыков:

- владения современными методами анализа и разработки кадровой стратегии и кадровой политики в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала предприятия;

- систематизации , обобщения информации и использования кадровой документации;

- базовыми навыками составления юридических документов в сфере управления персоналом на предприятиях общественного питания.

Вариант 1.

Общая схема проведения исследовательской работы по теме: «Реализация общих функций управления персоналом в общей системе управления предприятием общественного питания»

1. Определение основных направлений деятельности организации.

2. Количественная характеристика персонала.

3. Качественная характеристика персонала.

4. Анализ общих функций управления персоналом в организации:

- планирование: виды планов; знание персоналом целей деятельности организации, планирование кадрового спроса;
- функция организации: подбор и расстановка персонала; определение видов работ, прав и обязанностей должностных лиц, ответственности, полномочий, а также формирование организационной структуры управления фирмой;
- мотивация: определение уровня мотивации персонала, анализ существующих элементов системы мотивации персонала; удовлетворенность персонала системой мотивации;
- контроль: виды контроля; эффективность предварительного, текущего и заключительного контроля.

5. Выводы по эффективности реализации общих функций управления персоналом.

6. Разработка рекомендаций по совершенствованию функций управления персоналом в организации.

7. Приложение должно содержать кадровый документооборот (нормативную, техническую, технологическую документацию).

2. Темы исследовательской работы:

Вариант 2.

«Реализация общих функций управления персоналом на предприятии» на примере конкретной организации общественного питания.

Вариант 3.

«Анализ процессов управления персоналом» на примере конкретной организации общественного питания.

Вариант 4.

«Разработка кадровой политики» на примере конкретной организации общественного питания.

Вариант 5.

Анализ системы мотивации персонала" на примере конкретного предприятия общественного питания

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Самостоятельная исследовательская работа»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	20
ИТОГО	20

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

№ задания (вопроса)	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
---------------------	-------------------------------	----------------------------	--------------------------

1	<p>Задание выполнено полностью. Показано умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач. Показывает отличные знания : видов кадровой стратегии и политики организации; основы аудита деятельности предприятия в в системе управления персоналом; современных кадровых технологий; - базового кадрового документооборота на предприятии, основы ТК РФ, Демонстрирует отличные умения и навыки: проводить аудит финансовых и материальных ресурсов в системе управления персоналом. анализировать и планировать кадровую стратегию и политику предприятия ; применять современные кадровые технологии для решения проблем в системе управления персоналом предприятия; систематизировать и использовать кадровую нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания, использовать основные юридические законы (ТК РФ) в сфере управления персоналом</p>	<p>Задание выполнено частично . Освоен учебный материал не в полном объеме Показывает ,базовые знания : видов кадровой стратегии и политики организации; основы аудита деятельности предприятия в в системе управления персоналом; современных кадровых технологий ; -базового кадрового документооборота на предприятии, основы ТК РФ, Демонстрирует базовые умения и навыки: проводить аудит финансовых и материальных ресурсов в системе управления персоналом. анализировать и планировать кадровую стратегию и политику предприятия ; применять современные кадровые технологии для решения проблем в системе управления персоналом предприятия; систематизировать и использовать кадровую нормативную, техническую документацию в</p>	<p>Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками. Показаны слабые знания : видов кадровой стратегии и политики организации; основы аудита деятельности предприятия в в системе управления персоналом; современных кадровых технологий ; -базового кадрового документооборота на предприятии, основы ТК РФ. Не демонстрирует умения и навыки: проводить аудит финансовых и материальных ресурсов в системе управления персоналом. анализировать и планировать кадровую стратегию и политику предприятия ; применять современные кадровые технологии для решения проблем в системе управления персоналом предприятия; систематизировать и использовать кадровую нормативную, техническую документацию в условиях производства</p>
---	--	---	---

	. Обосновано и четко изложен материал.	условиях производства продукции питания, использовать основные юридические законы (ТК РФ) в сфере управления персоналом. Обосновано и четко изложен материал. Не совсем четко формулирована проблема .	продукции питания, использовать основные юридические законы (ТК РФ) в сфере управления персоналом. Обосновано и четко изложен материал. Не способен четко формулировать проблему и критически оценивать решение проблемы.
--	--	---	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Тестирование

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Тестирование»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
<i>Знания</i>	
-юридические термины и категории; - основные правовые законы (ГК РФ и ТК РФ).	
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
<i>Знания</i>	
-виды кадровой стратегии и политики организации; -основы аудита и планирования финансово-хозяйственной деятельности предприятия в области управления персоналом;	
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
<i>Знания</i>	
Знает базовый кадровый документооборот на предприятии питания.	

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Тестирование», характеризующий этап формирования

Тестирование выполняется по заранее подготовленным тестам, содержащим закрытые вопросы. Тесты готовятся по материалам лекций и дополнительной обязательной литературы. Правильный ответ только один.

Время на выполнение теста - один академический час.

Тестирование направлено на проверку знаний: -видов кадровой стратегии и политики в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации;

-основы аудита деятельности предприятия в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации в системе управления персоналом;

-современных кадровых технологий;

- базового кадрового документооборота на предприятии;

- основ ТК РФ.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Тестирование»

1.

Тестирование позволяет проверить уровень знаний:

-видов кадровой стратегии и политики в области мотивации, оценки и обучения персонала организации;

-основы аудита деятельности предприятия в области мотивации, оценки и обучения персонала организации в системе управления персоналом;

-современных кадровых технологий;

- базового кадрового документооборота на предприятии;

- основы ТК РФ.

Вопрос 1.

Метод аттестации, при котором руководитель и подчиненный совместно определяют основные цели работы последнего на определенный период, и по истечении периода руководитель оценивает степень их реализации - ...

- 1) Сравнительный метод
- 2) Метод стандартных оценок
- 3) Управление постановкой задач - MBO (Management by Objectives)
- 4) Метод "360* градусов"
- 5) Центр оценки персонала (Assessment Center)

2. Заключение трудовых договоров позволяет удовлетворить потребность:

- 1) в уважении
- 2) в самореализации
- 3) в безопасности

3. К представителям какой группы теории мотивации относятся Абрахам Маслоу, Дэвид МакКлеланд, Фредерик Херцберг?

- 1) Содержательной
- 2) Процессуальной
- 3) Классической

4. Мотивация – это:

- 1) процесс побуждения себя и других к деятельности для достижения личных целей или целей организации;
- 2) процесс организации и выплаты заработной платы на предприятии;
- 3) вознаграждение сотрудников с помощью материальных стимулов для обеспечения их эффективной работы.

5. Что понимается под традиционной системой аттестации работника:

- 1) процесс оценки эффективности выполнения сотрудником своих должностных обязанностей, осуществляемый непосредственным руководителем;
- 2) процесс комплексной оценки эффективности выполнения сотрудником своих должностных обязанностей, осуществляемый специально формируемой комиссией в соответствии с Положением о порядке проведения аттестации работников;
- 3) процесс оценки выполнения сотрудником своих должностных обязанностей его коллегами.

6. Решите ситуацию и предложите правильный ответ.

При распределении премий некоторые сотрудники коллектива посчитали, что их несправедливо обошли, и обратились к вам с жалобой. Что вы ответите?

- 1) Скажете, что премии распределяются и утверждаются в соответствии с приказом руководителя.
- 2) Успокоите сотрудников, пообещав, что они получат премию в следующий раз, если заслужат.
- 3) Посоветуете недовольным обратиться в соответствующий юридический или профсоюзный орган.

7. Решите ситуацию и предложите правильный ответ.

Попробуйте выбрать из приводимых ниже вариантов три вида наиболее эффективных мер, которые возбуждали бы интерес к выполняемой работе.

- 1) Осуществлять такое руководство, которое обеспечивало бы достаточные знания о

характере выполняемой работы.

- 2) Время от времени менять работу, чтобы одна и та же работа не надоедала.
- 3) В случае, когда требуется заставить людей выполнять работу, нужно объединить хорошо понимающих друг друга работников в одну группу.
- 4) Подробно, в деталях объяснить людям характер работы, и таким образом, сделать так, чтобы она была выполнена без срывов.
- 5) Работу, которую нужно выполнить, следует время от времени дополнять новыми задачами. Неплохо организовать своего рода соревнование за лучший результат.
- 6) Точно указать на недостатки и положительные моменты выполняемой работы

8. Для применения теории справедливости на практике, для сглаживания чувства несправедливости у сотрудников, необходимо:

- 1) скрывать суммы заработной платы, с целью подавления чувства несправедливости;
- 2) проводить разъяснительную работу с целью доведения до сознания сотрудников, почему они имеют различные уровни заработной платы;
- 3) устанавливать всем одинаковую заработную плату

9. Метод аттестации сотрудника, состоящий в его оценке руководителем, коллегами, « смежниками», клиентами - ...

- 1) Сравнительный метод
- 2) Метод стандартных оценок
- 3) Управление постановкой задач - MBO (Management by Objectives)
- 4) Метод "360* градусов"
- 5) Центр оценки персонала (Assessment Center)

10. В Модели мотивации Портера-Лоулера фигурируют _____ переменных:

- 1) 4
- 2) 5
- 3) 2

11. Программа (набор психологических тестов, собеседований, упражнений, игр, тренинга) оценки потенциала сотрудников, используемая в основном для выявления сотрудников, обладающих потенциалом профессионального роста (прежде всего – менеджеров) и разработки целевых программ их развития - ...

- 1) Сравнительный метод
- 2) Метод стандартных оценок
- 3) Управление постановкой задач - MBO (Management by Objectives)
- 4) Метод "360* градусов"
- 5) Центр оценки персонала (Assessment Center)

12. Обычно в рамках организационно-кадрового аудита оценке подвергаются:

- 1) количественные и качественные характеристики персонала и его труда
- 2) количественные характеристики персонала
- 3) показатели качества труда персонала

13. Содержательные теории мотивации – основываются на том, что:

- 1) существуют внутренние побуждения (потребности), которые заставляют человека действовать.
- 2) определяют не только потребности, но и являются также функцией восприятия и

ожидания человека, связанных с данной ситуацией и возможных последствий выбранного типа поведения.

14. Ключевые показатели эффективности (КПЭ, КРІ)используются при распределении:

- 1) базовой части заработной платы
- 2)переменной части заработной платы
- 3) базовой и переменной частей заработной платы

15. Согласно теории МакКлелланда можно выделить три основные группы потребностей:

- 1) потребности в причастности, потребности в успехе, потребности во власти;
- 2) потребности существования, потребности связи и потребности роста;
- 3) физиологические потребности, потребности связи, потребности во власти.

16. Система позиционирования должностей в иерархической структуре должностей и определения уровней оплаты труда сотрудников в соответствии с ценностью занимаемой позиции с точки зрения стратегии компании:

- 1)система КПЭ, КРІ
- 2)тарифная сетка
- 3) система Грйдов

17. Критерии деловой оценки – это:

- 1) трудовые и социальные нормы и нормативы
- 2) нормативные документы в области оценки персонала
- 3) показатели и характеристики, на основании которых можно судить о качествах и результативности труда работника

19. Социальная политика, проводимая для персонала компании является:

- 1) внутренней корпоративной социальной политикой;
- 2) внешней корпоративной социальной политикой;
- 3) теорией социально ответственного поведения

20. На основании какого документа возникают трудовые отношения?

- 1)заявления работника;
- 2) контракта;
- 3)трудового договора

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Тестирование»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	1
2	1
3	1
4	1
5	1
6	1
7	1
8	1

9	1
10	1
11	1
12	1
13	1
14	1
15	1
16	1
17	1
18	1
19	1
20	1
ИТОГО	20

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
<p>Задание выполнено полностью. Практически во всех задания выбран верный ответ.</p> <p>Показывает отличные знания :</p> <ul style="list-style-type: none"> -видов кадровой стратегии и политики в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации; -основы аудита деятельности предприятия в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации в системе управления персоналом; -современных кадровых технологий; - базового кадрового документооборота на предприятии; - основы ТК РФ. 	<p>Задание выполнено не полностью, своевременно. В ряде тестов допущены ошибки. Дано более половины верных ответов.</p> <p>Показывает базовые знания :</p> <ul style="list-style-type: none"> -видов кадровой стратегии и политики в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации; -основы аудита деятельности предприятия в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации в системе управления персоналом; -современных кадровых технологий; - базового кадрового документооборота на предприятии; - основы ТК РФ 	<p>Задания не выполнены или выполнены частично. Правильных ответов меньше половины.</p> <p>Показывает недостаточность знаний :</p> <ul style="list-style-type: none"> -видов кадровой стратегии и политики в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации; -основы аудита деятельности предприятия в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации в системе управления персоналом; -современных кадровых технологий; - базового кадрового документооборота на предприятии; - основы ТК РФ

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

3. Кейс-стади

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Кейс-стади»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-16 способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
Знания
-виды кадровой стратегии и политики организации; -основы аудита и планирования финансово-хозяйственной деятельности предприятия в области управления персоналом;
Умения
- проводить анализ и давать оценку рынку труда предприятий питания с учетом множественных факторов; -анализировать и планировать кадровую стратегию предприятия; -проводить анализ рисков;

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Кейс-стади»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-16 способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
- владения современными методами планирования финансово-хозяйственной деятельности и разработки кадровой стратегии предприятия в области управления персоналом;

3.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Кейс-стади», характеризующий этап формирования

Кейс-стади - метод обучения предполагает активное участие преподавателя в непосредственных дискуссиях по проблеме или бизнес-ситуации. Бизнес-ситуации, представленные в кейс-стади выполняются в группах по 2-3 человека, готовятся в письменном виде и выносятся на всеобщее обсуждение.

Решение кейсов способствует освоению следующий знаний :

- видов кадровой стратегии и политики в области отбора,адаптации,мотивации,оценки и обучения персонала организации;
- основ аудита деятельности предприятия в области управления персоналом;
- современных кадровых технологий.

Формированию и оценке умений:

- проводить анализ и давать оценку рынку труда предприятий питания с учетом множественных факторов;
- анализировать и планировать кадровую стратегию и политику предприятия общественного питания в области отбора,адаптации,мотивации,оценке и обучения ;

Демонстрации навыков:

- владения современными методами анализа и разработки кадровой стратегии и кадровой политики предприятия в области управления персоналом;
- применения современных кадровых технологий для решения проблем в системе управления персоналом.

3.3 Типовые задания оценочного средства «Кейс-стади»

1. Решение кейсов способствует освоению следующий знаний :

- видов кадровой стратегии и политики в области отбора,адаптации,мотивации,оценки и обучения персонала организации;
- основ аудита деятельности предприятия в области управления персоналом;
- современных кадровых технологий.

Формированию и оценке умений:

- проводить анализ и давать оценку рынку труда предприятий питания с учетом множественных факторов;
- анализировать и планировать кадровую стратегию и политику предприятия общественного питания в области отбора,адаптации,мотивации,оценке и обучения ;

Демонстрации навыков:

- владения современными методами анализа и разработки кадровой стратегии и кадровой политики предприятия в области управления персоналом;

-применения современных кадровых технологий для решения проблем в системе управления персоналом.

Вариант 1.

Кейс 1.

Кейс «Система общественного питания».

Рынок общественного питания растет очень интенсивно. В течение последних лет объем услуг в России вырос более чем на 30 %. Современное поколение потребителей предпочитает все больше питаться вне дома. Одной из причин увеличения рынка является рост покупательной способности граждан. Сходить в ресторан или кафе означает не только утолить голод, но и провести время в приятной обстановке. Для тех, чей рабочий день расписан по минутам, удобно питаться фаст-фудом. Основным в такой ситуации становится скорость приготовления пищи и обслуживания. Многие признают, что сами готовили бы себе еду, если бы деловой ритм жизни не принуждал действовать всегда быстро.

Поэтому для компании, в которой Вы работаете, первой и явной задачей является обеспечить быстрое обслуживание. А этот фактор влияет на ассортиментную политику, так как есть блюда, которые можно приготовить довольно быстро, а есть те, которые требуют длительного времени приготовления и поэтому не могут быть включены в меню. Наряду с ассортиментом предприятию нужно соблюсти следующие требования к обслуживанию:

- скорость работы с клиентами: меню понятно и наглядно, продажа ведется через несколько касс, пространство удобно для перемещения;
- блюда адаптированы для быстрого приготовления;
- минимальное обслуживание в стационарных точках (основная обязанность сотрудников – следить за чистотой столов, полов);
- отработанные технологии и найм неквалифицированного персонала, то есть главное требование не образование, а выполнение норм гигиены и наличие медицинской карты.

Вопросы и задания

Какой персонал Вам понадобится, чтобы все требования работодателя выполнить?

Какие источники поиска наиболее приемлемы для решения данной задачи?

Назовите два-три навыка для каждой должности, на которые Вы будете ориентироваться в поиске и подборе персонала.

Кейс 2.

Кейс «Требую повышения»

Вы уже несколько лет работаете в компании в отделе обучения персонала. Ваши обязанности весьма однообразны, но в то же время Вы не отвечаете за конечный результат, так как наряду с другими сотрудниками выполняете работу по поручению руководителя отдела обучения персонала. Вы выполняете главным образом такие стандартные действия:

- получаете заказ на обучение от руководителя отдела и вносите его в базу планирования обучения;
- составляете список работников на обучение или повышение квалификации по заявкам руководителей подразделений;

– вносите все данные по сотрудникам и передаете эту заявку своему руководителю. В общем, Вы дошли до той стадии в работе, когда стало скучно, но зато Вы имеете возможность отпрашиваться по необходимости, и в коллективе очень хороший психологический климат. Однако в последнее время Вы чувствуете, что неудовлетворенность трудом усиливается, а Вы готовы выполнять более сложную работу или хотя бы попробовать, причем Вам хотелось бы, чтобы Ваша работа не зависела от результата работы других. В общем, Вы уверены, что руководитель мог бы уже предложить Вам место повыше. В ответ на Вашу просьбу о повышении руководитель сказал, что ответит через несколько дней.

Через три дня начальник предложил Вам следующие условия:

- по результатам работы за предыдущее время он не видит оснований для повышения, но предлагает Вам в течение следующих двух месяцев выполнять функции ведущего специалиста вместе с теми, что у Вас уже есть;
- официальное распоряжение о повышении будет сделано, если Вы будете отлично справляться со всей работой;
- оплата не меняется, но если работа будет выполнена качественно, то Вы получите премиальные, размер которых также будет зависеть от результата.

Вопросы и задания.

Оцените предложение руководителя по каждому пункту.

Какие условия Вы хотели бы изменить?

Предложите руководителю свой вариант решения.

Кейс 3.

«Решение о введении штатной должности заместителя начальника отдела»

Руководитель финансового отдела одного из предприятий ЖДТ Татьяна Михайловна после долгих размышлений приняла, наконец, окончательное решение о необходимости введения штатной должности заместителя начальника отдела. Это было связано с тем, что постоянно увеличивающийся объем работы отдела, где Татьяна Михайловна была единственным менеджером, стал отражаться на качестве работы. Татьяна Михайловна понимала, что за ежедневной «текучкой» начинает упускать из виду наиболее важные проблемы, которые следовало решать в отделе.

Круг потенциальных кандидатов быстро сузился до двух сотрудниц. Первой была ее давняя подруга Елена Николаевна; с ней они пятнадцать лет назад вместе учились в Финансовой академии. Годы совместной учебы в одной группе, жизнь в общежитии, радости и горе – все это очень сблизило их. Они доверяли друг другу, а после замужества продолжали дружить семьями. Как специалист Елена Николаевна была исполнительным и вполне квалифицированным работником. Ей не хватало, по мнению Татьяны Михайловны, творческой «жилки», энергичности и настойчивости в достижении поставленных целей.

Именно эти качества и позволили в свое время Татьяне Михайловне стать руководителем финансового отдела и соответственно начальником Елены Николаевны. Данное событие Елена Николаевна восприняла внешне спокойно.

Другой кандидатурой на должность заместителя, как считала Татьяна Михайловна, являлась Надежда, которая после окончания вуза работала в ее отделе около двух лет. С первых дней своей трудовой деятельности Надежда быстро «вписалась» в женский коллектив отдела.

Обладая острым умом и будучи чрезвычайно динамичной, Надежда очень скоро стала

квалифицированным работником. Татьяна Михайловна полагала, что Надежде не хватало лишь усидчивости. Неоднократно по собственной инициативе Надежда предлагала Татьяне Михайловне оригинальные решения возникающих перед отделом проблем, с помощью которых удавалось достичь значительных результатов.

Вопросы.

1. Кому, по вашему мнению, следует отдать предпочтение в решении вопроса о заместителе отдела: подруге Елене Николаевне или молодой сотруднице Надежде?
2. Объясните свое решение, постарайтесь «взвесить» достоинства и недостатки каждой кандидатуры.
3. Какими качествами, прежде всего, должен обладать менеджер?

2. Вариант 2.

Кейс 1.

Кейс «Невыполнимые обещания».

В иностранной компании Lest***, как и во многих других, существует обязательное условие – все сотрудники должны владеть английским языком на уровне рабочего. Чтобы поддерживать заданный уровень, в компании действует следующая программа: раз в полгода каждый сотрудник обязан пройти языковые курсы – для совершенствования навыков или дальнейшего обучения, если это необходимо. Менеджеры высшего звена имеют право на зарубежную языковую стажировку. Все расходы по программе оплачивает компания.

И вот в филиале Lest***, чтобы удержать одного из ключевых сотрудников, HR-менеджер пообещал ему зарубежную языковую стажировку, на которую тот формально не имел право, так как не входил в число топ-ов. И вот в головной офис компании отправился запрос на выделение средств на обучение сотрудника.

Как поступить руководителю HR-департамента головного офиса: отказать в стажировке и подставить коллегу, или согласиться, но быть готовым к тому, что завтра таких желающих выстроится целая очередь?

Кейс 2.

«Сложный подбор»

Кадровое агентство «Альфа» специализируется на подборе различного персонала. На прошлой неделе в агентство обратился клиент – наркологический центр «Бета» – с заявкой подобрать 10 % от общего состава сотрудников центра. Заказ был крупный и сложный по-своему, так как на рынке труда ресурс специалистов, необходимых центру, очень ограничен. Система управления наркологическими медицинскими учреждениями такова, что высококвалифицированные специалисты пытаются найти место в коммерческих центрах. Это создает некоторую стагнацию на рынке в данном секторе. Получается, чтобы выполнить этот заказ, нужно обратиться к рынку медицинских работников, которые ищут работу в других секторах, и предложить им должности в наркологической клинике-заказчике. С первых телефонных интервью менеджер по подбору столкнулась с тем, что соискатели отказывались от предложения переквалифицироваться, объясняя это тем, что они не хотят лечить тех, кто, возможно, на почве наркомании совершили преступления. Менеджер по подбору стала подбирать информацию, чтобы разобраться, почему так относятся к этой работе, и выяснила, что

существует совершенно противоположная позиция. Есть специалисты, которые считают, что наркоманы и алкоголики нужны нашему обществу, так как они стимулируют рост рынка труда в области экспериментальной психологии, наркологии и других сферах медицинской деятельности. То есть если не будет людей упомянутых категорий в нашем обществе, то и пропадет потребность в работниках, которые их лечат и обслуживают. Перед менеджером по подбору встал выбор – продолжать поиск и всячески стараться приукрасить работу в наркологическом центре, чтобы выполнить заказ, или отказаться от него по моральным убеждениям, которых она тоже придерживалась.

Вопросы и задания

1. Дайте свою оценку ситуации.
2. Чьей точки зрения Вы придерживаетесь?
3. Можно ли назвать отношение менеджера по подбору персонала непрофессиональным?

Кейс 3.

«Организация рабочих мест»

В метеорологической лаборатории работают 11 сотрудниц. Все располагаются в одной комнате. Коллектив дружный. Сотрудницы поддерживали отношения не только на работе, но и дружили семьями. Все всегда были доброжелательны друг к другу, всячески помогали, подменяли, когда кто-то не мог выйти на работу.

Но со временем сотрудницы стали жаловаться, что рабочие места устроены неудобно: приходится сидеть спиной друг к другу, что создает дискомфорт. А когда нужно обсудить рабочий вопрос или просто перекинуться парой слов, сотрудницам приходится поворачиваться, но так как стулья не крутятся, делать это непросто. Прикинув, как можно переставить рабочие столы, решили, что лучше сдвинуть их к середине комнаты и поставить так, чтобы все сидели по парам напротив друг друга.

Но между столами не было даже небольших перегородок, из-за чего у сотрудниц не возникало чувства личного пространства и хотя бы условного уединения. Через месяц снова проявилось недовольство. Когда кто-то говорил по телефону, то у рядом сидящих возникало ощущение, что говорят с ними. Кому-то не нравилось, что соседка жует жвачку или пьет чай с конфетой, кто-то высказывался против резкого запаха духов. Ведь он ощущался на протяжении всего рабочего дня. Кому-то не нравилось, что некоторые соседки перекусывают прямо на рабочем месте несколько раз в день.

Раздражение нарастало и иногда выливалось в перепалку. Когда коллеги сидели спиной друг к другу, никто не обращал внимания на такие мелочи, а теперь недовольство нередко приводило к скандалам, но возвращать столы на прежние места никто не хотел, так как это тоже было неудобно.

Вопросы и задания.

Могла ли описанная в кейсе ситуация возникнуть по другим причинам, а не из-за того, что переставили столы?

Как, по Вашему мнению, нужно организовать пространство, чтобы угодить сотрудницам? Обязательно ли для урегулирования конфликта иначе размещать рабочие места?

3.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Кейс-стади»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	7
2	7
3	6
ИТОГО	20

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
<p>Принимает активное участие в работе группы, предлагает собственные варианты решения проблемы, выступает от имени группы с рекомендациями по рассматриваемой проблеме, аргументировано отвечает на вопросы участников, соблюдает регламент выступления.</p> <p>Показывает отличные знания :</p> <ul style="list-style-type: none"> -видов кадровой стратегии и политики в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации; -основы аудита деятельности предприятия в области управления персоналом; -современных кадровых технологий. <p>Демонстрирует отличные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ и давать оценку рынку труда предприятий питания с учетом множественных факторов; -анализировать и планировать кадровую стратегию и политику предприятия ; <p>Обладает отличными</p>	<p>Принимает участие в работе группы, участвует в обсуждениях. Понимает суть рассматриваемой проблемы, может высказать типовое суждение по вопросу, отвечает на вопросы участников. Но выступление недостаточно аргументировано и последовательно, возможно несоблюдение регламента выступления.</p> <p>Показывает базовые знания :</p> <ul style="list-style-type: none"> -видов кадровой стратегии и политики в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации; -основы аудита деятельности предприятия в области управления персоналом; -современных кадровых технологий. <p>Демонстрирует базовые умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ и давать оценку рынку труда предприятий питания с учетом множественных факторов; -анализировать и планировать кадровую стратегию и политику предприятия ; 	<p>Не принимает участия в работе группы, не высказывает никаких суждений, не выступает от имени группы; демонстрирует полную неосведомленность по сути изучаемой проблемы. Показывает отсутствие знаний :</p> <ul style="list-style-type: none"> -видов кадровой стратегии и политики в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации; -основы аудита деятельности предприятия в области управления персоналом; -современных кадровых технологий. <p>Демонстрирует недостаточные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ и давать оценку рынку труда предприятий питания с учетом множественных факторов; -анализировать и планировать кадровую стратегию и политику предприятия ; <p>Не обладает навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владения современными методами анализа и разработки кадровой

<p>навыками: - владения современными методами анализа и разработки кадровой стратегии и кадровой политики предприятия в области управления персоналом;</p>	<p>Обладает навыками: - владения современными методами анализа и разработки кадровой стратегии и кадровой политики предприятия в области управления персоналом;</p>	<p>стратегии и кадровой политики предприятия в области управления персоналом;</p>
--	---	---

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности

<i>Знания</i>
-юридические термины и категории; - основные правовые законы (ГК РФ и ТК РФ).
<i>Умения</i>
-использовать юридические термины и категории в решении экономических задач; - использовать основные юридические законы в сфере управления персоналом.
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
базовыми навыками составления юридических документов в сфере управления персоналом на предприятиях общественного питания.
ПК-16 способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
<i>Знания</i>
-виды кадровой стратегии и политики организации; -основы аудита и планирования финансово-хозяйственной деятельности предприятия в области управления персоналом;
<i>Умения</i>
- проводить анализ и давать оценку рынку труда предприятий питания с учетом множественных факторов; -анализировать и планировать кадровую стратегию предприятия; -проводить анализ рисков;
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
- владения современными методами планирования финансово-хозяйственной деятельности и разработки кадровой стратегии предприятия в области управления персоналом;
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
<i>Знания</i>
Знает базовый кадровый документооборот на предприятии питания.
<i>Умения</i>
Умеет использовать кадровую нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Владеет навыками систематизации , обобщения информации и использования кадровой документации.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Зачет– это метод проверки знаний студентов по части или

полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На зачете проверяются знания: видов кадровой стратегии и политики в области отбора, адаптации, оценки и обучения персонала организации; основ аудита деятельности предприятия в области отбора, адаптации, оценки и обучения персонала организации в системе управления персоналом; современных кадровых технологий; базового кадрового документооборота на предприятии; основ ТК РФ.

А также проверка умений и навыков:

анализировать и планировать кадровую стратегию и политику предприятия ; применять современные кадровые технологии для решения проблем в системе управления персоналом предприятия; владения современными методами анализа и разработки кадровой стратегии и кадровой политики предприятия.

Зачет дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса.

Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях.

Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий.

На зачете студенту предлагается билет, содержащий вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ.

После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами.

От студента требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из двух заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	12	20
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

1.

Зачет направлен на проверку уровня знаний :

- видов кадровой стратегии и политики в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации;
- основы аудита деятельности предприятия в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации в системе управления персоналом;
- современных кадровых технологий;
- базового кадрового документооборота на предприятии;
- основы ТК РФ

Вопросы для оценки знаний по курсу «Управление персоналом в общественном питании»:

1. Дайте понятие «персонал» и подходы к определению его содержания.
2. Раскройте содержание понятия «управление персоналом».
3. Охарактеризуйте место управления персоналом в системе управления предприятием общественного питания.
4. Дайте характеристику научных школ управления персоналом.
5. Опишите принципы (правила) управления персоналом.
6. Охарактеризуйте цели и задачи управления персоналом.
7. Опишите состав и содержание методов управления персоналом.
8. Раскройте компетенции линейных менеджеров и кадровых служб в решении кадровых задач предприятия общественного питания.
9. Определите место кадровой службы в организационной структуре предприятия общественного питания.
10. Опишите квалификационные характеристики менеджера по персоналу.
11. Охарактеризуйте виды стратегий управления персоналом предприятия общественного питания.
12. Опишите базовые кадровые документы, заполняемые на стадии приема работника на работу..
13. Назовите методы определения численности персонала.
14. Опишите цели, задачи Трудового кодекса РФ.
15. Охарактеризуйте правовое регулирование вопросов нормирования труда.

16. Опишите принципы, цели и задачи подбора персонала.
17. Охарактеризуйте подбор персонала как технологию.
18. Опишите внутренние и внешние источники подбора и факторы, определяющие выбор источников.
19. Сформулируйте цели и основные задачи отбора персонала на предприятии общественного питания.
20. Опишите состав и дайте характеристику методов отбора.
21. Охарактеризуйте виды трудового договора.
22. Опишите принципы и цели адаптации.
23. Назовите виды адаптации и охарактеризуйте их содержание
24. Дайте понятие и опишите принципы профессионального обучения.
25. Раскройте содержание видов профессионального обучения персонала: подготовки, переподготовки, повышения квалификации.
26. Опишите: как определяется потребность организации в обучении. Назовите критерии и методы определения потребностей.
27. Охарактеризуйте цели и методы обучения: обучение на рабочем месте; обучение вне рабочего места.
28. Сформулируйте критерии и методы оценки эффективности системы профессионального обучения персонала.
29. Дайте понятие и опишите виды деловой карьеры.
30. Опишите методы работы с кадровым резервом.

2. Практическое задание направлено на проверку умений:

-проводить аудит финансовых и материальных ресурсов в системе управления персоналом.

-анализировать и планировать кадровую стратегию и политику предприятия ;

-применять современные кадровые технологии для решения проблем в системе управления персоналом предприятия

А так же на проверку полученных навыков:

- владения современными методами анализа и разработки кадровой стратегии и кадровой политики предприятия.

Задания.

Проанализируйте ситуацию и найдите в предложенных вариантах рациональное и эффективное решение или предложите свой вариант решения . Обоснуйте выбор.

Задание 1.

В коллективе освобождается место заместителя начальника. Среди членов группы существует несколько реальных претендентов на данную должность. Кого выбрать руководителю? Обоснуйте свой ответ.

А. Руководитель принимает решение самостоятельно, без обсуждения с коллективом. Выбирает того, кто более исполнительен, послушен и не обладает инициативой, т.е. такого человека, которым можно легко управлять и который не будет составлять ему конкуренцию.

Б. Принять решение самому очень трудно. Поэтому будет оттягивать дело и, возможно, ждать помощи со стороны (мнение коллектива или указание вышестоящего руководителя).

В. Руководитель действует в соответствии с демократическим стилем:

Надо узнать мнение бывшего коллеги: кого он хотел бы видеть на своем месте и почему

Провести личную беседу с каждым членом группы о том, кого он может предложить на эту должность.

Выявить тех, кто имеет больше рекомендаций со стороны коллег.

Провести среди претендентов письменный опрос: что, по их мнению, следует изменить в будущей работе?

Проанализировать, кто обладает большей инициативой и творческим подходом; тому и делегировать полномочия

Официально представить этого человека в коллективе и объяснить, почему именно его кандидатура была выбрана.

Как быть с остальными претендентами? Поговорить с ними в личной беседе и дать понять, что руководитель ценит их как специалистов и что никто другой не сможет справиться с работой лучше, чем они.

Г. Ваш вариант решения

Задание 2. «Отношение к труду».

В каком из приведенных ниже случаев проявляется сознательность людей по отношению к труду? Обоснуйте свой ответ.

А. В сложных условиях жизни любой будет трудиться с энтузиазмом. Однако, как только появляются свободное время и жизненный комфорт, возникает тяга не к работе, а к развлечениям.

Б. Когда человек достигает определенного уровня жизни, у него появляется свободное время, для него работа становится не только источником дохода, но и средством удовлетворения духовных и интеллектуальных запросов.

В. Когда в жизни появляется достаток, и она протекает с комфортом, человек ищет развлечений, удовольствий. В этом случае он теряет всякий интерес к работе и тем более стремится избежать трудностей.

Г. Ваш вариант решения

Задание 3. «Чувство принадлежности к предприятию».

Какой из приведенных ниже примеров является наиболее приемлемым для закрепления у сотрудников чувства принадлежности к предприятию, стимулирования трудолюбия? Обоснуйте свой ответ.

А. При определении целей работы на предприятии. А также при составлении рабочих планов надо делать так, чтобы подчиненные по мере возможности принимали в этом участие, высказывали свое мнение.

Б. Необходимо, насколько это, возможно, избегать того, чтобы заставлять подчиненных выполнять непосильную работу или давать им нагоняй. Надо проявлять постоянную заботу о каждом подчиненном.

В. Установить строгий порядок на рабочих местах и самому как управляющему соблюдать его, показывая пример остальным. Одновременно надо заставлять подчиненных соблюдать установленный порядок и не допускать самовольных действий.

Г. Ваш вариант решения

Задание 4. «Удовлетворенность работой».

Как управляющий должен отреагировать на заявление работника о том, что он не получает удовлетворения от своей работы? Объясните почему? Обоснуйте свой ответ.

- А. Точно установить, какая работа дала бы удовлетворение этому подчиненному, и, если есть возможность, как можно скорее постараться предоставить ее взамен прежней.
- Б. Думается, что любой хотел бы иметь работу по душе и приносящую удовлетворение. Однако в условиях фирмы предоставить такого рода работу для всех ее работников невозможно. В связи с этим нужно убедительно разъяснить работнику, что в фирме есть много сотрудников, которые терпеливо трудятся на порученных им участках.
- В. Нужно разъяснить работнику, что удовлетворенность работой определяется тем, как к ней относиться и как ее выполнять. Надо доказать, что и от выполняемой им работы можно получать большое удовлетворение, если видеть в ней творческие начала.
- Г. Ваш вариант решения
-

Задание 5. «Определение целей и задач деятельности».

Попробуйте выбрать из приведенных ниже рекомендаций три наиболее важные, которые желательно учитывать при определении подчиненным целей их деятельности. Объясните почему? Обоснуйте свой ответ.

- А. Добиваться понимания того, какое значение поставленные цели имеют для достижения целей организации.
- Б. По мере возможности определять цели деятельности с учетом мнения подчиненных.
- В. Добиваться всестороннего понимания целей каждым подчиненным. Культивировать у подчиненных чувство справедливости.
- Г. Если при определении целей исходить из способностей подчиненных, то будет очень трудно достичь их, сколько ни старайся.
- Д. Можно достигнуть любых целей, если учитывать способности подчиненных.
- Е. При определении целей деятельности нужно по возможности прибегать к конкретным фактам и цифрам.
- Ж. Ваш вариант решения
-

Задание 6. «Слаженность группы».

Какие, по вашему мнению, из приведенных ниже мер являются наиболее эффективными для культивирования атмосферы взаимовыручки, взаимодействия между подчиненными? Объясните почему? Обоснуйте свой ответ.

- А. Будь то сфера производства или сфера торговли, на предприятии следует создавать своего рода атмосферу соперничества (соревнования) между рабочими группами.
- Б. Определить объем работы в рамках предприятия, распределить ее между всеми подчиненными, сделать так, чтобы каждый не выходил за рамки своей компетенции. Одновременно с этим осуществлять руководство таким образом, чтобы гарантировать успешное выполнение работы каждым работником и чтобы ни кто не мешал друг другу.
- В. Провести неофициальные мероприятия, например, дружеские встречи или экскурсии, в ходе которых работники могли бы с удовольствием и непринужденно пообщаться друг с другом. Наряду с этим надо с помощью собраний и других мероприятий способствовать тому, чтобы работники стали понимать характер работы друг друга.
- Г. Ваш вариант решения
-

Задание 7. «Сработанность группы».

Почему в малой группе легче добиться единства действий, чем в большой? Какие из приведенных ниже причин являются обоснованными? Объясните почему? Обоснуйте

свой ответ.

А. Образ мышления одного человека отличается от образа мышления другого. Поэтому в малой группе легче найти общую для всех точку соприкосновения. В большой же группе добиться этого значительно труднее, поскольку общение в малой группе интенсивнее, чем в большой.

Б. Если группа малочисленна, то в ней легче обеспечить единство действий. Это связано со стремлением людей к взаимопониманию.

В. В любой группе всегда есть люди, чье мнение расходится с мнением окружающих. Если группа малочисленная, то, естественно, и меньше таких людей. Поэтому не требуется затрачивать слишком много усилий на уговоры таких людей.

Г. Ваш вариант решения

Задание 8. «Соревнование».

Какое из приведенных ниже положений, касающихся соревнования, является правильным? Объясните почему? Обоснуйте свой ответ.

А. Поскольку считается, что человек стремится одержать над другим верх, его следует вовлекать в соревнование.

Б. Соревнование нередко повышает коэффициент полезного действия человека в трудовой деятельности. Однако человек, не имеющий перспективы победить в соревнованиях, постепенно отказывается от них. Соревнования, проводимые в течение длительного времени, не только не повышают, а, наоборот, понижают коэффициент полезного действия работников.

В. В соревновании только часть работников напрягает свои силы, вкладывает душу в работу. Большинство же не меняет привычного для себя трудового ритма. Поэтому соревнование почти не изменяет коэффициента полезного действия работников.

Г. Ваш вариант решения

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала.	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется. Показывает слабые знания :

	<p>использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы. Показывает отличные знания : - видов кадровой стратегии и политики в области отбора, адаптации, мотивации , оценки и обучения персонала организации; -основы аудита деятельности предприятия в области отбора, адаптации, мотивации , оценки и обучения персонала организации в системе управления персоналом; - современных кадровых технологий; - базового кадрового документооборота на предприятии; - основы ТК РФ</p>	<p>Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно. Показывает базовые знания : -видов кадровой стратегии и политики в области отбора, адаптации, мотивации , оценки и обучения персонала организации; -основы аудита деятельности предприятия в области отбора, адаптации, мотивации , оценки и обучения персонала организации в системе управления персоналом; -современных кадровых технологий; - базового кадрового документооборота на предприятии; - основы ТК РФ</p>	<p>-видов кадровой стратегии и политики в области отбора, адаптации, мотивации , оценки и обучения персонала организации; -основы аудита деятельности предприятия в области отбора, адаптации, мотивации , оценки и обучения персонала организации в системе управления персоналом; -современных кадровых технологий; - базового кадрового документооборота на предприятии; - основы ТК РФ</p>
<p>Практическое задание</p>	<p>Задание выполнено полностью. Показано отличное умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач. Демонстрирует отличные умения: - анализировать и</p>	<p>Задание выполнено не полностью. Показан средний уровень умения использовать теоретические знания при выполнении практических задач. Демонстрирует базовые умения: - анализировать и</p>	<p>Задание не выполнено . Не демонстрирует умения: применять современные кадровые технологии для решения проблем в системе управления персоналом. Нет навыков: -владения современными</p>

	<p>планировать кадровую стратегию и политику предприятия ; - применять современные кадровые технологии для решения проблем в системе управления персоналом. Обладает отличными навыками : - владения современными методами анализа и разработки кадровой стратегии и кадровой политики в области отбора, адаптации, оценки и обучения персонала предприятия;</p>	<p>планировать кадровую стратегию и политику предприятия ; - применять современные кадровые технологии для решения проблем в системе управления персоналом. Обладает базовыми навыками: - владения современными методами анализа и разработки кадровой стратегии и кадровой политики в области отбора, адаптации, оценки и обучения персонала предприятия;</p>	<p>методами анализа и разработки кадровой стратегии и кадровой политики в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала предприятия;</p>
--	--	--	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ

			требованиям, предъявляемым к оценочному средству
--	--	--	--

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 2

1. Экзамен

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства « Экзамен»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
<i>Знания</i>
-юридические термины и категории; - основные правовые законы (ГК РФ и ТК РФ).
<i>Умения</i>
-использовать юридические термины и категории в решении экономических задач; - использовать основные юридические законы в сфере управления персоналом.
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
базовыми навыками составления юридических документов в сфере управления персоналом на предприятиях общественного питания.
ПК-16 способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
<i>Знания</i>
-виды кадровой стратегии и политики организации; -основы аудита и планирования финансово-хозяйственной деятельности предприятия в области управления персоналом;
<i>Умения</i>
- проводить анализ и давать оценку рынку труда предприятий питания с учетом множественных факторов; -анализировать и планировать кадровую стратегию предприятия; -проводить анализ рисков;
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
- владения современными методами планирования финансово-хозяйственной деятельности и разработки кадровой стратегии предприятия в области управления персоналом;
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
<i>Знания</i>

Знает базовый кадровый документооборот на предприятии питания.
Умения
Умеет использовать кадровую нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
Навыки и/или опыт деятельности
Владеет навыками систематизации, обобщения информации и использования кадровой документации.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Экзамен», характеризующий этап формирования

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Экзамен – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На экзамене проверяются знания :

- видов кадровой стратегии и политики в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации;
- основы аудита деятельности предприятия в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации в системе управления персоналом;
- современных кадровых технологий;
- базового кадрового документооборота на предприятии;
- основ ТК РФ

В ходе экзамена проверяются умения:

- проводить аудит финансовых и материальных ресурсов в системе управления персоналом.
- проводить анализ и давать оценку рынку труда предприятий с учетом множественных факторов;
- анализировать и планировать кадровую стратегию и политику предприятия ;
- применять современные кадровые технологии для решения проблем в системе управления персоналом предприятия;
- использовать кадровую нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
- использовать основные юридические законы (ТК РФ) в сфере управления персоналом.

Проверяются навыки:

- владения современными методами анализа и разработки кадровой стратегии и кадровой политики в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала предприятия;
- систематизации, обобщения информации и использования кадровой документации; теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Экзамен дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса.

Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

Ограниченность времени для непосредственной подготовки к экзамену требует от

студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях.

Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к экзамену является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий.

На экзамене студенту предлагается билет, содержащий вопросы на знание, умение и навыки. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками.

От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

На экзамене студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Практическое задание
3. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	6	10
Практическое задание	9	15
Практическое задание	9	15
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Экзамен»

1. Экзамен направлен на оценку знаний:

- видов кадровой стратегии и политики в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации;
- основы аудита деятельности предприятия в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации в системе управления персоналом;
- современных кадровых технологий;

- базового кадрового документооборота на предприятии;
- основ ТК РФ

Вопросы для оценки знаний по курсу «Управление персоналом в общественном питании».

1. Опишите основные направления кадровой политики организации.
2. Назовите основные методы управления персоналом.
3. Охарактеризуйте основные принципы управления персоналом.
4. Опишите концепции управления персоналом.
5. Охарактеризуйте виды кадровой политики организации.
6. Опишите виды деятельности службы управления персоналом в организации общественного питания.
7. Охарактеризуйте современное кадровое делопроизводство.
8. Сформулируйте критерии оценки эффективности системы управления персоналом организации общественного питания.
9. Опишите основные теории мотивации.
10. Дайте характеристику стимулированию трудовой деятельности. Назовите принципы стимулирования.
11. Охарактеризуйте методы материального стимулирования персонала.
12. Охарактеризуйте методы нематериального стимулирования персонала.
13. Дайте характеристику понятий: набор, отбор, профессиональная ориентация кадров.
14. Назовите основные источники подбора персонала, опишите плюсы и минусы источников подбора в организации общественного питания .
15. Назовите основные методы отбора персонала, охарактеризуйте эти методы.
16. Раскройте типичные ошибки при подборе и отборе персонала организации общественного питания.
17. Опишите основные цели, задачи и методы адаптации персонала в организации.
18. Охарактеризуйте участников адаптационного процесса и их функциональные обязанности в организации общественного питания .
19. Назовите современные инструменты адаптации персонала в организации, оцените их эффективность.
20. Опишите основные функции и задачи оценки персонала организации.
21. Проанализируйте эффективность различных методов оценки персонала в организации общественного питания.
22. Опишите порядок проведения и основные этапы аттестации персонала в организации общественного питания .
23. Охарактеризуйте современные методы оценки персонала: «360 градусов» и «Ассесмент-центр».
24. Охарактеризуйте цели и задачи обучения персонала организации общественного питания .
25. Опишите основные методы обучения персонала в организации. Критерии оценки эффективности обучения.
26. Охарактеризуйте базовые правовые документы системы управления персоналом.

27. Дайте понятие деловой карьеры и опишите ее виды.
28. Опишите процесс планирования деловой карьеры работника и основные методы развития карьеры организации общественного питания.
29. Сформулируйте понятие конфликта в коллективе. Опишите функции, природу и виды конфликтов.
30. Назовите стратегические и тактические методы разрешения конфликтных ситуаций в организации общественного питания.

2. Задания направлены на проверку умений:

На формирование умений:

- проводить аудит системы управления персоналом.
- проводить анализ и давать оценку рынку труда предприятий с учетом множественных факторов;
- анализировать и планировать кадровую стратегию и политику предприятия ;
- применять современные кадровые технологии для решения проблем в системе управления персоналом предприятия;
- использовать кадровую нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
- использовать основные юридические законы (ТК РФ) в сфере управления персоналом.

Вопросы на оценку умений.

1. Сформируйте вопросы для проведения собеседования для администратора ресторана, используя различные типы вопросов (не менее 5);
2. Составьте объявление для размещения в СМИ о найме повара 6 категории в ресторан азиатской кухни
3. Составьте план адаптации молодого специалиста – администратора ресторана.
4. Опишите основные обязанности наставника при адаптации молодого специалиста – администратора ресторана.
5. Сформируйте список вопросов для собеседования с претендентами на должность менеджер по персоналу.
6. Разработайте план мероприятий тренинга по адаптации «Добро пожаловать» для новичков организации.
7. Задача "Определение логической последовательности выполнения функций"

Исходными данными для решения задачи является перечень функций службы

управления персоналом, причем этот перечень составлен в свободной

последовательности без соблюдения логической взаимосвязи между функциями.

Перечень функций службы управления персоналом:

- обеспечение потребности в персонале;
- использование персонала;
- анализ маркетинговой информации;
- разработка системы целей управления персоналом;
- определение содержания труда на каждом рабочем месте;
- выбор путей покрытия потребности в персонале;
- адаптация персонала;
- определение функций и оргструктуры службы управления персоналом;
- формирование системы управления персоналом;
- планирование качественной и количественной потребности в персонале;
- отбор персонала;
- определение потребности в персонале;

- производственная социализация персонала;
- мотивация трудовой деятельности;
- управление карьерой персонала;
- высвобождение персонала;
- определение содержания и процесса мотивации;
- деловая оценка персонала;
- использование денежных и неденежных побудительных систем;
- развитие персонала;
- организация обучения персонала.

Постановка задачи: расставить перечисленные функции в логической последовательности, сгруппировав их в отдельные функциональные подсистемы.

8. Составьте мотивационный профиль администратора ресторана.

9. Смоделируйте модель профессиональной пригодности для менеджера ресторанного бизнеса.

10. Разработайте свое резюме при поиске работы.

11. Составьте анкету из 10 вопросов для опроса удовлетворенности персонала предприятия общественного питания .

3. Проверяются навыки: владения современными методами анализа и разработки кадровой стратегии и кадровой политики в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала предприятия; систематизации, обобщения информации и использования кадровой документации.

Задания для оценки навыков.

1. Кейс. «В отдел управления персоналом пришел новый руководитель.

Задание.

Проанализируйте ситуацию, дайте оценку и подготовьте предложения по решению проблемы. Ответьте на вопросы в конце кейса.

Нас в отделе персонала работало три человека. У каждого был свой фронт работы, с которым мы успешно справлялись. Один из нас занимался подбором, другой – кадровым делопроизводством, а третий – обучением и развитием. Мы были очень дружны. Всегда друг друга выручали, ходили вместе на обеды, поздравляли друг друга с праздниками, делились радостями и трудностями. Все вопросы решали сообща. Неожиданно генеральный директор решил назначить нам руководителя. Им оказалась молодая женщина, в два раза моложе каждой из нас, с незаконченным коммерческим образованием, которая в первый же день предложила перейти на «ты». Хотя мы даже друг к другу обращались на «Вы».

С приходом новой начальницы стали происходить странные вещи. Мы почему-то практически перестали общаться. Каждый стал сам по себе. В комнате стоит тишина, изредка нарушаемая телефонным звонком. Она ввела правила – общение только по ICQ. Разговаривает начальница только один на один. По одному каждую из нас выдергивает время от времени в переговорную комнату для обсуждения вопросов – зарплаты, объема работы, заданий и т.д. Поскольку ситуация в нашем небольшом коллективе резко изменилась, это отразилось также и на компании в целом. Выросла текучесть персонала, стало много конфликтов, судебных исков, штрафов и т.д. От многих проектов пришлось отказаться в силу отсутствия бюджета и специалистов, а ранее успешные проекты стали убыточными. Все сотрудники компании ходят нам сочувствуют. Никакой конфронтации вроде бы нет с новой начальницей, но и работать с ней особого желания тоже нет. Ходим на работу отбывать часы и потихоньку подыскиваем для себя вакансии .

1. Что произошло в организации?
 2. Как изменить ситуацию?
 3. Как безопасно вывести на чистую воду новую начальницу?
2. Кейс. «Бизнес требует перемен»

Задание.

Проанализируйте ситуацию, дайте оценку и подготовьте предложения по решению проблемы. Ответьте на вопросы в конце кейса.

Екатерина Светикова работала в одной крупной проектной компании, которая находилась в фешенебельном офисном здании в Центре Москвы. Компания регулярно получала крупные заказы и выигрывала тендеры. У каждого сотрудника было удобное рабочее место, оборудованное по последнему слову техники. Кругом была изумительная чистота, даже картины висели на стенах. Правда, зарплата сотрудников была невысокая. Но на новом месте работы Екатерине предложили зарплату в два раза больше, и она согласилась перейти.

Первое, что бросилось в глаза, офис и кабинеты сотрудников напоминали помойку. Кругом валялись пластиковые бутылки из-под воды, оберточная бумага, фантики, на рабочих столах и подоконниках месяцами собирала пыль грязная посуда. Здание не ремонтировалось лет двадцать. Люди, вроде бы, по возрасту те же самые, профиль бизнеса схожий, только было ощущение, что Екатерина попала в другой мир. Зарплата здесь была в среднем у всех сотрудников выше, чем в предыдущей организации. Перед Светиковой как HR-директором была поставлена задача по изменению уже существующей стратегии компании по управлению персоналом. Компания существовала за счет инвестиций от управляющей компании, сама не зарабатывала, на самоокупаемость так и не вышла за три года. Управляющая компания была не довольна такими результатами.

Основную причину неудач руководство видело в неправильной работе с персоналом, и поставило перед Екатериной задачу разработать план изменений, необходимых для улучшения качества и эффективности работы персонала. Проанализировав ситуацию, она поняла, что проблема лежит не в профессиональной плоскости. Все сотрудники достаточно компетентные и образованные люди. С чего начать перестройку?

3. Кейс. «Ошибка в подборе персонала».

Задание.

Проанализируйте ситуацию, дайте оценку и подготовьте предложения по решению проблемы. Ответьте на вопросы в конце кейса.

Генеральный директор компании Виктор Валентинович поручил Марии Стольниковой, HR-менеджеру, найти нового финансового директора на место уволившегося. У них был договор с двумя кадровыми агентствами, которые предложили одного и того же кандидата из конкурирующей компании. Подивившись такой солидарности, Мария решила самостоятельно выяснить, что за ценного кадра ей нашли, и пошла за информацией в интернет. Найденные данные ее совсем не порадовали: оказалось, что кандидат увлекается тяжелым роком, подрабатывает в джаз-банде и каждый вечер дает в каком-то подвале платные концерты. HR-менеджер насторожилась.

Но генеральный директор, проведя собеседование с кандидатом, попал под обаяние его артистической природы и теперь хочет видеть на позиции финансового директора только его. Кандидат тоже согласен перейти к нам в компанию. Но он выдвинул некоторые условия. Во-первых, попросил себе зарплату, почти как у генерального директора, во-

вторых, потребовал себе еще один дополнительный выходной, поскольку читает в этот день лекции в вузе и бросать это занятие не хочет.

Мария созвонилась с его бывшими работодателями (конкурентами), чтобы получить рекомендации на кандидата, и все в один голос рассказывали про то, какой он замечательный сотрудник, какое это счастье работать с таким специалистом... Мария в растерянности: умом она понимает, что назначение подобного человека на пост финансового директора будет концом компании, а убедить генерального директора в своей правоте не может. Причем нужно учесть тот факт, что Мария работает в компании с основания, а генеральные директора меняются чуть ли не каждый год.

Как HR-менеджеру убедить генерального директора, что такой кандидат на позицию финансового директора им не подходит? Или может Марии стоит оставить все как есть и не заморачиваться?

4. Кейс. «Ошибка HR-директора».

Задание.

Проанализируйте ситуацию, дайте оценку и подготовьте предложения по решению проблемы. Ответьте на вопросы в конце кейса.

Этот вторник грозил стать «черным» для Андрея Великанова, HR-директора компании по продаже элитной недвижимости. Все складывалось прекрасно до того звонка в 16.15. Звонок был от бывшего работодателя одного из недавно принятых сотрудников.

Оказалось, что умный и приятный IT-менеджер Валентин Данилкин, с которым Андрей лично проводил собеседование и которого принял в компанию, вовсе не так мил, как хочет казаться, и его увольнение с прежнего места было вызвано отнюдь не желанием найти лучшую и более интересную работу, а необходимостью. Ему просто указали на дверь. Как оказалось, Данилкин пытался шантажировать руководство: он требовал повышения заработной платы под угрозой раскрытия коммерческой информации, доступ к которой получил в силу выполнения им своих служебных обязанностей.

И как теперь быть Андрей не представлял. Самый простой вариант – уволить Данилкина, но вдруг тот попытается отомстить компании? А главное, что теперь делать ему, Андрею? Это же он взял на работу такого нечистоплотного человека, он не увидел, он не доработал. Это его ошибка, и, когда об этом узнают, как будут реагировать, как к нему станут относиться?

Как HR-у поступить в данном случае, чтобы, с одной стороны, не навредить компании, а с другой – сохранить свое лицо, ведь этого сотрудника он сам и нанимал на работу?

Предложите свой алгоритм действий HR-а компании по обеспечению безопасности бизнеса?

5. Кейс. «Долг платежом красен».

Задание.

Проанализируйте ситуацию, дайте оценку и подготовьте предложения по решению проблемы. Ответьте на вопросы в конце кейса.

Фактически за десять лет работы в крупнейшем хедхантинговом агентстве Борис Шевцов так и не сделал карьеры. Он прочно сидел на своем месте и, отвечая за информационную безопасность компании, по сути, знал всю ее подноготную, то, что скрывалось не только от рядовых сотрудников, но и от официальных органов. Поэтому, несмотря на разразившийся кризис, за свое будущее Борис не волновался.

Но вдруг пару месяцев назад в агентстве сменился генеральный директор. Старый шеф

отошел от оперативного руководства и передал бразды правления никому неизвестному молодому человеку. Отношения у Шевцова с новым руководителем не сложились, тот отказался соблюдать предыдущие договоренности относительно карьерного роста и в повышения зарплаты, а вскоре и вовсе указал на дверь. Причем в очень грубой форме и безо всяких пособий. Попытки прийти к разумному соглашению ни к чему не привели. Борис вынужден был уйти ни с чем, затаив обиду на компанию.

Долго без работы Шевцов не сидел: специалиста с такими знаниями, опытом, а главное обладающего такой информацией, на рынке оторвали с руками. В итоге он устроился в коллекторскую фирму. И так случилось, что скоро в эту фирму обратился клиент, который хотел взыскать долг с того самого хедхантингового агентства. Агентство не рассчиталось по договору подряда, согласно которому ему были оказаны довольно дорогие услуги.

Когда коллеги Бориса стали детально изучать ситуацию, оказалось, что вся мебель и оборудование оформлены на подставные юридические лица, все торговые марки и патенты на интеллектуальную собственность числятся на оффшорных фирмах. И хотя общее имущество должника тянуло на несколько миллионов долларов, с самого агентства взять было нечего. Взыскать долг в этой ситуации было практически невозможно.

И вот тут Борису представилась замечательная возможность помочь новому работодателю и одновременно отомстить старому. Он снабдил своих коллег необходимым оружием – компроматом. Переговоры прошли за 10 минут.

Хедхантинговое агентство в этот же день перечислило все деньги с процентами и оплатило клиенту услуги коллекторской фирмы.

Может быть, новому генеральному директору хедхантингового агентства дешевле было бы соблюсти старые договоренности и немного повысить зарплату Борису Шевцову?

На ваш взгляд, как компания может избежать подобной мести со стороны уволенных сотрудников? В чем вообще кроется причина подобных выходов бывших работников? Кто больше виноват: неэтичный работодатель или неэтичный работник?

6. Кейс.

Задание.

Проанализируйте ситуацию, дайте оценку и подготовьте предложения по решению проблемы. Ответьте на вопросы в конце кейса.

В организацию руководством вышестоящей организации был назначен новый директор. После ухода предыдущего обстановка в организации накалилась, слухи и самые невероятные прогнозы плодились с фантастической скоростью, поэтому явления нового первого лица все ждали с нетерпением. Но если рядовой персонал надеялся на лучшее, заместителей директора одолевали сильные сомнения: господин Ирищев в их отрасли не отработал ни дня, значит, с ее спецификой не знаком. Как же он будет работать?

Первое же совещание подтвердило самые худшие опасения: Ирищев был вызывающе некомпетентен, а учиться, судя по всему, был не готов. Команда замов, которые были настоящими профессионалами в своем деле, мягко говоря, была озадачена. Позже озадаченность сменилась растерянностью, в которой они и пребывают до сего дня. То ли нужно тратить время, нервы и силы и объяснять директору азбучные истины, то ли стоит немного подождать, пока он сам уйдет. Все, что предлагают Ирищеву подчиненные, он отмечает, так как ему все непонятно и до этого он делал по-другому. Его распоряжения достойны рубрики «Рога и копыта» в журнале «Крокодил», так как они просто абсурдны. Замы начали задумываться, а стоит ли ограничиваться двумя

вариантами решения этой задачи? Может быть, выбрать третий и просто уйти?
Что делать в данной ситуации, потому что не только замы, но и другие сильные кадры работать под началом такого директора не хотят?

7. Кейс. «Борьба за здоровье» .

Задание.

Проанализируйте ситуацию, дайте оценку и подготовьте предложения по решению проблемы. Ответьте на вопросы в конце кейса.

Генеральный директор, просматривая очередной отчеты, обратил внимание, что его сотрудники часто берут больничные, плохо справляются с поставленными задачами. С этим нужно было что-то делать, и генеральный попросил зам. директора компании подготовить предложения по оздоровлению обстановки.

Первое, что сделала заместитель директора провела анонимный опрос с целью выяснить, кто какими заболеваниями страдает, что не устраивает сотрудников в работе и в организации, что хотели бы улучшить. Из всех сотрудников анкету заполнили лишь 10% и честно написали, что ничем не болеют и все условия их устраивают. Зам. директора не успокоилась и предложила программу «Здоровый образ жизни».

Организация предлагала сотрудникам бросить пить и курить, а также начать активно бороться с лишним весом, и готова была за это платить. Был оборудован мини-спорт зал со спортивным инвентарем, а также сотрудникам были обещаны небольшие ежемесячные премии за отказ от сигарет и за сброшенные килограммы. Однако ожидаемых результатов программа не принесла. Лишь небольшой процент сотрудников отказался от вредных привычек и стал следить за собственным здоровьем.

Какие меры предложили бы вы для оздоровления компании?

8. Кейс. «Сливки» для заграницы, или как остановить утечку кадров?»

Проанализируйте ситуацию, дайте оценку и подготовьте предложения по решению проблемы. Ответьте на вопросы в конце кейса.

Предприятие занимается созданием электронного оборудования на экспорт. Привлекать талантливых специалистов в компанию HR-у стоит огромных усилий и изобретательности. Более чем скромные зарплаты не становятся аргументом в пользу принятия карьерного предложения. Молодых людей привлекает лишь возможность стажировки у зарубежных партнеров, которую компания предлагает как хороший бонус.

Специалисты соглашаются, работают, учатся многому. Потом приезжают партнеры организации, смотрят, кто и себя покажет, и предлагают самым лучшим пройти стажировку. Чтобы быть «на уровне», повысить квалификацию. Все расходы по такой поездке (проживание, питание, даже стипендия на период обучения) партнеры берут на себя.

Понятное дело, что после стажировки мало кто из специалистов возвращается обратно не только в эту организацию, но и в Россию вообще. Стоит ли говорить о том, что предприятие постепенно становится кузницей кадров для иностранных компаний. Вернуть специалистов обратно не удастся, платить зарплаты на уровне западных компаний организация также не может. Но и отказаться от стажировок не получается – это условие прописано в контракте с деловыми партнерами.

Как компании выйти из тупика?

9 Кейс. «Это мы не проходили...»

Проанализируйте ситуацию, дайте оценку и подготовьте предложения по решению

проблемы. Ответьте на вопросы в конце кейса.

У крупного банка с разветвленной сетью филиалов возникла серьезная проблема с операционистами. Текучесть кадров в последние несколько месяцев несмотря на высокую зарплату и социальный пакет в компании резко возросла. В операционных залах вместо десяти-пятнадцати человек работает три-пять.

HR-менеджер, поговорив с сотрудниками, выяснил, что причины ухода – большие нервные перегрузки при общении с раздраженными клиентами. Банк перестал четко и в срок исполнять свои обязательства перед клиентами (например, блокирование банком карточных счетов, задержка перечисления и зачисления денег на банковскую карту и др.). Естественно, что весь поток негатива выливается на тех, кого люди видят первым, – операциониста.

Руководство банка обратилось к HR-директору с просьбой решить вопрос: либо резко увеличить набор специалистов, либо никого не увольнять в ближайшее время.

Как HR в данном случае может помочь своей компании?

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Экзамен»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы. Показывает отличные знания : видов кадровой стратегии и политики в области отбора, адаптации, мотивации , оценки и обучения	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе . Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Показывает базовые знания : видов кадровой стратегии и политики в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации; основы аудита деятельности предприятия в области отбора, адаптации, мотивации , оценки и обучения персонала	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется. Нет знаний : видов кадровой стратегии и политики в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации; основы аудита деятельности предприятия в области отбора, адаптации, мотивации , оценки и обучения персонала организации в системе управления персоналом;

	<p>персонала организации; основы аудита деятельности предприятия в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала организации в системе управления персоналом; современных кадровых технологий; базового кадрового документооборота на предприятии; основ ТК РФ.</p>	<p>организации в системе управления персоналом; современных кадровых технологий; базового кадрового документооборота на предприятии; основ ТК РФ.</p>	<p>современных кадровых технологий; базового кадрового документооборота на предприятии; основ ТК РФ.</p>
<p>Практическое задание</p>	<p>Задание выполнено полностью. Демонстрирует отличные умения: - проводить аудит системы управления персоналом. - проводить анализ и давать оценку рынку труда предприятий с учетом множественных факторов; - анализировать и планировать кадровую стратегию и политику предприятия; - применять современные кадровые технологии для решения проблем в системе управления персоналом предприятия; - использовать кадровую нормативную, техническую, технологическую документацию в</p>	<p>Задание выполнено не полностью. Демонстрирует базовые умения: - проводить аудит системы управления персоналом. - проводить анализ и давать оценку рынку труда предприятий с учетом множественных факторов; - анализировать и планировать кадровую стратегию и политику предприятия; - применять современные кадровые технологии для решения проблем в системе управления персоналом предприятия; - использовать кадровую нормативную, техническую, технологическую документацию в</p>	<p>Задание не выполнено. Не продемонстрированы умения: -проводить аудит системы управления персоналом. - проводить анализ и давать оценку рынку труда предприятий с учетом множественных факторов; - анализировать и планировать кадровую стратегию и политику предприятия; - применять современные кадровые технологии для решения проблем в системе управления персоналом предприятия; - использовать кадровую нормативную, техническую, технологическую документацию в</p>

	условиях производства продукции питания; - использовать основные юридические законы (ТК РФ) в сфере управления персоналом.	условиях производства продукции питания; - использовать основные юридические законы (ТК РФ) в сфере управления персоналом.	условиях производства продукции питания; - использовать основные юридические законы (ТК РФ) в сфере управления персоналом.
Практическое задание	Задание выполнено полностью. Демонстрирует отличные навыки: владения современными методами анализа и разработки кадровой стратегии и кадровой политики в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала предприятия в том числе и для решения проблем в сфере управления персоналом; систематизации , обобщения информации и использования кадровой документации.	Задание выполнено не полностью. Демонстрирует базовые навыки: владения современными методами анализа и разработки кадровой стратегии и кадровой политики в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала предприятия в том числе и для решения проблем в сфере управления персоналом; систематизации , обобщения информации и использования кадровой документации.	Задание не выполнено . Не продемонстрированы навыки: владения современными методами анализа и разработки кадровой стратегии и кадровой политики в области отбора, адаптации, мотивации, оценки и обучения персонала предприятия в том числе и для решения проблем в сфере управления персоналом; систематизации , обобщения информации и использования кадровой документации.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Кибанов, А. Я. Управление персоналом организации [Электронный ресурс] учебник / под ред. А.Я.Кибанова.— 4-е изд., доп. и перераб. — М. : ИНФРА-М, 2020. — 695 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/1092145>

2. Горленко, О. А. Управление персоналом [Электронный ресурс] : учебник / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можаяева. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2020. — 249 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/452413>

Дополнительная литература

1. Джум, Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Электронный ресурс] : учеб. пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=152583>

2. Егоршин, А. П. Основы управления персоналом [Электронный ресурс] учеб. пособие / А.П. Егоршин. — 4-е изд., перераб. и доп. — М.: ИНФРА-М, 2020. — 352 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/1067790>

3. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/1093233>

4. Управление персоналом организации: современные технологии [Электронный ресурс]: учебник / С.И. Сотникова [и др]; под ред. С.И. Сотниковой. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2020. — 513 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/1055537>

5. Управление персоналом организации: технологии управления развитием персонала [Электронный ресурс] : учебник / О.К. Минеева [и др.] ; под ред. О.К. Миневой . — М. : ИНФРА-М, 2019. — 160 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=335586>

Периодические издания

1. Экономический вестник РТ ()

2. Проблемы теории и практики управления(<http://uftp.ru>)
3. Проблемы теории и практики управления(<http://uftp.ru>)
4. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)
5. Вопросы экономики(<https://www.vopreco.ru/jour#>)
6. Вопросы экономики(<https://www.vopreco.ru/jour#>)
7. Менеджмент в России и за рубежом(<http://www.mevriz.ru/>)
8. Менеджмент в России и за рубежом(<http://www.mevriz.ru/>)
9. Менеджмент в России и за рубежом(<http://www.mevriz.ru/>)
10. Российский экономический журнал(<http://www.re-j.ru/>)
11. Экономист(<https://dlib.eastview.com/browse/publication/9265>)
12. Управление качеством(<http://www.panor.ru>)

Нормативно-правовые акты

1. Трудовой кодекс РФ.
2. Гражданский кодекс РФ.

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронная библиотека студента «КнигаФонд» - режим доступа <http://www.knigafund.ru>
2. сайт международного журнала «Проблемы теории и практики управления» - режим доступа <http://www.uftp.ru>
3. Ведущий портал о кадровом менеджменте - режим доступа <http://hrm.ru>
4. Журнал “Работа с персоналом” - режим доступа <http://www.hr-journal.ru>
5. Журнал "Управление персоналом" - режим доступа <http://www.top-personal.ru>
6. Журнал “Менеджмент в России и за рубежом” - режим доступа <http://www.mevriz.ru>
7. Журнал “HR-менеджмент” - режим доступа <http://magazine.hrm.ru>
9. Сообщество менеджеров - режим доступа <http://www.e-executive.ru>
10. Деловая пресса - режим доступа <http://www.businesspress.ru>
11. Информационный сайт “Info Management” - режим доступа <http://infomanagement.ru>
12. Энциклопедия менеджмента - режим доступа <http://www.pragmatist.ru>
13. Федеральный образовательный портал – Экономика, Социология, Менеджмент - режим доступа <http://ecsocman.hse.ru/>
14. Издательский дом “Топ-Manager” - режим доступа <http://www.top-manager.ru>
15. Система Гарант - режим доступа

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Групповая консультация

Разъяснение является основным содержанием данной формы занятий, наиболее сложных вопросов изучаемого программного материала. Цель – максимальное приближение обучения к практическим интересам с учетом имеющейся информации и является

результативным материалом закрепления знаний.

Групповая консультация проводится в следующих случаях:

- когда необходимо подробно рассмотреть практические вопросы, которые были недостаточно освещены или совсем не освещены в процессе лекции;
- с целью оказания помощи в самостоятельной работе (написание рефератов, выполнение курсовых работ, сдача экзаменов, подготовка конференций);
- если студенты самостоятельно изучают нормативный, справочный материал, инструкции, положения;

Методические материалы для подготовки дискуссии

Дискуссия — обсуждение какого либо спорного вопроса, проблемы. Важной характеристикой дискуссии, отличающей ее от других видов спора, является аргументированность.

В дискуссии выделяют следующие основные фазы:

- 1) ориентировка;
- 2) оценка;
- 3) завершающая фаза.

Этим фазам соответствуют следующие шаги.

1. Определение цели и темы дискуссии (ориентировка).
2. Сбор информации (знаний, суждений, мнений, новых идей, предложений всех участников дискуссии) по обсуждаемой проблеме сбор альтернатив (вариантов решения проблем).
3. Упорядочение, обоснование и совместная оценка полученной в ходе обсуждения информации - уяснение, анализ и выбор решения из набора имеющихся, появившихся в ходе обсуждения альтернатив.
4. Подведение итогов дискуссии: сопоставление целей дискуссии с полученными результатами (завершающая фаза, фаза собственно решения проблемы).

Методические материалы для подготовки к кейс-стади (case study)

Кейс-стади — учебные конкретные ситуации, специально разрабатываемые на основе фактического материала с целью последующего разбора на учебных занятиях.

В ходе разбора ситуаций обучающиеся учатся действовать в команде, проводить анализ и принимать управленческие решения.

Создавая кейс, необходимо учитывать требования, которым он должен соответствовать. Прежде всего, кейс должен иметь четко поставленную цель, соответствующий уровень трудности, иллюстрировать несколько аспектов жизни, должен не устаревать слишком быстро, быть актуальным на сегодняшний день, иллюстрировать типичные ситуации, развивать аналитическое мышление, провоцировать дискуссию, иметь несколько решений.

Кейсы различаются по сложности, профильности, по целям.

Рассмотрим классификацию кейсов.

Классификация кейсов по их сложности:

- иллюстративные учебные кейсы. Цель обучить алгоритму принятия правильного решения в определенной ситуации;
- учебные кейсы с формулированием проблемы, в которых описывается ситуация в конкретный период времени, выявляются и четко формулируются проблемы. Цель диагностирование ситуации и самостоятельное принятие решения неуказанной проблеме;
- учебные кейсы без формулирования проблемы, в которых описывается более сложная,

чем в предыдущем варианте, ситуация, в которой проблема четко не выявлена, а представлена в статистических данных, оценках общественного мнения и т.д.

Цель - самостоятельно выявить проблему, указать альтернативные пути ее решения с анализом наличных ресурсов; прикладные упражнения, в которых описывается конкретная сложившаяся ситуация, предлагается найти пути выхода из нее. Цель поиска путей решения проблемы.

Классификация кейсов исходя из целей и задач процесса обучения:

- обучающие анализу и оценке;
- обучающие решению проблем и принятию решений;
- иллюстрирующие проблему, решение или концепцию в целом.

Структурированный (highlystructured) кейс, в котором дается минимальное количество дополнительной информации; при работе с ним студент должен применить определенную модель или формулу; у задач этого типа существует оптимальное решение. «Маленькие наброски» (shortvignettes), содержащие, как правило, от 1 до 10 страниц текста и 1-2 страницы приложений; они знакомят только с ключевыми понятиями и при их разборе студент должен опираться еще и на собственные знания.

Большие неструктурированные кейсы (longunstructured cases) объемом до 50 страниц; информация в них дается очень подробная, в том числе и совершенно ненужная; самые необходимые для разбора сведения, наоборот, могут отсутствовать; студент должен распознать такие «подвохи» и справиться с ними.

Первооткрывательские кейсы (groundbreaking cases), при разборе которых от студентов требуется не только применить уже усвоенные теоретические знания и практические навыки, но и предложить нечто новое, при этом студенты и преподаватели выступают в роли исследователей.

Кейс имеет определенную структуру. Приведем шаблон одного из вариантов такой структуры.

Составные части

1. Титульный лист (название, автор, дата).
2. Введение (герой кейса, история, время действия).
3. Основная часть (главный массив информации, внутренняя интрига, проблема).
4. Заключительная часть (ситуация может «зависать», требует соответствующего решения).
5. Вопросы к кейсу.
6. Приложение (дополнительная информация к кейсу: таблицы, статистика, дополнительные подробности).
7. Заключение (краткое описание возможного решения).
8. Методические рекомендации к разбору кейса (авторский подход к решению кейса).

Методические материалы для подготовки к проблемным ситуациям

Проблемная ситуация — возникающее при выполнении практического или теоретического задания осознание того, что ранее усвоенных знаний оказывается недостаточно, и возникновение субъективной потребности в новых знаниях, реализующейся в целенаправленной познавательной активности.

Проблемные ситуации бывают следующих видов:

1. Столкновение обучающихся с явлениями и фактами, требующими теоретического объяснения.
2. Использование учебных и жизненных ситуаций, возникающих при выполнении обучающихся практических заданий.

3. Побуждение студентов к анализу фактов и явлений действительности, сталкивающих их с противоречиями между житейскими представлениями и научными понятиями об этих фактах.

4. Выдвижение гипотез, формулировка выводов и их опытная проверка.

5. Организация межпредметных связей.

Решение предложенных проблемных ситуаций должно быть организовано согласно следующим этапам:

1) осознание общей проблемной ситуации;

2) анализ проблемной ситуации, формулировка конкретной проблемы;

3) решение проблемы (выдвижение, обоснование гипотез, последовательная проверка их);

4) проверка правильности решения проблемы.

Методические материалы для подготовки презентации

Презентация – это систематизированное, упорядоченное и, по возможности, яркое, образное представление чего-либо, привлекающее внимание аудитории.

Рекомендации по дизайну презентации

При оформлении и представлении на экране материалов различного вида можно учитывать следующие рекомендации.

Текстовая информация:

– размер шрифта: 24 – 54 пт (заголовки), 18—36 пт (обычный текст);

– цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;

– тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana). для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем;

– курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Графическая информация.

– рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;

– желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилового оформления;

– цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда;

– иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;

– если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.

Анимация: анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории.

Звук:

– звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации;

– фоновая музыка не должна отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика.

Единое стилевое оформление:

– стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или

фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;

– не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более трех цветов и более трех типов шрифта;

– оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;

– все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле.

Содержание и расположение информационных блоков на слайде:

– информационных блоков не должно быть слишком много (3-6);

– рекомендуемый размер одного информационного блока не более 1/2 размера слайда;

– желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;

– ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;

– информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки слева направо;

– наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда;

– логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

В тексте ни в коем случае не должно содержаться орфографических ошибок.

Рекомендации к созданию презентации

1. По содержанию.

На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик.

Текст должен содержать только ключевые фразы (слова), которые докладчик развивает и комментирует устно.

Если презентация имеет характер игры, викторины или какой-либо другой, который требует активного участия аудитории, то на каждом слайде должен быть текст только одного шага, или эти «шаги» должны появляться на экране постепенно.

2. По оформлению.

На первом слайде пишется не только название презентации, но и имена авторов (в учебном случае - и руководителя проекта), и дата создания.

Каждая прямая цитата, которую комментирует или даже просто приводит докладчик (будь то эпиграф или цитаты по ходу доклада), размещается на отдельном слайде, обязательно с полной подписью автора (имя и фамилия, инициалы и фамилия, но ни в коем случае одна фамилия, исключение – псевдонимы). Допустимый вариант - две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде, но не больше.

Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.

Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны не только соответствовать содержанию, но и учитывать восприятие аудитории. Например, сложные рисованные шрифты часто трудно читаются, тогда как содержание слайда должно восприниматься все сразу одним взглядом.

На каждом слайде выставляется колонтитул, включающий фамилию автора и/или краткое название презентации и год создания. номер слайда.

В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

Правила хорошего тона требуют, чтобы последний слайд содержит выражение благодарности тем, кто прямо или косвенно помогал в работе над презентацией.

Кино и видеоматериалы оформляются титрами, в которых указываются:

– название фильма (репортажа);

– год и место выпуска;

- авторы идеи и сценария;
- руководитель проекта.

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном. Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при

самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта. Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания для подготовки доклада

Доклад — это устное выступление на заданную тему. Подготовленное студентом самостоятельно публичное выступление по представлению полученных результатов

решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательском или научной проблемы.

Время доклада: 5—15 мин.

Цели доклада

1. Научиться убедительно и кратко излагать свои мысли в устной форме (эффективно продавать свой интеллектуальный продукт).

2. Донести информацию до слушателя, установить контакт с аудиторией и получить обратную связь.

План и содержание доклада. Важно при подготовке доклада учитывать три его фазы: мотивацию, убеждение, побуждение.

Отправными точками для эффективного слушания и понимания читаемого доклада должны стать: риторические вопросы; актуальные местные события;

— личные происшествия;

— истории, вызывающие шок;

— цитаты, пословицы;

— возбуждение воображения;

— оптический или акустический эффект; неожиданное для слушателей начало доклада.

Методические указания для подготовки к опросу

Опрос — психологический вербально-коммуникативный метод, заключающийся в осуществлении взаимодействия между интервьюером и респондентами (людьми, участвующими в опросе), посредством получения от обучающегося ответов на заранее сформулированные вопросы. Иными словами, опрос представляет собой общение интервьюера и респондента, в котором главным инструментом выступает заранее сформулированный вопрос.

Устный опрос позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки.

Методические указания для подготовки к тестированию

Тест — это стандартизованное задание, по результатам выполнения которого дается оценка уровня знаний, умений и навыков испытуемого. Педагогический тест определяется как система задач и (или) вопросов определенного содержания, специфической формы, позволяющая качественно оценить структуру и эффективно измерить уровень знаний каждого испытуемого.

Тест состоит из тестовых (контрольных) заданий и правильных (образцовых) ответов к ним.

Тест может содержать задания по одной дисциплине (гомогенный тест), по определенному набору или циклу дисциплин (тест для комплексной оценки знаний студентов, гетерогенный тест).

В зависимости от цели тестирования (текущий контроль знаний, итоговый контроль знаний, оценка остаточных знаний и др.) и формы теста разрабатывается план раскладки задач и вопросов в тестовые задания. Формализация учебного материала и составление тестовых заданий — наиболее ответственные и сложные этапы составления тестов.

После составления тестовых заданий преподаватель оформляет правильный ответ.

Формы тестовых заданий

Существуют разные формы тестовых заданий:

— задания закрытой формы, в которых студенты выбирают правильный ответ изданного набора ответов к тексту задания;

— задания открытой формы, требующие при выполнении самостоятельного

формулирования ответа;

— задания на соответствие, выполнение которых связано с установлением соответствия между элементами двух множеств;

– задания на установление правильной последовательности, в которых от студента требуется указать порядок действий или процессов, перечисленных преподавателем.

Некоторые формы можно разделить на виды. Например, для закрытой формы можно выделить задания с двумя, тремя и большим числом выборочных ответов. Выбор формы задания зависит от целей тестирования и от содержания контролируемого материала. Предложенные четыре формы тестовых заданий являются основными, но при этом не исключается применение других форм.

Можно выделить ряд общих требований, предъявляемых к тестовым заданиям;

— каждое задание имеет свой порядковый номер, установленный согласно объективной оценке трудности задания и выбранной стратегии тестирования;

— задание формулируется в логической форме высказывания, которое становится истинным или ложным в зависимости от ответа студента;

— к разработанному заданию прилагается правильный ответ;

— для каждого задания приводится правило оценивания, позволяющее интерпретировать ответ студента как правильный или неправильный;

на выполнение одной задачи (вопроса) тестового задания у студента должно уходить не более 2-5 мин.

В дополнение к основным общим требованиям существует еще ряд других, обусловленных спецификой выбранной тестовой формы.

Задания закрытой формы. В задании можно выделить основную часть утверждения, содержащую постановку проблемы, и готовые ответы, сформулированные преподавателем. Среди ответов правильным обычно бывает только один, хотя не исключаются и другие варианты. Число неправильных ответов определяется видом задания, обычно оно не превышает пяти.

В дополнение к общим имеется еще ряд требований к заданиям закрытой формы:

— в тексте задания должна быть устранена всякая двусмысленность или неясность формулировок;

— в основную часть задания следует включать как можно больше слов, оставляя для ответа не более двух-трех наиболее важных, ключевых слов для данной проблемы;

– частота выбора одного и того же номера места для правильного ответа в различных заданиях теста должна быть примерно одинакова, либо номер места для правильного ответа выбирается в случайном порядке;

– из числа неправильных исключаются ответы, вытекающие один из другого.

Задания закрытой формы имеют как достоинства, так и недостатки. Их преимущества связаны с быстротой тестирования и с простотой подсчета баллов. Среди недостатков обычно отмечают эффект угадывания, характерный для слабо подготовленных студентов при ответах на наиболее трудные задания теста.

Задания закрытой формы сопровождаются инструкцией: «Обведите номер правильного ответа». В случае компьютерной выдачи заданий используют инструкцию: «Введите номер правильного ответа».

Задания открытой формы. При ответе на открытое задание студент вписывает пропущенное слово, формулу или число вместо прочерка. В том случае, если это возможно, после прочерка указываются единицы измерения.

Прочерк ставится на месте ключевого термина, знание которого является существенным для контролируемого материала.

Задания на соответствие. В этих заданиях преподаватель проверяет знание связей между элементами двух множеств. Слева обычно приводятся элементы данного множества, справа — элементы, подлежащие выбору. Число элементов второго множества может превышать число данных.

К заданиям предлагается стандартная инструкция, состоящая из двух слов: «Установите соответствие».

Как и в заданиях закрытой формы, наибольшие трудности при разработке связаны с подбором правдоподобных избыточных элементов во втором множестве. Эффективность задания будет существенно снижена, если неправдоподобные элементы легко различаются студентами.

Задания на установление правильной последовательности.

Тестовые задания четвертой формы предназначены для оценивания уровня владения последовательностью действий, процессов, вычислений и т.д.

В задании приводятся в произвольном порядке действия или процессы, связанные с определенной задачей. Студент должен установить правильный порядок действий и указать его с помощью цифр в специально определенном для этого месте.

Стандартная инструкция к заданиям четвертой формы: «Установите правильную последовательность».

Задания на установление правильной последовательности действий обладают определенными преимуществами при разработке комплексных тестов, так как они удобны для оценки уровня профессиональной подготовки студентов, непосредственно связанной с их будущей деятельностью.

При выборе формы тестового задания необходимо помнить, что каждой дисциплине присуще свое собственное содержание, отличное от других. Поэтому нет и не может быть единых рекомендаций для правильного выбора формы. Многие здесь зависят от мастерства преподавателя, от его опыта и умения разрабатывать задания теста.

Процесс тестовых измерений предельно стандартизируется: все инструкции к одной форме даются одними и теми же словами:

заранее разработанная система подсчета баллов применяется ко всем испытуемым студентам одинаково;

все испытуемые отвечают на задания одинаковой сложности.

Методические указания по подготовке к занятию семинарского типа

Для расширения и углубления знаний обучающихся по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Целью занятий семинарского типа является:

- проверка уровня понимания обучающимися вопросов, рассмотренных на лекциях и в учебной литературе, степени и качества усвоения обучающимися программного материала;
- формирование и развитие умений, навыков применения теоретических знаний в реальной практике, анализа профессионально-прикладных ситуаций;
- восполнение пробелов в пройденной теоретической части курса и оказания помощи в его освоении.

Обучающийся должен изучить основную литературу по теме занятия семинарского типа и источники из списка дополнительной литературы, используемые для расширения объема знаний по теме, интернет-ресурсы.

Методические указания по подготовке к зачету

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Зачет – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Зачет дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени. Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий. На зачете студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания по подготовке к экзамену

Контроль и оценка знаний, умений и навыков студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Экзамен – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На экзамене проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Экзамен дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса.

Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

Ограниченность времени для непосредственной подготовки к экзамену требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях.

Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к экзамену является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы

студента является конспект лекций и практических занятий.

На экзамене студенту предлагается билет, содержащий вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками.

От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма,

который используется для нахождения способов решения практических задач. Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
База данных государственной статистики Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru/	Содержит основные социально-экономические показатели России. представлены электронные версии официальных публикаций; данные официальной статистической информации о социальном, экономическом, демографическом и экологическом положении страны.
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.

Официальный сайт справочной правовой системы "Консультант Плюс"	http://www.consultant.ru/	Справочная система, содержащая нормативно-правовые материалы, графические копии документов, Информацию Минюста РФ, обзоры законодательства, полезные ссылки.
Правовая информационная система "Гарант"	http://www.garant.ru/	Справочная система, содержащая законодательные акты РФ (с комментариями), новости органов государственной власти
Справочно-правовая система Гарант	https://garant.ru	Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".
Электронный каталог Российской национальной библиотеки	http://primo.nlr.ru	Библиографическая коллекция Российской национальной библиотеки

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	

<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)
<i>СРС</i>
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети « Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Case-study – анализ реальных проблемных ситуаций, имевших место в соответствующей области профессиональной деятельности, а также поиск вариантов лучших решений.
Сущность данного метода состоит в том, что учебный материал подается обучающимся в виде проблем (кейсов), а знания приобретаются в результате активной и творческой работы.
2. «Мозговой штурм» или «Мозговая атака» (англ. brainstorming) – один из наиболее часто используемых методов стимулирования творческой активности, позволяющий найти решение какой-либо сложной проблемы.
3. Деловая игра и Ролевая игра – популярные и эффективные активные форма учебного процесса, развивающие навыки свободного владения и оперативного комбинирования накопленными теоретическими и прикладными профессиональными знаниями, а также практическим профессиональным опытом
4. Игра – ролевая имитация обучающимися реальной профессиональной деятельности с выполнением функций специалистов на различных рабочих местах.
5. Интерактивная форма проведения лекционных и практических занятий мозговой штурм – форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. Применяется в случаях, когда решается малоизученная проблема или требуется найти нетривиальное решение
6. Интерактивная форма проведения практических занятий Case-study – анализ реальных проблемных ситуаций, имевших (хотя бы гипотетически) место в соответствующей области профессиональной деятельности, и поиск вариантов лучших решений
7. Интерактивная форма проведения практических занятий работа в малых группах – форма работы, дающая возможность каждому участнику по-участвовать в решении проблемы, попрактиковать навыки сотрудничества и межличностного общения

8. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)

9. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)

10. Работа в команде – совместная деятельность обучающихся в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением ответственности и полномочий.

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ЭКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА**

**Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль Технология организации ресторанного**

**профиль
Технология организации ресторанного дела**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Осипов Д.В.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Основной целью дисциплины «Экономика и организация производства» является формирование целостного представления о закономерностях экономических и производственных процессов на предприятии. Дисциплина расширяет системные знания в области экономики и организации предприятия, прививает навыки в решении практических задач.

Задачами изучения дисциплины является формирование у студентов фундаментальных теоретических знаний и практических навыков по изучению и применению различных исследовательских и практических инструментов к экономике предприятия и организации производства.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;

контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

продукция питания различного назначения;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

технологическое оборудование;

сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

научно-исследовательская

организационно-управленческая
 проектная
 маркетинговая
 производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово- хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия
ПК-30	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
ПК-31	способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой
ПК-32	готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
ПК-33	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ПК-10	Знания	целей и задач отдела продаж, понятия ассортимента продукции
	Умения	анализировать информацию по результатам продаж
	Навыки и/или опыт деятельности	принимать решения в области контроля процесса продаж
ПК-14	Знания	показателей финансового состояния и результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия
	Умения	анализировать показатели финансового состояния и результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия
	Навыки и/или опыт деятельности	проведения мониторинга финансового состояния и результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия
ПК-22	Знания	показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятия
	Умения	анализировать финансово-хозяйственную деятельность предприятия
	Навыки и/или опыт деятельности	оценки финансового состояния предприятия
ПК-30	Знания	сущности и классификации затрат предприятия, статей калькуляции себестоимости продукции предприятия, показателей прибыли предприятия.
	Умения	рассчитывать прибыль и затраты в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
	Навыки и/или опыт деятельности	проводить обоснование прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
ПК-31	Знания	маркетинговых мероприятий, сущности ценообразования
	Умения	планировать маркетинговые мероприятия
	Навыки и/или опыт деятельности	владения принципами ценообразования
ПК-32	Знания	сущности конъюнктуры рынка продовольственного сырья
	Умения	анализировать спрос на продукцию производства

	Навыки и/или опыт деятельности	разрабатывает предложения по формированию ассортимента продукции питания
ПК-33	Знания	способов и методов проведения маркетинговых исследований
	Умения	участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции
	Навыки и/или опыт деятельности	разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина ЭКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА имеет код Б1.В.ДВ.05.01, относится к дисциплинам (модулям) по выбору вариативной части блока Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина ЭКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА предусмотрена учебным планом в 7 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен в 7 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	7 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	22	22
в т. ч. занятия лекционного типа	8	8
в т. ч. занятия семинарского типа	12	12
в т.ч. консультация	2	2
Самостоятельная работа обучающихся	114	114
Промежуточная аттестация	8	8
в т. ч. экзамен	8	8
в т. ч. курсовая работа	✓	
ИТОГО	144	144

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

**Раздел 1. Среда функционирования и организация предприятия.
Производственный процесс**

Тема 1. Сущность предприятия, как экономического субъекта рынка

Предприятие – основное звено экономики. Место и роль предприятия в экономике. Цели, задачи и функции предприятия. Внутренняя и внешняя среда предприятия. Факторы влияния на деятельность предприятия.

Тема 2. Классификация предприятий в экономике

Классификация предприятий по видам экономической деятельности, по отраслевой принадлежности, по характеру производства, по назначению готовой продукции, по технологической общности, по времени работы в течение года, по размерам, по форме собственности на имущество. Интеграционные формы развития предприятий.

Тема 3. Организационно-правовые формы предприятий

Гражданский кодекс как основа организационно-правовых форм предприятий. Коммерческие и некоммерческие предприятия. Унитарные предприятия. Хозяйственные товарищества и общества. Кооперативы. Учреждение. Фонд. Общественные и религиозные организации. Ассоциации и союзы.

Тема 4. Структура предприятия

Общая, организационная и производственная структура предприятия.

Линейная, функциональная, дивизиональная, матричная структура предприятия. Производственный участок, цеха и их типы. Виды производственной структуры предприятия.

Тема 5. Организация производственного процесса на предприятии

Типы производства продукции. Производственный процесс и его виды. Производственный цикл. Стадии производственного цикла.

Тема 6. Конкурентоспособность предприятия

Сущность и значение конкурентоспособности. Свойства категории «конкурентоспособность». Конкурентоспособность в отрасли. Конкурентоспособность предприятия.

Тема 7. Ассортиментный анализ продукции. Ценообразование

Сущность ассортимента продукции. Глубина и ширина ассортимента продукции. ABC-анализ ассортимента. Сущность ценообразования. Затратные методы ценообразования. Рыночные методы ценообразования.

Раздел 2. Финансово-хозяйственная деятельность предприятия

Тема 8. Структура имущества предприятия

Бухгалтерская отчетность предприятия и ее формы. Баланс предприятия. Структура имущества предприятия. Структура источников формирования имущества предприятия.

Тема 9. Основные фонды предприятия

Сущность и структура основных фондов предприятия. Активная и пассивная части основных фондов. Виды стоимостной оценки основных фондов: первоначальная, восстановительная, остаточная, ликвидационная. Износ и амортизация основных фондов. Анализ состояния основных фондов : коэффициент ввода, обновления, выбытия. Показатели эффективности использования основных фондов: фондоотдача, фондоемкость, фондовооруженность. Экстенсивное и интенсивное использование основных фондов.

Тема 10. Производственная мощность предприятия

Сущность и значение производственной мощности. Методы расчета производственной мощности. Показатели использования производственной мощности. Пути улучшения использования производственной мощности.

Тема 11. Оборотные средства предприятия

Экономическое содержание оборотных средств предприятия. Оборотные производственные фонды и фонды обращения. Кругооборот оборотных средств. Нормирование оборотных средств. Показатели эффективности использования оборотных средств. Значение ускорения оборачиваемости оборотных средств для сокращения потребности в них.

Тема 12. Трудовые ресурсы предприятия и оплата труда персонала
 Понятие и структура трудовых ресурсов предприятия. Количественная характеристика персонала предприятия: списочная, явочная и среднесписочная численность. Табель учета рабочего времени. Показатели движения трудовых ресурсов. Производительность труда, ее роль и значение в экономике предприятия.
 Формы и системы оплаты труда на предприятии. Тарифная и бестарифная системы оплаты труда и ее основные элементы. Сдельная и повременная формы оплаты труда.
 Теории мотивации и лидерства персонала.

Тема 13. Затраты на производство и реализацию продукции
 Сущность и значение затрат на производство и реализацию продукции. Классификация затрат предприятия. Себестоимость единицы продукции и всего объема производства. Калькулирование и анализ себестоимости продукции, перечень статей калькуляции себестоимости.. Направления снижения себестоимости продукции

Тема 14. Прибыль и рентабельность
 Сущность, значение и функции прибыли предприятия. Порядок формирования прибыли. Использование прибыли. Рентабельность как мера эффективности работы предприятия. Пути повышения прибыльности предприятия. Анализ динамики прибыли и рентабельности

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (7 семестр)

Раздел 1. Среда функционирования и организация предприятия. Производственный процесс

1	Сущность предприятия, как экономического субъекта рынка	1	1	0	5	7
2	Классификация предприятий в экономике	0	1	0	5	6

3	Организационно-правовые формы предприятий	0	1	0	5	6
4	Структура предприятия	0	1	0	5	6
5	Организация производственного процесса на предприятии	0	1	0	5	6
6	Конкурентоспособность предприятия	0	1	0	6	7
7	Ассортиментный анализ продукции. Ценообразование	0	1	0	5	6

Раздел 2. Финансово-хозяйственная деятельность предприятия

8	Структура имущества предприятия	1	1	0	6	8
9	Основные фонды предприятия	1	1	0	6	8
10	Производственная мощность предприятия	1	0	0	6	7
11	Оборотные средства предприятия	1	1	0	6	8
12	Трудовые ресурсы предприятия и оплата труда персонала	1	1	0	6	8
13	Затраты на производство и реализацию продукции	1	1	0	6	8
14	Прибыль и рентабельность	1	0	0	6	7
	Курсовая работа	0	0	0	36	36
	Консультация					2
	Экзамен					8
	Итого	8	12	0	114	144

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16195>

1. Конспект лекций
2. Методические указания к семинарским и практическим занятиям
3. Методические указания для самостоятельной работы
4. Методические указания по курсовой работе

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
<p>ПК-10</p> <p>способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p>	<p>ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ЭКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-14</p> <p>способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</p>	<p>ЭКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>

<p>ПК-22 способностью проводить мониторинг финансово- хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия</p>	<p>ЭКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-30 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</p>	<p>ЭКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-31 способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно- тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением</p>	<p>МАРКЕТИНГ ЭКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>

<p>принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой</p>	
<p>ПК-32 готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственно-сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке</p>	<p>МАРКЕТИНГ ЭКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-33 способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и</p>	<p>МАРКЕТИНГ ЭКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ,</p>

разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
---	--

В рамках дисциплины ЭКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА указанные компетенции формируются и оцениваются на двух этапах: одном семестре изучения дисциплины и этапе выполнения и защиты курсовой работы.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	

Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Выполнение курсовой работы (проекта)

Выполнение курсовой работы (проекта) рассматривается как отдельный этап изучения дисциплины.

Оценка за выполнение курсовой работы (проекта) складывается из баллов, набранных в процессе:

- Проверки результатов выполнения курсовой работы (проекта)
- Защиты курсовой работы (проекта).

В рамках проверки курсовой работы (проекта) оценивается содержание и оформление выполненной работы по набору показателей.

В рамках процедуры защиты выполненной работы оценивается способность обучающегося представить результаты проведенного исследования.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за курсовую работу (проект)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимальный начисляемый балл
Проверка результатов выполнения курсовой работы (проекта)	36	60
Защита курсовой работы (проекта)	24	40
ИТОГО	60	100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость
Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	4	0,77	3,08
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	6	1,15	6,92
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Доклад, сообщение	9,00	15,00
Кейс-задача	9,00	15,00
Кейс-задача 2	9,00	15,00

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Творческое задание	9,00	15,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где **Балл(К/ Дисц/ Этапизуч)** – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

\sum **Набранный балл за ОС** – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

\sum **max балл за ОС** – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где **Балл(К/ Дисц)** – общий балл за компетенцию К;

\sum **Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)** – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ПК-10 способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания,	Базовый уровень	Знает цели и задачи отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства. Умеет использовать информацию по результатам продаж.	От 60 до 70 баллов

анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания		Описывает в общих чертах порядок контроля процесса продаж.	
	Повышенный уровень	Описывает цели и задачи отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства. Умеет анализировать информацию по результатам продаж. Принимает решения в области контроля процесса продаж.	Более 70 баллов
ПК-14 способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово- хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	Базовый уровень	Знает формы бухгалтерской и управленческой отчетности предприятия. Перечисляет показатели финансового состояния и результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия. Умеет использовать формы бухгалтерской отчетности предприятия для анализа деятельности предприятия . Интерпретирует формы управленческого учета. Описывает в общих чертах финансовое состояние и финансовые результаты деятельности предприятия.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Описывает формы бухгалтерской и управленческой отчетности предприятия. Рассчитывает показатели финансового состояния и результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия.	Более 70 баллов

		Анализирует формы бухгалтерской отчетности предприятия для анализа деятельности предприятия . Исследует формы управленческого учета. Оценивает финансовое состояние и финансовые результаты деятельности предприятия.	
ПК-22 способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия , анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	Базовый уровень	Знает показатели имущественного и финансового состояния предприятия. Умеет использовать показатели имущественного и финансового состояния предприятия. Описывает в общих чертах финансовое состояние предприятия.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Описывает показатели имущественного и финансового состояния предприятия. Умеет рассчитать показатели имущественного и финансового состояния предприятия. Оценивает финансовое состояние предприятия.	Более 70 баллов
ПК-30 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	Базовый уровень	Знает сущность и классификацию затрат предприятия, статьи калькуляции себестоимости продукции предприятия, показатели прибыли предприятия. Умеет описать в общих чертах затраты предприятия, показатели прибыли предприятия. Составляет калькуляцию себестоимости предприятия.	От 60 до 70 баллов

	Повышенный уровень	Описывает сущность и классификацию затрат предприятия, статьи калькуляции себестоимости продукции предприятия, показатели прибыли предприятия. Анализирует затраты предприятия, показатели прибыли предприятия. Проводит обоснование прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.	Более 70 баллов
ПК-31 способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой	Базовый уровень	Перечисляет маркетинговые мероприятия, знает сущность ценообразования . Умеет составлять планы. В общих чертах планирует маркетинговые мероприятия и ценообразование.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Описывает маркетинговые мероприятия, знает принципы ценообразования. Умеет планировать маркетинговые мероприятия, осуществлять ценообразование произведенной продукции. Планирует маркетинговые мероприятия, владеет принципами ценообразования.	Более 70 баллов
ПК-32 готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать	Базовый уровень	Дает определение конъюнктуру рынка продовольственного сырья. Умеет описать спрос на продукцию производства. В общих чертах формирует ассортимент продукции питания.	От 60 до 70 баллов

	Повышенный уровень	Описывает конъюнктуру рынка продовольственного сырья. Анализирует спрос на продукцию производства. Разрабатывает предложения по формированию ассортимента продукции питания.	Более 70 баллов
ПК-33 способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	Базовый уровень	Знает способы и методы проведения маркетинговых исследований. Описывает в общих чертах маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья, продукции. Составляет суждение о выборе поставщиков для предприятий питания.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Описывает способы и методы проведения маркетинговых исследований. Участствует в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции. Разрабатывает предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.	Более 70 баллов

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Доклад, сообщение	15	ПК-32, ПК-33
Кейс-задача	15	ПК-14, ПК-22

Кейс-задача 2	15	ПК-14, ПК-22, ПК-30
Творческое задание	15	ПК-10, ПК-31, ПК-32
Промежуточная аттестация		
Экзамен	40	ПК-10, ПК-14, ПК-22, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-33

1. Доклад, сообщение

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Доклад, сообщение»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-32 готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	
<i>Знания</i>	
сущности конъюнктуры рынка продовольственного сырья	
<i>Умения</i>	
анализировать спрос на продукцию производства	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
разрабатывает предложения по формированию ассортимента продукции питания	
ПК-33 способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	
<i>Знания</i>	
способов и методов проведения маркетинговых исследований	
<i>Умения</i>	
участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Доклад, сообщение», характеризующий этап формирования

Доклад представляет собой продукт самостоятельной работы студента в виде публичного выступления по представлению полученных результатов решения. В ходе выступления студент должен проиллюстрировать готовность анализировать конъюнктуру рынка, спрос на продукцию производства, способность участвовать в маркетинговых исследованиях.

Работа студента над докладом должна состоять из четырех этапов:

1. выбор предприятия из предложенного перечня. Студент также вправе выбрать иное ведущее в отрасли предприятие РТ или РФ;
2. анализ и систематизация материала с использованием основ экономических знаний, основ правовых знаний, оценки социально-экономических задач и процессов;
2. подготовка презентации в соответствии с пунктами типового задания;

Допускается выполнение задания в группах численностью не более 2 человек.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Доклад, сообщение»

1. В рамках дисциплины "Экономика и организация производства" студент должен охарактеризовать деятельность ведущего предприятия питания РТ (РФ) путем выполнения доклада. В процессе доклада студент должен описать конъюнктуру рынка продовольственного сырья, проанализировать спрос на продукцию производства, проиллюстрировать способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков.

Охарактеризовать деятельность ведущего предприятия питания РТ (РФ) по следующим параметрам:

1. история возникновения предприятия
2. местоположение предприятия
3. руководство предприятием
4. виды производимой продукции (экспорт продукции при наличии)
5. состав поставщиков продовольственного сырья
6. конъюнктура рынка продовольственного сырья
7. уровень спроса на продукцию производства
8. состав покупателей, основные покупатели
9. численность персонала
10. уровень заработной платы
11. используемое оборудование
12. финансовые результаты деятельности предприятия

Сделать презентацию с использованием цифрового и наглядного материала.

2. Перечень предприятий для выполнения доклада (сообщения)

- 1.УК «ПРОСТО МОЛОКО»
- 2.АО «Казанский хлебозавод №3»
- 3.АО «Татспиртпром»
- 4.Компания «Акульчев»
- 5.ООО «Пестречинка»
- 6.ОАО «Челны Холод»
- 7.Группа компаний «Вамин Татарстан»
- 8.ОАО «Булочно-кондитерский комбинат»
- 9.Компания «Вимм-Билль-Данн»
- 10.ООО «Пивоваренная компания «Балтика»
- 11.АПК «Черкизовский»
- 12.Холдинговая компания «Мираторг»
- 13.Холдинговая компания «Объединенные кондитеры»

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Доклад, сообщение»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;
 $\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
 Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Грамотность изложения	1	0,60
Качество презентации	3	1,80
Логичность и последовательность изложения, способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков	1	0,60
Наличие выделения причинно-следственных связей в конъюнктуре рынка и деятельности предприятия	4	2,40
Наличие обоснованных выводов и суждений	4	2,40
Отсутствие фактологических ошибок	2	1,20

Полнота и глубина раскрытия темы	5	3,00
Соблюдение структуры работы	2	1,20
Широта изученного материала	3	1,80
ИТОГО	25	15

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 9 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 9 до 10.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 10.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Кейс-задача

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Кейс-задача»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-14 способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово- хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
<i>Знания</i>

ПК-14 способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово- хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
показателей финансового состояния и результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия
Умения
анализировать показатели финансового состояния и результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия
Навыки и/или опыт деятельности
проведения мониторинга финансового состояния и результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия
ПК-22 способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия
Знания
показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятия
Умения
анализировать финансово-хозяйственную деятельность предприятия
Навыки и/или опыт деятельности
оценки финансового состояния предприятия

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Кейс-задача», характеризующий этап формирования

Кейс-задача представляет собой проблемное задание, в котором студенту предлагается осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения проблемы в профессиональной деятельности. В рамках данной задачи, студенту необходимо ознакомиться с формами бухгалтерской отчетности предприятия питания, а также изучить состав форм бухгалтерской отчетности предприятия питания.

Вырабатывая навыки анализа финансовой отчетности предприятия, необходимо проанализировать динамику и состав имущества предприятия питания и источников его формирования за последние три года, а именно динамику и состав внеоборотного капитала, оборотного капитала, собственного капитала и заемного капитала предприятия питания за последние 3 года.

Необходимо также сделать вывод о финансовой устойчивости предприятия питания на основе анализа бухгалтерского баланса.

Письменно изложить результаты анализа, оценки и полученных выводов.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Кейс-задача»

1. Используя способность анализировать результаты финансово- хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания, необходимо ознакомиться с формами бухгалтерской отчетности предприятия питания, а именно:

1. Бухгалтерским балансом (форма №1)
2. Отчетом о финансовых результатах (форма №2)
3. Отчетом об изменениях капитала (форма №3)
4. Отчетом о движении денежных средств (форма №4)
5. Пояснениями к бухгалтерскому балансу и отчету о финансовых результатах.

2. Подробно изучить бухгалтерский баланс (форму №1) предприятия питания за последние 3 года

3. 1. Провести горизонтальный анализ имущества предприятия и источников его формирования.

2. Провести вертикальный анализ имущества предприятия и источников его формирования

4. Используя способность принимать решения по результатам контроля, необходимо сделать выводы о стабильности работы предприятия питания на основе анализа бухгалтерского баланса

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Кейс-задача»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия к выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня к от 71 до 100	Показатель базового уровня к от 60 до 70	Показатель неосвоенности к меньше 60
<p>Дан последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания (вопросов). Продемонстрирована способность анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля.</p>	<p>Дан последовательный ответ на поставленный вопросы. Продемонстрирована способность анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля. В ответе могут присутствовать негрубые ошибки.</p>	<p>Ответ на поставленное задание (вопросы) отсутствует, либо дан только частично. Нет понимания сути рассматриваемой проблемы. Имеются грубые ошибки в изложении.</p>

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 9 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 9 до 10.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 10.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

3. Кейс-задача 2

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Кейс-задача 2»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-14 способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово- хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
Знания
показателей финансового состояния и результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия
Умения
анализировать показатели финансового состояния и результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия

ПК-14 способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово- хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
проведения мониторинга финансового состояния и результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия
ПК-22 способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия
<i>Знания</i>
показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятия
<i>Умения</i>
анализировать финансово-хозяйственную деятельность предприятия
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
оценки финансового состояния предприятия
ПК-30 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
<i>Знания</i>
сущности и классификации затрат предприятия, статей калькуляции себестоимости продукции предприятия, показателей прибыли предприятия.
<i>Умения</i>
рассчитывать прибыль и затраты в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
проводить обоснование прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания

3.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Кейс-задача 2», характеризующий этап формирования

Кейс-задача представляет собой проблемное задание, в котором студенту предлагается осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения проблемы в профессиональной деятельности.

В рамках данной задачи, студенту необходимо проявить способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.

Базой для выполнения задания является бухгалтерская отчетность предприятия питания, а именно Отчет о финансовых результатах деятельности предприятия, а также Приложение к бухгалтерскому балансу при его наличии.

Ориентируясь на крупнейшие предприятия питания РТ, необходимо провести анализ

калькуляции себестоимости изделия.

Письменно изложить результаты анализа, оценки и полученных выводов.

3.3 Типовые задания оценочного средства «Кейс-задача 2»

1. В целях формирования способности проводить обоснование и расчет затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания, используя Приложение к Бухгалтерскому балансу предприятия питания, необходимо проанализировать динамику и состав затрат предприятия питания за последние 3 года.

Необходимо выдвинуть предложения по оптимизации затрат.

2. Используя фактические данные предприятий питания РТ, проанализировать калькуляцию себестоимости изделия. Структурировать затраты на постоянные и переменные, прямые и косвенные.

Выдвинуть предложения по оптимизации затрат.

3. В целях формирования способности проводить обоснование и расчеты прибыли, используя Отчет о финансовых результатах (форму №2), необходимо проанализировать динамику прибыли предприятия питания за последние 3 года.

Выдвинуть предложения по оптимизации прибыли предприятия питания.

3.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Кейс-задача 2»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия к выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня к от 71 до 100	Показатель базового уровня к от 60 до 70	Показатель неосвоенности к меньше 60
Дан последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания (вопросов). Продемонстрирована способность анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля, а также способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.	Дан последовательный ответ на поставленный вопрос. Продемонстрирована способность анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля, а также способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания . В ответе могут присутствовать негрубые ошибки.	Ответ на поставленное задание (вопросы) отсутствует, либо дан только частично. Нет понимания сути рассматриваемой проблемы. Имеются грубые ошибки в изложении.

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 9 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 9 до 10.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 10.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

4. Творческое задание

4.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Творческое задание»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-10 способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
Знания

ПК-10 способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
целей и задач отдела продаж, понятия ассортимента продукции
Умения
анализировать информацию по результатам продаж
Навыки и/или опыт деятельности
принимать решения в области контроля процесса продаж
ПК-31 способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой
Знания
маркетинговых мероприятий, сущности ценообразования
Умения
планировать маркетинговые мероприятия
Навыки и/или опыт деятельности
владения принципами ценообразования
ПК-32 готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
Знания
сущности конъюнктуры рынка продовольственного сырья
Умения
анализировать спрос на продукцию производства
Навыки и/или опыт деятельности
разрабатывает предложения по формированию ассортимента продукции питания

4.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Творческое задание», характеризующий этап формирования

Творческое задание является частично регламентированным заданием, имеющим нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Творческое задание в рамках дисциплины "Экономика и организация производства" рекомендуется выполнять в индивидуальном порядке.

В рамках индивидуального задания предлагается провести ABC-анализ ассортимента выпускаемой продукции предприятия общественного питания, запланировать и описать маркетинговые мероприятия по продвижению товаров групп А и В, поставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции.

Для выполнения ABC-анализа необходимо провести расчеты по методике, описанной в приложенном файле.

Маркетинговые мероприятия и задачи отделу продаж студент должен сформулировать самостоятельно.

Творческое задание необходимо выполнять на примере предприятия питания РТ (РФ), которое студент выберет самостоятельно. Исходные данные по доходам от реализации продукции можно взять на официальных сайтах предприятий. При их отсутствии студенту следует предположить возможные объемы продаж исходя из имеющейся конъюнктуры рынка.

Возможные варианты предприятий для осуществления ABC-анализа:

1. УК «ПРОСТО МОЛОКО»
2. АО «Казанский хлебозавод №3»
3. АО «Татспиртпром»
4. Компания «Акульчев»
5. ООО «Пестречинка»
6. ОАО «Челны Холод»
7. Группа компаний «Вамин Татарстан»
8. ОАО «Булочно-кондитерский комбинат»
9. Компания «Вимм-Билль-Данн»
10. ООО «Пивоваренная компания «Балтика»
11. АПК «Черкизовский»
12. Холдинговая компания «Мираторг»
13. Холдинговая компания «Объединенные кондитеры»

Индивидуальное задание выполняется в письменном виде во время практического аудиторного занятия, оформление в свободной форме, количество слов не ограничено. .

4.3 Типовые задания оценочного средства «Творческое задание»

1. С учетом готовности студента участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынок, способности определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства, необходимо провести ABC - анализ ассортимента выпускаемой продукции предприятия питания, следуя методике расчета в приложенном файле.

Использование метода ABC-анализа основано на принципе Вильфредо Парето: «За большинство возможных результатов отвечает относительно небольшое число причин». В настоящее время данный принцип более известен как «правило - 20 на 80», что чаще всего трактуется как 20% товарной номенклатуры дают 80% прибыли. В ходе проведения ABC-анализа товарная номенклатура делится на три группы – А, В, С. Группа А самая маленькая по количеству, но самая важная. Важность товара определяется по какому-то

определенному признаку или комбинации признаков. В качестве такого признака могут выступать: объем реализации товара в продажных ценах, величина прибыли и т.д.

Для выполнения задания необходимо:

1. Выбрать предприятие питания РТ (РФ). Выбор осуществляется студентом самостоятельно без каких-либо ограничений.
2. Осуществить расчеты по предложенной методике, согласно приложенному файлу.
3. Предложить направления оптимизации ассортимента, поставить цели отделу продаж.

Возможные варианты предприятий для осуществления ABC-анализа:

1. УК «ПРОСТО МОЛОКО»
2. АО «Казанский хлебозавод №3»
3. АО «Татспиртпром»
4. Компания «Акульчев»
5. ООО «Пестречинка»
6. ОАО «Челны Холод»
7. Группа компаний «Вамин Татарстан»
8. ОАО «Булочно-кондитерский комбинат»
9. Компания «Вимм-Билль-Данн»
10. ООО «Пивоваренная компания «Балтика»
11. АПК «Черкизовский»
12. Холдинговая компания «Мираторг»
13. Холдинговая компания «Объединенные кондитеры»

2. Запланировать и описать маркетинговые мероприятия по продвижению товаров групп А и В.

4.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Творческое задание»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	10
2	5
ИТОГО	15

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Задание выполнено полностью. Студент готов участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынок,	Задание выполнено частично. Студент в целом готов участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и	Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками.

способен планировать маркетинговые мероприятия , способен определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства	продвижению ее на рынок, способен планировать маркетинговые мероприятия , способен определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства.	
---	---	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 9 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 9 до 10.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 10.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства курсовой работы (проекта) на этапе 2

Оцениваемые компетенции

ПК-14,ПК-22,ПК-30,ПК-33

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство
Защита курсовой работы (проекта)	40
Проверка результатов выполнения курсовой работы (проекта)	60

1. Проверка результатов выполнения курсовой работы (проекта)

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Проверка результатов выполнения курсовой работы (проекта)»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-14 способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово- хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
<i>Знания</i>
показателей финансового состояния и результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия
<i>Умения</i>
анализировать показатели финансового состояния и результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
проведения мониторинга финансового состояния и результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия
ПК-22 способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия
<i>Знания</i>
показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятия
<i>Умения</i>
анализировать финансово-хозяйственную деятельность предприятия
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
оценки финансового состояния предприятия
ПК-30 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
<i>Знания</i>
сущности и классификации затрат предприятия, статей калькуляции себестоимости продукции предприятия, показателей прибыли предприятия.
<i>Умения</i>

ПК-30 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
рассчитывать прибыль и затраты в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
проводить обоснование прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
ПК-33 способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания
<i>Знания</i>
способов и методов проведения маркетинговых исследований
<i>Умения</i>
участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Проверка результатов выполнения курсовой работы (проекта)», характеризующий этап формирования

Курсовая работа состоит из:

1. Титульного листа
2. Аннотации на русском и английском языках
3. Содержания
4. Первой (теоретической) главы
5. Второй (практической) главы
6. Заключения
7. Списка использованных источников (не менее 12 штук)
8. Приложений (при необходимости)
9. Листа антиплагиата.

Во введении раскрыта актуальность темы, чётко определены и грамотно поставлены задачи и цель исследования, выделены объект и предметы исследования.

Теоретическая часть работы демонстрирует большое количество прочитанных автором работ. В ней содержатся основные термины, методологические подходы к изучению проблемы.

Практическая часть работы написана на базе конкретного предприятия или с использованием фактического статистического материала в зависимости от выбранной темы. Вся собранная информация проанализирована и логически структурирована. Присутствуют выводы и предложения автора.

В заключении сделаны логичные выводы.

Приложения содержат объемные таблицы, иллюстрации и диаграммы.

Курсовая работа оформлена в соответствии с требованиями, указанными в методических указаниях.

Объём работы заключается в пределах от 28 до 35 страниц. Оригинальность текста не менее 65%.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Проверка результатов выполнения курсовой работы (проекта)»

Тематика курсовых работ

1. Инфраструктура общественного питания: состояние, проблемы и пути решения (город, район, республика).
2. Анализ деятельности рынков общественного питания г. Казани и перспективы их развития.
3. Анализ состояния и тенденций развития общественного питания в Республике Татарстан в современных условиях.
4. Состояние и развитие общественного питания в России и в Республике Татарстан.
5. Региональная специфика функционирования и развития общественного питания.
6. Анализ и оценка деятельности предприятия общественного питания в современных условиях.
7. Организационно-правовые формы хозяйствования в сфере услуг и общественного питания.
8. Малые предприятия в общественном питании и их роль в современном экономическом развитии.
9. Порядок создания нового предприятия общественного питания.
10. Анализ и прогноз экономической конъюнктуры рынка в сфере услуг и общественного питания.
11. Аренда в хозяйственной практике предприятий общественного питания.
12. Франчайзинг как форма повышения эффективности работы предприятий общественного питания.
13. Особенности продукции предприятий общественного питания и пути ее совершенствования в условиях рынка.
14. Формы и методы обслуживания в сфере общественного питания.
15. Пути совершенствования производственной структуры предприятия общественного питания.
16. Роль стандартизации и сертификации продукции на предприятиях торговли и общественного питания.
17. Состояние и пути повышения эффективности использования трудовых и материальных ресурсов предприятий общественного питания.
18. Материально-техническое обеспечение предприятий общественного питания различных форм собственности.
19. Капитал предприятия общественного питания: оценка и пути повышения эффективности использования.
20. Основные фонды предприятий общественного питания: оценка состояния и пути повышения эффективности использования.

21. Обеспеченность и техническое состояние основных фондов на предприятиях общественного питания.
22. Оборотные средства предприятий общественного питания: анализ состояния и пути повышения эффективности их использования.
23. Материальные ресурсы предприятий общественного питания: анализ и оценка эффективности их использования.
24. Товарные запасы предприятия общественного питания: оценка состояния и пути повышения их использования.
25. Оценка эффективности источников формирования основных и оборотных средств в предприятиях общественного питания и пути ее повышения.
26. Производственная мощность предприятия общественного питания, её планирование, уровень использования.
27. Оптимизация производственной программы на предприятиях общественного питания.
28. Значение инвестиций в повышении эффективности работы предприятия общественного питания.
29. Обоснование потребности в инвестициях на развитие предприятия общественного питания и оценка инвестиционной привлекательности проектов.
30. Кадровая политика предприятий общественного питания в современных условиях.
31. Совершенствование стимулирования роста эффективности труда на предприятии общественного питания.
32. Пути и резервы повышения производительности труда на предприятиях общественного питания в современных условиях.
33. Оплата труда на предприятиях общественного питания и пути ее совершенствования в современных условиях.
34. Разработка рекомендаций по совершенствованию организации заработной платы работников предприятий общественного питания.
35. Калькулирование себестоимости продукции, расчет стоимости блюд.
36. Издержки обращения предприятий торговли: анализ и экономическое обоснование.
37. Анализ расходов предприятия общественного питания и пути их оптимизации.
38. Значение снижения себестоимости продукции для предприятия общественного питания.
39. Планирование себестоимости продукции и пути её снижения.
40. Цены на продукцию собственного производства и их влияние на результат финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.
41. Ценовая политика предприятия общественного питания и пути ее совершенствования.
42. Доходы предприятий общественного питания: источники формирования и определение резервов роста.
43. Прибыль и рентабельность - обобщающие показатели хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.
44. Пути и резервы повышения прибыли и рентабельности производства на предприятиях общественного питания.

45. Совершенствование формирования и распределения прибыли на предприятиях общественного питания в современных условиях.
46. Финансовые результаты хозяйственной деятельности предприятия общественного питания: оценка и перспективы роста.
47. Разработка бизнес-плана предприятия общественного питания.
48. Финансовое состояние предприятия общественного питания и пути его улучшения.
49. Налогообложение предприятий общественного питания и его влияние на финансовые результаты деятельности.
50. Влияние современной системы налогообложения на эффективную деятельность предприятий общественного питания.
63. Маркетинговая деятельность предприятий общественного питания.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Проверка результатов выполнения курсовой работы (проекта)»

Курсовая работа оценивается по нескольким показателям, приведенным далее в таблице. Суммарное количество баллов за курсовую работу равно сумме баллов, набранных за каждый показатель, но не может превысить 60 баллов. За курсовую работу может быть начислено суммарно до 25 баллов, за дополнительные показатели. В случае набора за работу более 60 баллов, выставляется ровно до 60 баллов.

Показатели оценивания

Показатели оценивания	Максимальный балл
I. Оценка работы по формальным критериям	
Наличие главы, раскрывающей практические положения работы	5
Наличие главы, раскрывающей теоретические положения работы	5
Соответствие оформления работы методическим указаниям	10
Итого по разделу I	20
II. Оценка работы по содержанию	
Дана общая характеристика изученного предприятия	5
Наличие рекомендаций по теме исследования	10
Представлена актуальность темы, предметы и объект исследования, цель, задачи исследования	5
Проанализирован фактический материал в направлении проблематики исследования	10
Раскрыты наиболее важные термины и методики исследования	10
Итого по разделу II	40
ИТОГО	60

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 36 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 36 до 42 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 42 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Защита курсовой работы (проекта)

Защита курсовой работы оценивается по нескольким показателям, приведенным далее в таблице. Суммарное количество баллов за защиту курсовой работы равно сумме баллов, набранных за каждый показатель.

Показатели оценивания

Показатели оценивания	Максимальный балл
Выступление содержит выводы и предложения автора	10
Изложение материала выстраивается последовательно и грамотно	20
Презентация оформлена без орфографических ошибок, содержит экономические показатели в табличной форме, графики и рисунки	10
ИТОГО	40

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Экзамен

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Экзамен»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-10 способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
Знания
целей и задач отдела продаж, понятия ассортимента продукции
Умения
анализировать информацию по результатам продаж
Навыки и/или опыт деятельности
принимать решения в области контроля процесса продаж

ПК-14 способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово- хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
<i>Знания</i>
показателей финансового состояния и результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия
<i>Умения</i>
анализировать показатели финансового состояния и результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
проведения мониторинга финансового состояния и результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия
ПК-22 способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия
<i>Знания</i>
показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятия
<i>Умения</i>
анализировать финансово-хозяйственную деятельность предприятия
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
оценки финансового состояния предприятия
ПК-30 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
<i>Знания</i>
сущности и классификации затрат предприятия, статей калькуляции себестоимости продукции предприятия, показателей прибыли предприятия.
<i>Умения</i>
рассчитывать прибыль и затраты в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
проводить обоснование прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
ПК-31 способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой

Знания
маркетинговых мероприятий, сущности ценообразования
Умения
планировать маркетинговые мероприятия
Навыки и/или опыт деятельности
владения принципами ценообразования
ПК-32 готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
Знания
сущности конъюнктуры рынка продовольственного сырья
Умения
анализировать спрос на продукцию производства
Навыки и/или опыт деятельности
разрабатывает предложения по формированию ассортимента продукции питания
ПК-33 способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания
Знания
способов и методов проведения маркетинговых исследований
Умения
участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции
Навыки и/или опыт деятельности
разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Экзамен», характеризующий этап формирования

Экзамен будет проходить по билетам, содержащим 2 теоретических вопроса и практическое задание. После ответа по билетам, студенту могут быть заданы дополнительные вопросы.

Практические задания выполняются письменно.

Ответ на теоретический вопрос и дополнительные вопросы дается устно.

В процессе ответа необходимо проявить:

1. знание основ экономических знаний;
2. готовность участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынок;
3. способность планировать маркетинговые мероприятия;

4. способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства;
5. способность анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания;
6. способность проводить обоснование и расчеты прибыли предприятия питания;
7. способность проводить обоснование затрат предприятия питания в рамках запланированного объема выпуска продукции

На экзамене студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Теоретический вопрос
3. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	9	15
Теоретический вопрос	9	15
Практическое задание	6	10
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Экзамен»

1. Вопросы по разделу 1. Теоретические вопросы.

В процессе ответа необходимо проявить:

1. знание основ экономических знаний;
2. готовность участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынок
3. способность планировать маркетинговые мероприятия
4. способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства.

1. Сущность предприятия питания, как основного звена экономики.
2. Место и роль предприятия в экономике.
3. Цели, задачи и функции предприятия питания.
4. Внутренняя среда предприятия питания и ее элементы.
5. Внешняя среда предприятия питания.
6. Экономические факторы, влияющие на деятельность предприятия питания.
7. Социокультурные факторы, влияющие на деятельность предприятия питания.
8. Технологические факторы, влияющие на деятельность предприятия питания.
9. Политические факторы, влияющие на деятельность предприятия питания.

10. Классификация предприятий по видам экономической деятельности.
 11. Классификация предприятий по отраслевой принадлежности.
 12. Классификация предприятий по характеру производства и назначению готовой продукции.
 13. Классификация предприятий по технологической общности.
 14. Классификация предприятий по времени работы в течение года.
 15. Классификация предприятий по размерам.
 16. Классификация предприятий, по форме собственности на имущество.
 17. Интеграционные формы развития предприятий: финансово-промышленная группа, холдинг.
 18. Интеграционные формы развития предприятий: картель, трест, синдикат.
 19. Интеграционные формы развития предприятий: концерн, консорциум.
 20. Гражданский кодекс как основа организационно-правовых форм предприятий.
 21. Коммерческие и некоммерческие предприятия.
 22. Унитарные предприятия.
 23. Хозяйственные товарищества и их виды.
 24. Хозяйственные общества и их виды.
 25. Производственные и непроизводственные кооперативы.
 26. Учреждение.
 27. Фонд.
 28. Общественные и религиозные организации.
 29. Ассоциации и союзы.
 30. Сущность ассортимента продукции.
 31. Глубина и ширина ассортимента продукции.
 32. ABC-анализ ассортимента.
 33. Сущность ценообразования.
 34. Затратные методы ценообразования.
 35. Рыночные методы ценообразования.
 36. Общая, организационная и производственная структура предприятия.
 37. Линейная организационная структура предприятия.
 38. Функциональная организационная структура предприятия.
 39. Дивизиональная организационная структура предприятия.
 40. Матричная организационная структура предприятия.
 41. Производственный участок, цеха и их типы.
 42. Виды производственной структуры предприятия.
 43. Типы производства продукции.
 44. Производственный процесс и его виды.
 45. Производственный цикл. Стадии производственного цикла.
 46. Сущность и значение конкурентоспособности.
 47. Свойства категории «конкурентоспособность».
 48. Конкурентоспособность в отрасли.
 49. Конкурентоспособность предприятия питания.
2. Вопросы по разделу 2. Теоретические вопросы.
- В процессе ответа необходимо проявить:
1. способность анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания;
 2. способность проводить обоснование и расчеты прибыли предприятия питания;
 3. способность проводить обоснование затрат предприятия питания в рамках

запланированного объема выпуска продукции

1. Бухгалтерская отчетность предприятия питания и ее формы.
2. Баланс предприятия питания.
3. Отчет о финансовых результатах предприятия питания.
4. Структура имущества предприятия питания.
5. Структура источников формирования имущества предприятия питания.
6. Сущность и структура основных фондов предприятия питания. Активная и пассивная части основных фондов.
7. Виды стоимостной оценки основных фондов: первоначальная, восстановительная, остаточная, ликвидационная.
8. Износ основных фондов.
9. Амортизация основных фондов и методы ее расчета.
10. Анализ состояния основных фондов: коэффициент ввода, обновления, выбытия.
11. Показатели эффективности использования основных фондов: фондоотдача, фондоемкость, фондовооруженность.
12. Экстенсивное и интенсивное использование основных фондов.
13. Сущность и значение производственной мощности предприятия питания.
14. Методы расчета производственной мощности.
15. Показатели использования производственной мощности.
16. Пути улучшения использования производственной мощности.
17. Экономическое содержание оборотных средств предприятия питания.
18. Оборотные производственные фонды и фонды обращения.
19. Кругооборот оборотных средств.
20. Нормирование оборотных средств: нормирование сырья и материалов.
21. Нормирование оборотных средств: нормирование незавершенного производства и готовой продукции.
22. Показатели эффективности использования оборотных средств.
23. Значение ускорения оборачиваемости оборотных средств для сокращения потребности в них.
24. Понятие и структура трудовых ресурсов предприятия питания.
25. Количественная характеристика персонала предприятия: списочная, явочная и среднесписочная численность.
26. Табель учета рабочего времени.
27. Показатели движения трудовых ресурсов.
28. Производительность труда, ее роль и значение в экономике предприятия.
29. Формы оплаты труда на предприятии питания.
30. Системы оплаты труда на предприятии питания.
31. Тарифная и бестарифная системы оплаты труда и ее основные элементы.
32. Сдельная и повременная формы оплаты труда.
33. Теории мотивации и лидерства персонала.
34. Сущность и значение затрат на производство и реализацию продукции.
35. Классификация затрат предприятия питания.
36. Себестоимость единицы продукции и всего объема производства.
37. Калькулирование и анализ себестоимости продукции, перечень статей калькуляции себестоимости.
38. Направления снижения себестоимости продукции
39. Сущность, значение и функции прибыли предприятия питания.

40. Порядок формирования прибыли.
 41. Использование прибыли.
 42. Пути повышения прибыльности предприятия. Анализ динамики прибыли и рентабельности
 43. Показатели ликвидности предприятия питания.
 44. Показатели финансовой независимости предприятия питания.
 45. Показатели деловой активности предприятия питания.
 46. Показатели произведенной и реализованной продукции на предприятии питания.
3. Привести фактические значения макроэкономических показателей РФ:
1. инфляции
 2. курса национальной валюты.

Оценить влияние данных показателей на развитие деятельности предприятий питания в РФ и РТ.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Экзамен»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности с использованием современных научных терминов, ответ самостоятельный. Продемонстрирована способность анализировать результаты финансово - хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе . Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Продемонстрирована способность анализировать результаты финансово - хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля, а также	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.

	<p>предприятия питания и принимать решения по результатам контроля, а также способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания. Студент готов участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынок, способен планировать маркетинговые мероприятия, способен определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.</p>	<p>способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания, но выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно. Студент готов участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынок, способен планировать маркетинговые мероприятия, способен определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства</p>	
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе . Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен.	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо

	<p>аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности с использованием современных научных терминов, ответ самостоятельный. Продемонстрирована способность анализировать результаты финансово - хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля, а также способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания. Студент готов участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынок, способен планировать маркетинговые мероприятия, способен определять цели и ставить задачи отделу продаж по</p>	<p>Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Продемонстрирована способность анализировать результаты финансово - хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля, а также способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания, но выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно. Студент готов участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента</p>	<p>ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.</p>
--	---	--	---

	ассортименту продаваемой продукции производства. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.	продукции питания и продвижению ее на рынок, способен планировать маркетинговые мероприятия, способен определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства.	
Практическое задание	Задание выполнено полностью. Приведены все необходимые формулы, проведены требуемые расчеты, сделаны соответствующие выводы, записан полный ответ.	Задание выполнено не полностью. Приведены необходимые формулы, при проведении расчетов допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя.	Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания

	всем показателям		компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
--	------------------	--	--

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. М. Фридман. — 2-е изд., стер. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. - 462 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/1093158>
2. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 390 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437353>
3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. - 416 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/1091555>

Дополнительная литература

1. Воробьева, И. П. Экономика и управление производством [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И. П. Воробьева, О. С. Селевич. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 191 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/434009>
2. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/427592>
3. Федорова, Л. П. Экономика и управление на предприятии (торговля и общественное питание) [Электронный ресурс] : метод. рекомендации по выполнению выпускных квалификационных работ / Л. П. Федорова, А. В. Шаркова. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2012. - 104 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=279518>
4. Дубровин, И. А. Экономика и организация пищевых производств [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И. А. Дубровин, А. Р. Есина, И. П. Стуканова ; под общ. ред. И. А. Дубровина. — 4-е изд. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2019. — 228 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/1093529>
5. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс] : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=333159>

Периодические издания

1. Экономический вестник РТ ()
2. Проблемы теории и практики управления(<http://uptp.ru>)

3. Вопросы экономики(<https://www.vopreco.ru/jour#>)
4. Вопросы экономики(<https://www.vopreco.ru/jour#>)
5. Вопросы экономики(<https://www.vopreco.ru/jour#>)
6. Российский экономический журнал(<http://www.re-j.ru/>)
7. Российское предпринимательство(<https://dlib.eastview.com/browse/publication/65688>)

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Статистические материалы Федеральной службы государственной статистики - режим доступа www.gks.ru
2. Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики по РТ - режим доступа <https://tatstat.gks.ru>
3. официальный сайт АО "Татспиртпром" - режим доступа <http://tatspirtprom.ru/>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические материалы для подготовки к кейс-стади (case study)

Кейс-стади — учебные конкретные ситуации, специально разрабатываемые на основе фактического материала с целью последующего разбора на учебных занятиях.

В ходе разбора ситуаций обучающиеся учатся действовать в команде, проводить анализ и принимать управленческие решения.

Создавая кейс, необходимо учитывать требования, которым он должен соответствовать. Прежде всего, кейс должен иметь четко поставленную цель, соответствующий уровень трудности, иллюстрировать несколько аспектов жизни, должен не устаревать слишком быстро, быть актуальным на сегодняшний день, иллюстрировать типичные ситуации, развивать аналитическое мышление, провоцировать дискуссию, иметь несколько решений.

Кейсы различаются по сложности, профильности, по целям.

Рассмотрим классификацию кейсов.

Классификация кейсов по их сложности:

- иллюстративные учебные кейсы. Цель обучить алгоритму принятия правильного решения в определенной ситуации;
- учебные кейсы с формулированием проблемы, в которых описывается ситуация в конкретный период времени, выявляются и четко формулируются проблемы. Цель диагностирование ситуации и самостоятельное принятие решения неуказанной проблеме;
- учебные кейсы без формулирования проблемы, в которых описывается более сложная, чем в предыдущем варианте, ситуация, в которой проблема четко не выявлена, а представлена в статистических данных, оценках общественного мнения и т.д.

Цель - самостоятельно выявить проблему, указать альтернативные пути ее решения с анализом наличных ресурсов; прикладные упражнения, в которых описывается конкретная сложившаяся ситуация, предлагается найти пути выхода из нее. Цель поиск путей решения проблемы.

Классификация кейсов исходя из целей и задач процесса обучения:

- обучающие анализу и оценке;
- обучающие решению проблем и принятию решений;
- иллюстрирующие проблему, решение или концепцию в целом.

Структурированный (highlystructured) кейс, в котором дается минимальное количество дополнительной информации; при работе с ним студент должен применить определенную модель или формулу; у задач этого типа существует оптимальное решение. «Маленькие наброски» (shortvignettes), содержащие, как правило, от 1 до 10 страниц текста и 1-2 страницы приложений; они знакомят только с ключевыми понятиями и при их разборе студент должен опираться еще и на собственные знания.

Большие неструктурированные кейсы (longunstmctured cases) объемом до 50 страниц; информация в них дается очень подробная, в том числе и совершенно ненужная; самые необходимые для разбора сведения, наоборот, могут отсутствовать; студент должен распознать такие «подвохи» и справиться с ними.

Первооткрывательские кейсы (groundbreaking cases), при разборе которых от студентов требуется не только применить уже усвоенные теоретические знания и практические навыки, но и предложить нечто новое, при этом студенты и преподаватели выступают в роли исследователей.

Кейс имеет определенную структуру. Приведем шаблон одного из вариантов такой структуры.

Составные части

1. Титульный лист (название, автор, дата).
2. Введение (герой кейса, история, время действия).
3. Основная часть (главный массив информации, внутренняя интрига, проблема).
4. Заключительная часть (ситуация может «зависать», требует соответствующего решения).
5. Вопросы к кейсу.
6. Приложение (дополнительная информация к кейсу: таблицы, статистика, дополнительные подробности).
7. Заключение (краткое описание возможного решения).
8. Методические рекомендации к разбору кейса (авторский подход к решению кейса).

Методические материалы для подготовки к проблемным ситуациям

Проблемная ситуация — возникающее при выполнении практического или теоретического задания осознание того, что ранее усвоенных знаний оказывается недостаточно, и возникновение субъективной потребности в новых знаниях, реализующейся в целенаправленной познавательной активности.

Проблемные ситуации бывают следующих видов:

1. Столкновение обучающихся с явлениями и фактами, требующими теоретического объяснения.
2. Использование учебных и жизненных ситуаций, возникающих при выполнении обучающихся практических заданий.
3. Побуждение студентов к анализу фактов и явлений действительности, сталкивающих их с противоречиями между житейскими представлениями и научными понятиями об этих фактах.
4. Выдвижение гипотез, формулировка выводов и их опытная проверка.
5. Организация межпредметных связей.

Решение предложенных проблемных ситуаций должно быть организовано согласно следующим этапам:

- 1) осознание общей проблемной ситуации;
- 2) анализ проблемной ситуации, формулировка конкретной проблемы;
- 3) решение проблемы (выдвижение, обоснование гипотез, последовательная проверка их

);

4) проверка правильности решения проблемы.

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы

Теоретическая часть курсовой работы выполняется по установленным темам с использованием практических материалов по месту работы студента. К каждой теме курсовой работы рекомендуется примерный перечень узловых вопросов, список необходимой литературы.

Излагая вопросы темы, следует строго придерживаться плана. Работа не должна представлять пересказ отдельных глав учебника или учебного пособия. Необходимо изложить собственные соображения по существу излагаемых вопросов, внести свои предложения. Общие положения должны быть подкреплены и пояснены конкретными примерами. Излагаемый материал при необходимости следует проиллюстрировать таблицами, схемами, диаграммами и т.д.

Необходимо изучить литературу, рекомендуемую для выполнения курсовой работы. Чтобы полнее раскрыть тему, студенту следует выявить дополнительные источники и материалы. При написании курсовой работы необходимо ознакомиться с публикациями по теме, опубликованными в журналах.

Курсовая работа выполняется и оформляется в соответствии с "Методическими рекомендациями по выполнению и защите курсовых работ".

Выполненная курсовая работа представляется на рецензирование в срок, установленный графиком учебного процесса, с последующей ее устной защитой (собеседование).

Курсовая работа является самостоятельным творчеством студента, позволяющим судить о знаниях в области риторики.

Наряду с этим, написание курсовой работы преследует и иные цели, в частности, осуществление контроля за самостоятельной работой студента, выполнение программы высшей школы, вместе с экзаменом, является одним из способов проверки подготовленности будущего специалиста.

Студент, со своей стороны, при выполнении курсовой работы должен показать умение работать с различной литературой, давать анализ соответствующих источников, аргументировать сделанные в работе выводы и, главное – раскрыть выбранную тему.

По общему правилу написание курсовых работ начинается с выбора темы, по которой она будет написана. Желательно, чтобы тема была актуальной. С выбором темы неразрывно связаны подбор и изучение студентом литературы и самостоятельное составление плана работы.

Прежде всего, необходимо изучить вопросы темы по хрестоматийным источникам (учебники, учебные пособия и пр.), где материал излагается в наиболее доступной форме, а затем переходить к более глубокому усвоению вопросов выбранной темы, используя рекомендованную и иную литературу.

В процессе исследования литературных источников рекомендуется составлять конспект, делая выписки с учетом темы и методических указаний. После изучения литературы по риторике студент должен продумать план курсовой работы и содержание ответов на поставленные вопросы.

Вместе с общими вопросами настоящих методических указаний студент должен четко соблюдать ряд требований, предъявляемых к курсовым работам, имеющим определенную специфику. Это, в частности, требования к структуре курсовых работ, ее источникам, оформлению, критериям ее оценки, ссылкам на нормативные акты, литературные источники, последовательность расположения нормативных актов и др. Структуру

курсовых работ составляют:

- план работы;
- краткое введение, обосновывающее актуальность исследуемой проблемы;
- основной текст (главы, параграфы);
- заключение, краткие выводы по исследуемой проблеме;
- список использованной литературы, материалов практики и др.

При оформлении курсовой работы студент должен пользоваться установленным образцом. Ориентировочный объем курсовой работы может варьироваться, в зависимости от тематики, и составлять от 20 до 25 страниц машинописного текста. Не рекомендуется выполнять работы на школьных тетрадях.

Курсовая работа должна быть обязательно пронумерована и подписана на последней странице после списка литературы и сдана в деканат либо научному руководителю.

На оценку курсовой работы влияют, по общему правилу, следующие критерии: степень раскрытия темы;

- объем использованной научной литературы, нормативных актов, практики;
- стиль изложения и творческий подход к написанию работы;
- правильность и развернутая аргументация выводов;
- аккуратность оформления работы и др.

При несоблюдении вышеперечисленных требований, предъявляемых к курсовой работе, она не принимается или оценивается неудовлетворительно и возвращается для устранения недостатков, либо доработки с указанием в развернутой рецензии упущений и ошибок.

Студенту необходимо иметь в виду, что причинами неудовлетворительной оценки работы могут быть, например, следующие недочеты:

- работа выполнена только на базе учебника или учебного пособия и представляет собой их дословное изложение (конспект);
- работа выполнена путем механического списывания из учебника (учебных пособий), статей;
- работа написана неграмотно и неряшливо оформлена, независимо от содержания, не использованы рекомендованные законодательные и другие акты.

При оформлении работы списки использованной литературы делятся на две части: основную (источники, на которые имеется ссылка в курсовой работе) и дополнительную (все иные источники, изучаемые в связи с подготовкой к написанию курсовой работы). Вся литература должна располагаться в алфавитном порядке. С полным библиографическим описанием.

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования

учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические указания по подготовке к занятиям семинарского типа

Для расширения и углубления знаний обучающихся по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Целью занятий семинарского типа является:

- проверка уровня понимания обучающимися вопросов, рассмотренных на лекциях и в учебной литературе, степени и качества усвоения обучающимися программного материала;
- формирование и развитие умений, навыков применения теоретических знаний в реальной практике, анализа профессионально-прикладных ситуаций;
- восполнение пробелов в пройденной теоретической части курса и оказания помощи в его освоении.

Обучающийся должен изучить основную литературу по теме занятия семинарского типа и источники из списка дополнительной литературы, используемые для расширения объема знаний по теме, интернет-ресурсы.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако

наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания по подготовке к экзамену

Контроль и оценка знаний, умений и навыков студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Экзамен – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На экзамене проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Экзамен дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса.

Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

Ограниченность времени для непосредственной подготовки к экзамену требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях.

Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к экзамену является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий.

На экзамене студенту предлагается билет, содержащий вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ.

После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками.

От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения заданий домашней работы предложенной преподавателем.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

После изучения и закрепления теоретического материала, выполняются задания домашней работы. Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале каждого практического занятия преподаватель проверяет наличие и правильность выполнения домашнего задания. Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена решению задач. Чаще всего при изучении нового материала один студент выполняет задание на доске, остальные студенты работают на местах. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения

участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

При решении задач также может применяться работа в малых группах, когда студенты разбиваются на малые группы по 2-3 человека и совместно выполняют предложенные задания. При реализации данного подхода преподаватель становится советчиком и консультантом, направляющим работу группы в правильное русло. Групповая работа способствует развитию коммуникативных навыков и формирует в конечном итоге умение работать в команде. Успешное выполнение работы всей группой зависит от результатов работы каждого из участников этой группы.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, выдает задания домашней работы на следующее практическое занятие. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
База данных государственной статистики Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru/	Содержит основные социально-экономические показатели России. представлены электронные версии официальных публикаций; данные официальной статистической информации о социальном, экономическом, демографическом и экологическом положении страны.
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.

Официальный сайт справочной правовой системы "Консультант Плюс"	http://www.consultant.ru/	Справочная система, содержащая нормативно-правовые материалы, графические копии документов, Информацию Минюста РФ, обзоры законодательства, полезные ссылки.
Правовая информационная система "Гарант"	http://www.garant.ru/	Справочная система, содержащая законодательные акты РФ (с комментариями), новости органов государственной власти
Российская ассоциация кулинаров	http://dreamchef.ru/	Содержит информацию о Российской ассоциации кулинаров, о конкурсах, конференциях и чемпионатах профессионального мастерства, видео- и фото-уроки от шеф-поваров, рецепты, мастер-классы ассоциации и партнеров
Справочно-правовая система Гарант	https://garant.ru	Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
Занятия лекционного типа	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	

<i>Занятия семинарского типа</i>
учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.
<i>Курсовое проектирование (выполнения курсовых работ)</i>
Учебная аудитория, специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза.
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)
<i>СРС</i>
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети « Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Case-study – анализ реальных проблемных ситуаций, имевших место в соответствующей области профессиональной деятельности, а также поиск вариантов лучших решений.

Сущность данного метода состоит в том, что учебный материал подается обучающимся в виде проблем (кейсов), а знания приобретаются в результате активной и творческой работы.

2. Интерактивная форма проведения лекционных и практических занятий мозговой штурм – форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения участниками. Применяется в случаях, когда решается малоизученная проблема или требуется найти нетривиальное решение

3. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)

4. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**профиль
Технология организации ресторанного дела**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Осипов Д.В.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины «Коммерческая деятельность предприятий питания» является формирование целостного представления о закономерностях коммерческой деятельности предприятий питания. Задачами изучения дисциплины является формирование у студентов фундаментальных теоретических знаний и практических навыков по изучению и применению различных исследовательских и практических инструментов в коммерческой деятельности предприятий питания.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

разработку рецептур, технологий и нормативной документации на

производство новых продуктов здорового питания, организацию

производства и обслуживания на предприятиях питания;

контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

продукция питания различного назначения;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

технологическое оборудование;

сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

научно-исследовательская

организационно-управленческая

проектная
 маркетинговая
 производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово- хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия
ПК-30	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
ПК-31	способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой
ПК-32	готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
ПК-33	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ПК-10	Знания	Знает цели и задачи работы отдела продаж по формированию ассортимента продаваемой продукции; методики контроля процесса продаж; составляющие системы организации товародвижения и логистические процессы на предприятиях питания
	Умения	Умеет определить четкие цели и поставить задачу отделу продаж по ассортименту выпускаемой продукции.
	Навыки и/или опыт деятельности	Имеет навыки анализировать информацию по результатам продаж и разработки решений по корректировке процесса продаж на предприятиях питания
ПК-14	Знания	научных основ рациональной организации производства и факторов, влияющих на деятельность предприятий питания; способов проведения анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания
	Умения	рассчитывать базовые технико-экономические показатели деятельности предприятий питания; предлагать пути улучшения использования ресурсов предприятия питания.
	Навыки и/или опыт деятельности	оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
ПК-22	Знания	методов анализа и оценки финансово-хозяйственной деятельности предприятия
	Умения	проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия
	Навыки и/или опыт деятельности	умение применять методы проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания
ПК-30	Знания	Методы поиска информации, выбора источников получения новой информации в области развития индустрии питания.
	Умения	Поиска новой информации в области развития предприятий питания, проведения расчета прибыли и затрат в рамках запланированного выпуска продукции питания.
	Навыки и/или опыт деятельности	Использования методов сбора информации, анализа этой информации и разработки мероприятий по корректировке деятельности
ПК-31	Знания	методы планирования маркетинговых мероприятий.
	Умения	составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, организовывать рекламные акции

	Навыки и/или опыт деятельности	изучения принципов ценообразования у конкурентов и умения творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой.
ПК-32	Знания	основ маркетинга продукции общественного питания
	Умения	обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
	Навыки и/или опыт деятельности	использовать методы прогнозирования конъюнктуры рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок.
ПК-33	Знания	Знает методы организации маркетинговых исследований, направленных на поиск оптимального поставщика для предприятий питания
	Умения	Умеет разрабатывать проект исследования по выбору наиболее оптимального варианта поставщика для предприятия питания
	Навыки и/или опыт деятельности	Организации и проведения исследования по выбору поставщика материальных ресурсов для предприятия питания.

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина **КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ** имеет код Б1.В.ДВ.05.02, относится к дисциплинам (модулям) по выбору вариативной части блока Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина **КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ** предусмотрена учебным планом в 7 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен в 7 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	7 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	22	22
в т. ч. занятия лекционного типа	8	8
в т. ч. занятия семинарского типа	12	12
в т.ч. консультация	2	2
Самостоятельная работа обучающихся	114	114
Промежуточная аттестация	8	8
в т. ч. экзамен	8	8
в т. ч. курсовая работа	✓	
ИТОГО	144	144

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Основы организации коммерческой деятельности в общественном питании. Особенности осуществления в Республике Татарстан

Коммерческая деятельность как категория рыночной экономики. Задачи и функции коммерческой деятельности. Предмет дисциплины «Коммерческая деятельность в общественном питании», ее связь с другими научными дисциплинами. Роль и задачи развития коммерческой работы на современном этапе. Понятие и сущность коммерческой деятельности в общественном питании. Методологические основы определения эффективности деятельности в общественном питании. Государственное регулирование общественного питания на федеральном и региональном уровнях управления: цель, задачи, основные направления, мероприятия и их содержание. Нормативно-правовая база регулирования коммерческой деятельности: федеральные законы, постановления Правительства РФ, стандарты, правила торговли и оказания услуг. Государственный контроль в сфере потребительского рынка.

Тема 2. Методологические основы коммерческой деятельности.

Методология коммерческой деятельности: понятие, структура, методы и средства для ее осуществления и развития. Содержание коммерческой

деятельности. Факторы, определяющие развитие коммерческой деятельности. Факторы внутренней среды. Факторы внешней среды. Системный подход к проектированию коммерческой деятельности. Концепция функционирования и развития коммерческой деятельности в общественном питании.

Тема 3. Психология и этика коммерческой деятельности. Учет региональных особенностей жителей РТ

Понятие о профессиональной психологии, этике, этикете. Личностные и профессиональные требования к коммерческому работнику. Деловой этикет предпринимателя-коммерсанта. Организация и ведение деловых переговоров. Деловой протокол. Деловые письма в коммерческой работе. Коммерческий риск и способы его уменьшения.

Тема 4. Объекты и субъекты коммерческой деятельности. Примеры предприятий РТ

Товар как основной объект коммерческой деятельности: понятие, классификация. Услуги как специфический товар и объект коммерческой деятельности, их виды. Понятие субъектов коммерческой деятельности, их классификация. Коммерческие организации как основные субъекты коммерческой деятельности. Классификация организаций как субъектов коммерческой деятельности. Классификация в зависимости от формы собственности, на которой базируется юридическое лицо. Классификация по целям предпринимательской деятельности. Классификация по принадлежности капитала. Классификация по способам принятия решений. Классификация по организационно-правовой форме юридического лица. Классификация типов хозяйственных объединений субъектов коммерческой деятельности. Предпринимательская деятельность некоммерческих организаций. Характеристика организационно-правовых форм предприятий. Особенности коммерческой работы в сфере услуг и общественном питании. Организация документооборота по производству на предприятии питания, использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.

Тема 5. Коммерческая информация и ее защита.

Понятие коммерческой информации и источники ее получения. Коммерческая тайна и ее содержание. Обеспечение защиты коммерческой тайны. Роль товарных знаков в коммерческой работе.

Тема 6. Организация хозяйственных связей предприятий общественного питания.

Сущность и порядок регулирования хозяйственных связей в общественном питании. Понятие и виды коммерческих сделок. Технология и способы заключения коммерческих сделок. Проведение предварительных

переговоров. Договоры в коммерческой деятельности. Виды договоров, применяемых в сфере общественного питания. Порядок заключения, изменения и расторжения договоров. Понятие и правовое регулирование договоров. Классификация договоров. Коммерческие договорные обязательства с поставщиками и посредниками. Порядок заключения и исполнения договоров. Общие положения договора купли-продажи. Договор поставки товаров. Содержание договора поставки. Коммерческо-правовой комментарий к основным условиям договора поставки. Имущественная ответственность. Изменение и расторжение договора поставки. Договор аренды. Понятие и виды аренды. Суть аренды. Содержание договора аренды. Договор лизинга. Участники лизинговых операций. Организационные формы лизинговых операций. Финансовый и операционный лизинг. Другие разновидности лизинга. Прямые договорные связи предприятий общественного питания с производителями товаров и их эффективность. Организация расчетов в коммерческой деятельности. Наличная форма расчетов. Безналичная форма расчетов.

Тема 7. Коммерческая деятельность предприятий общественного питания.

Коммерческая работа по оптовым закупкам товаров. Сущность, роль и содержание закупочной работы. Функции и задачи снабжения предприятий общественного питания. Изучение и поиск коммерческих партнеров по закупке товаров. Классификация поставщиков. Содержание и организация закупочной работы. Поиск коммерческих партнеров и выбор поставщиков. Планирование и определение объема закупок. Классификация закупаемых фирмой материальных ресурсов. Назначение и типы запасов. Понятие производственного запаса. Текущий страховой и подготовительный запас. Нормативные и сверхнормативные производственные запасы. Сущность товародвижения. Факторы влияния и принципы товародвижения. Формы и каналы товародвижения. Организация хозяйственных связей с поставщиками товаров. Контроль и учет поступления товаров от поставщиков. Претензионная работа. Управление товарными запасами на предприятиях общественного питания. Оценка эффективности снабжения предприятий общественного питания. Сущность и значение закупочной работы. Порядок заключения договора поставки, его содержание. Организация закупок товаров на оптовых ярмарках. Коммерческие аспекты планирования и организации снабжения. Исследование рынка поставок, поиск организация хозяйственных связей и выбор поставщиков. Критерии оценки поставщиков. Методы организации закупок. Формы снабжения. Прямые договорные связи. Организационная структура МТС Сущность и роль сбыта продукции на предприятии общественного питания.

Планирование сбыта продукции. Организация сбытовой деятельности. Оформление документов при реализации продукции. Ценовая политика сбыта с учетом конкурентной среды. Стимулирование сбыта в коммерции.

Тема 8. Управление коммерческой деятельностью предприятия (организации): понятие, цель, задачи и сущность, принципы и методы управления коммерческой деятельностью организации.

Функции коммерческой деятельности: планирование закупок, поставок, продажи товаров и предоставления услуг на предприятиях, их организация, учет и контроль. Сущность и значение внутреннего и внешнего анализа коммерческой деятельности. Организационные структуры аппарата управления предприятий общественного питания. Управление и мотивация труда персонала коммерческих служб. Требования к профессиональной компетентности специалистов в области коммерческой деятельности (коммерсантам-менеджерам по продажам, торговым представителям организаций, коммерческим директорам, супервайзерам и др.). Их востребованность на рынке труда. Эффективность коммерческой деятельности предприятий общественного питания.

Тема 9. Использование маркетинговых подходов в коммерческой деятельности.

Роль современной теории и практики маркетинга в коммерческой работе. Организация и функции маркетинговой службы. Концепция и система маркетинга в общественном питании. Перспективы маркетинга в общественном питании. Маркетинговые исследования для мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценки финансового состояния предприятий питания и разработка рекомендаций по результатам. Изучение потребительского спроса и удовлетворенности потребителей, поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизация и обобщение информации.

Система маркетинговых коммуникаций в коммерции. Понятие и роль рекламы на товарном рынке. Законодательство рекламной практики. Составление рекламных программ и заключение договоров между участниками рекламного процесса. Организация рекламно-информационной деятельности по сбыту. Понятие, сущность и задачи рекламы. Социально-психологические основы рекламы. Реклама как метод управления людьми. Психология потребительской мотивации поведения покупателя. Виды рекламных средств и условия их применения. Организация рекламы в общественном питании. Эффективность рекламной деятельности. Концепция маркетинга инноваций основывается, прежде всего, на знании потребностей, определении спроса на новые изделия в целях формирования новых или

удовлетворения существующих потребностей и достижения определенного эффекта в обществе

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (7 семестр)

1	Основы организации коммерческой деятельности в общественном питании. Особенности осуществления в Республике Татарстан	2	2	0	8	12
2	Методологические основы коммерческой деятельности.	0	2	0	8	10
3	Психология и этика коммерческой деятельности. Учет региональных особенностей жителей РТ	0	0	0	8	8
4	Объекты и субъекты коммерческой деятельности. Примеры предприятий РТ	2	2	0	8	12
5	Коммерческая информация и ее защита.	0	0	0	8	8
6	Организация хозяйственных связей предприятий общественного питания.	2	2	0	8	12
7	Коммерческая деятельность предприятий общественного питания.	0	2	0	8	10
8	Управление коммерческой деятельностью предприятия (организации): понятие, цель, задачи и сущность, принципы и методы управления коммерческой деятельностью организации.	0	0	0	8	8
	Курсовая работа	0	0	0	36	36
9	Использование маркетинговых подходов в коммерческой	2	2	0	14	18

	деятельности.					
	Консультация					2
	Экзамен					8
	Итого	8	12	0	114	144

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16196>

1. Методические рекомендации при работе над конспектом лекций во время проведения лекции
2. Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям
3. Методические указания по подготовке к занятиям семинарского типа

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ПК-10 способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими	ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ЭКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ

процессами на предприятиях питания	
ПК-14 способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	ЭКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-22 способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	ЭКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-30 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства,	ЭКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ

<p>способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</p>	
<p>ПК-31 способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой</p>	<p>МАРКЕТИНГ ЭКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-32 готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственно-го сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность</p>	<p>МАРКЕТИНГ ЭКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>

<p>маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке</p>	
<p>ПК-33 способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания</p>	<p>МАРКЕТИНГ ЭКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>

В рамках дисциплины **КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ** указанные компетенции формируются и оцениваются на двух этапах: одном семестре изучения дисциплины и этапе выполнения и защиты курсовой работы.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Выполнение курсовой работы (проекта)

Выполнение курсовой работы (проекта) рассматривается как отдельный этап изучения дисциплины.

Оценка за выполнение курсовой работы (проекта) складывается из баллов, набранных в процессе:

- Проверки результатов выполнения курсовой работы (проекта)
- Защиты курсовой работы (проекта).

В рамках проверки курсовой работы (проекта) оценивается содержание и оформление выполненной работы по набору показателей.

В рамках процедуры защиты выполненной работы оценивается способность обучающегося представить результаты проведенного исследования.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов

набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за курсовую работу (проект)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимальный начисляемый балл
Проверка результатов выполнения курсовой работы (проекта)	36	60
Защита курсовой работы (проекта)	24	40
ИТОГО	60	100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	4	0,77	3,08
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	6	1,15	6,92
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному

дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре
Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Задание для работы в малых группах	12,00	20,00
Контрольная работа	12,00	20,00
Разработка проекта предприятия питания	12,00	20,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоения компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где **Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)** – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

\sum **Набранный балл за ОС** – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

\sum **max балл за ОС** – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоённой, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где **Балл(К/ Дисц)** – общий балл за компетенцию К;

\sum **Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)** – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ПК-10 способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой	Базовый уровень	Знает на среднем уровне цели и воспроизводит задачи работы отдела продаж по формированию	От 60 до 70 баллов

<p>продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p>		<p>ассортимента продаваемой продукции; методики контроля процесса продаж; составляющие системы организации товародвижения и логистические процессы на предприятиях питания. Умеет разрабатывать задания для отдела продаж. Имеет навыки анализа информации по результатам деятельности отдела продаж.</p>	
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знает на высоком уровне цели и задачи работы отдела продаж по формированию ассортимента продаваемой продукции; методики контроля процесса продаж; составляющие системы организации товародвижения и логистические процессы на предприятиях питания. Умеет четко структурировать задания для отдела продаж и поэтапного осуществления контроля выполнения. Имеет навыки оценивать эффективность работы отдела продаж на основе разработанных показателей и выстраивания плана мероприятий по совершенствованию деятельности для повышения эффективности деятельности отдела продаж.</p>	<p>Более 70 баллов</p>
<p>ПК-14 способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово- хозяйственной деятельности предприятия</p>	<p>Базовый уровень</p>	<p>Знает в достаточном объеме методы оценки финансового состояния предприятия питания.</p>	<p>От 60 до 70 баллов</p>

питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля		Умеет проанализировать технико-экономические показатели деятельности предприятий питания и предлагать пути более эффективного использования ресурсов. Имеет навыки оценки эффективности деятельности предприятия питания.	
	Повышенный уровень	Высокий уровень знания методов оценки финансового состояния предприятия питания. Успешное и систематическое владение методами оценки финансового состояния предприятия питания для принятия решений по повышению его эффективности. Есть навыки оценки финансового состояния предприятий питания.	Более 70 баллов
ПК-22 способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	Базовый уровень	Знает в достаточном объеме методы анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания. Не совсем точное воспроизведение последовательности проведения мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия. Умеет проводить общий анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия. Владеет навыками разработки мероприятий по совершенствованию деятельности предприятия.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Высокий уровень знаний методов анализа финансово-хозяйственной	Более 70 баллов

		деятельности предприятий питания. Умеет проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия. Владеет навыками использования результатов анализа для разработки путей повышения эффективности деятельности предприятия.	
ПК-30 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	Базовый уровень	Достаточный уровень знаний методов поиска информации и источников ее получения в области развития индустрии питания. Умеет использовать методы сбора и анализа информации для разработки мероприятий по совершенствованию деятельности предприятий питания. Не всегда полное владение терминологией. Владение навыками поиска информации и расчета прибыли и затрат.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Высокий уровень знаний методов поиска информации и источников ее получения в области развития индустрии питания. Умеет искать информацию и определять прибыль и затраты. Использует методы сбора и анализа информации для разработки мероприятий по совершенствованию деятельности предприятий питания.	Более 70 баллов
ПК-31 способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения,	Базовый уровень	Достаточный уровень знаний методов планирования маркетинговых мероприятий, способов составления календарно-	От 60 до 70 баллов

рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой		тематических планов, этапов разработки рекламной кампании, критериев установления цен и стратегий их корректировки. Умение составлять календарно-тематические планы проведения рекламной кампании. Владеет навыками анализа работы с клиентской базой и изучения принципов ценообразования у конкурентов.	
	Повышенный уровень	Высокий уровень знаний методов планирования маркетинговых мероприятий, способов составления календарно-тематических планов, этапов разработки рекламной кампании, критериев установления цен и стратегии их корректировки и практические умения разработки программы маркетинговых мероприятий в процессе продвижения и ценообразования	Более 70 баллов
ПК-32 готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах	Базовый уровень	Достаточные знания основ маркетинга предприятий общественного питания (прогнозирование рынка сырья, спроса, ассортиментной политики, методов продвижения и инструментов выстраивания взаимоотношений с потребителями). Умение разрабатывать маркетинговые мероприятия по продвижению продукции	От 60 до 70 баллов

по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке		на рынок и изучению ответной реакции потребителей. Владеет методами прогнозирования рынка и оценки эффективности системы продвижения.	
	Повышенный уровень	Высокий уровень знаний основ маркетинга предприятий общественного питания (прогнозирование рынка сырья, спроса, ассортиментной политики, методов продвижения и инструментов выстраивания взаимоотношений с потребителями), а также навыки прогнозирования рынка, анализа эффективности маркетинговой деятельности. Умение разрабатывать маркетинговые мероприятия по продвижению продукции на рынок, изучать ответную реакцию на эти мероприятия.. Владеет методами прогнозирования рынка и оценки эффективности системы продвижения, ассортиментной политики и обратной связи с потребителями.	Более 70 баллов
ПК-33 способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	Базовый уровень	Достаточное владение знаниями методов организации маркетинговых исследований для поиска и выбора оптимального поставщика материальных ресурсов для предприятий питания.	От 60 до 70 баллов

		Умеет исследовать рынок для выбора поставщика для предприятий питания. Имеет навыки разработки шагов для сбора необходимой информации для выбора оптимального поставщика.	
	Повышенный уровень	Высокий уровень знаний методов организации маркетинговых исследований для поиска и выбора оптимального поставщика материальных ресурсов для предприятий питания. Имеет навыки разработки проекта исследования для сбора необходимой информации. Умеет проводить мониторинг рынка товаров, пищевого сырья для выбора оптимального поставщика для предприятий питания на основе применения методов оценки поставщиков. Имеет навыки разработки проекта исследования для выбора оптимального поставщика на основе использования необходимых процедур.	Более 70 баллов

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1

Оценивание освоения компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Разработка проекта предприятия питания	20	ПК-10, ПК-14, ПК-22, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-33
Задание для работы в малых группах	20	ПК-10, ПК-14, ПК-31, ПК-32, ПК-33

Контрольная работа	20	ПК-10, ПК-14, ПК-22, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-33
Промежуточная аттестация		
Экзамен	40	ПК-10, ПК-14, ПК-22, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-33

1. Разработка проекта предприятия питания

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Разработка проекта предприятия питания»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-10 способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
Знания
Знает цели и задачи работы отдела продаж по формированию ассортимента продаваемой продукции; методики контроля процесса продаж; составляющие системы организации товародвижения и логистические процессы на предприятиях питания
Умения
Умеет определить четкие цели и поставить задачу отделу продаж по ассортименту выпускаемой продукции.
Навыки и/или опыт деятельности
Имеет навыки анализировать информацию по результатам продаж и разработки решений по корректировке процесса продаж на предприятиях питания
ПК-14 способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово- хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
Знания
научных основ рациональной организации производства и факторов, влияющих на деятельность предприятий питания; способов проведения анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания
Умения
рассчитывать базовые технико-экономические показатели деятельности предприятий питания; предлагать пути улучшения использования ресурсов предприятия питания.
Навыки и/или опыт деятельности
оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
ПК-22 способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия
Знания

методов анализа и оценки финансово-хозяйственной деятельности предприятия
Умения
проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия
Навыки и/или опыт деятельности
умение применять методы проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания
ПК-30 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
Знания
Методы поиска информации, выбора источников получения новой информации в области развития индустрии питания.
Умения
Поиска новой информации в области развития предприятий питания, проведения расчета прибыли и затрат в рамках запланированного выпуска продукции питания.
Навыки и/или опыт деятельности
Использования методов сбора информации, анализа этой информации и разработки мероприятий по корректировке деятельности
ПК-31 способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой
Знания
методы планирования маркетинговых мероприятий.
Умения
составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, организовывать рекламные акции
Навыки и/или опыт деятельности
изучения принципов ценообразования у конкурентов и умения творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой.
ПК-32 готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
Знания
основ маркетинга продукции общественного питания
Умения
обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
Навыки и/или опыт деятельности

использовать методы прогнозирования конъюнктуры рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок.
ПК-33 способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания
Знания
Знает методы организации маркетинговых исследований, направленных на поиск оптимального поставщика для предприятий питания
Умения
Умеет разрабатывать проект исследования по выбору наиболее оптимального варианта поставщика для предприятия питания
Навыки и/или опыт деятельности
Организации и проведения исследования по выбору поставщика материальных ресурсов для предприятия питания.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Разработка проекта предприятия питания», характеризующий этап формирования

Перед началом работы над разработкой проекта необходимо вспомнить: способности определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания; проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля; проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия; готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания; способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой; готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке; способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания. Далее необходимо выстроить структуру работы, распределить задания внутри группы и приступить к выполнению задания. По окончании необходимо выбрать вариант представления разработанного проекта.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Разработка проекта предприятия питания»

1. Задание для работы в малых группах. Необходимо разработать проект предприятия питания, которое планируется открыть в г. Казань. При решении поставленной задачи необходимо показать способности определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания; проводить мониторинг и анализировать результаты финансово- хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля; проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия; готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания; способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой; готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке; способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.

Тематика проектов:

1. Проект арт-кафе «Объедайка» на 40 мест в г. Казань.
2. Проект ресторана «Крокус» на 230 мест при развлекательном центре в г. Казань.
3. Проект ресторана крымско-татарской кухни «Эфсане» на 120 мест в г. Казань.
4. Проект общедоступной столовой «У друзей» на 60 мест в г. Казань.
5. Проект ресторана морской кухни «Волна» на 100 мест в г. Казань.
6. Проект молочного кафе «Felicila con late» на 50 мест в г. Казань.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Разработка проекта предприятия питания»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	20
ИТОГО	20

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

№ задания (вопроса)	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности

1	<p>Члены команды показали способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения; проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; способность планировать маркетинговые мероприятия; готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать спрос; участвовать в маркетинговых исследованиях и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания. Все члены команды владеют содержанием работы. Студентами сделаны достоверные выводы и результаты. Выступление выстроено грамотно. Студенты дали четко сформулированные ответы на вопросы преподавателя и членов академической группы.</p>	<p>Члены команды показали способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения; проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; способность планировать маркетинговые мероприятия; готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать спрос; участвовать в маркетинговых исследованиях и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания. Все члены команды владеют содержанием работы. Студентами сделаны достоверные выводы и результаты. Выступление выстроено грамотно. Студенты дали не совсем четко сформулированные</p>	<p>Студенты не справились с выполнением задания</p>
---	---	--	---

		ответы на вопросы преподавателя и членов академической группы.	
--	--	--	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Задание для работы в малых группах

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Задание для работы в малых группах»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-10 способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
Знания
Знает цели и задачи работы отдела продаж по формированию ассортимента продаваемой продукции; методики контроля процесса продаж; составляющие системы организации товародвижения и логистические процессы на предприятиях питания
Умения
Умеет определить четкие цели и поставить задачу отделу продаж по ассортименту

выпускаемой продукции.
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Имеет навыки анализировать информацию по результатам продаж и разработки решений по корректировке процесса продаж на предприятиях питания
ПК-14 способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово- хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
<i>Знания</i>
научных основ рациональной организации производства и факторов, влияющих на деятельность предприятий питания; способов проведения анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания
<i>Умения</i>
рассчитывать базовые технико-экономические показатели деятельности предприятий питания; предлагать пути улучшения использования ресурсов предприятия питания.
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
ПК-31 способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой
<i>Знания</i>
методы планирования маркетинговых мероприятий.
<i>Умения</i>
составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, организовывать рекламные акции
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
изучения принципов ценообразования у конкурентов и умения творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой.
ПК-32 готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
<i>Знания</i>
основ маркетинга продукции общественного питания
<i>Умения</i>
обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию

ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
использовать методы прогнозирования конъюнктуры рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок.
ПК-33 способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания
<i>Знания</i>
Знает методы организации маркетинговых исследований, направленных на поиск оптимального поставщика для предприятий питания
<i>Умения</i>
Умеет разрабатывать проект исследования по выбору наиболее оптимального варианта поставщика для предприятия питания
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Организации и проведения исследования по выбору поставщика материальных ресурсов для предприятия питания.

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Задание для работы в малых группах», характеризующий этап формирования

Для решения 1 задания вспомнить способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово- хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля оценить состояние конкуренции на рынке для определенного предприятия общественного питания г. Набережные Челны. При выполнении задания необходимо осуществить поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, показать способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания, показав способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания. Оценивая деятельность конкурирующих фирм необходимо заполнить таблицу и ответить на все вопросы задания.

2 задание предполагает составление и оформление текста рекламного объявления с учетом конкретных потребительских мотивов. При этом студенты должны применить способности планирования маркетинговых мероприятий, составления календарно-тематических планов их проведения, рекламных сообщений о продукции производства, рекламных акций, показывая владение принципами ценообразования у конкурентов, а также творческого мышления и анализа работы с клиентской базой, используя способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия. При решении 3 задания нужно разработать анкету для проведения опроса потребителей, владея готовностью анализировать реализованный спрос на продукцию производства,

оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке; показав навыки проведения маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Задание для работы в малых группах»

1. Используя способность способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово- хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля оценить состояние конкуренции на рынке для определенного предприятия общественного питания г. Казань. При выполнении задания необходимо осуществить поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, показать способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания, показав способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания. Варианты предприятий питания: KFS, ресторан «Султанат», ресторан «Небеса», Добрая столовая.

2. Применяя способности планирования маркетинговых мероприятий, составления календарно-тематических планов их проведения, рекламных сообщений о продукции производства, рекламных акций, показывая владение принципами ценообразования у конкурентов, а также творческого мышления и анализа работы с клиентской базой, используя способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия. Вариант 1. Коммерческая фирма «Светлана» (г. Москва) закупила по прямому контракту партию французской косметики. Коммерческий директор фирмы «Светлана» поручил менеджеру подготовить текст рекламного объявления о предстоящем поступлении на рынок указанных товаров для публикации в рекламном еженедельнике «Экстра-М». Необходимо составить и оформить текст рекламного объявления с учетом конкретных потребительских мотивов.

Вариант 2. Коммерческая фирма «Гермес» закупила у испанской фирмы крупную партию оливок и маслин в широком ассортименте. Генеральный директор фирмы «Гермес» поручил коммерческому отделу подготовить текст рекламного объявления о предстоящем поступлении на рынок указанных товаров для публикации в рекламном еженедельнике «Экстра-М».

Необходимо составить и оформить текст рекламного объявления с учетом конкретных потребительских мотивов.

3. Необходимо разработать анкету для проведения опроса потребителей, владея готовностью анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на

рынке; показав навыки проведения маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.

Вариант 1

Составьте анкету, целью которой является изучение основных источников получения информации о деятельности предприятий питания г. Казань для выбора наиболее оптимальных средств коммуникаций при формировании общественного мнения.

Вариант 2

Составьте анкету для определения предпочтений потребителей при выборе предприятия питания.

Вариант 3

Составьте анкету для маркетингового исследования качества предоставления ресторанных услуг г. Казань.

Вариант 4

Составьте анкету для маркетингового исследования для поиска поставщиков продуктов питания для кофейни «Перекресток джаза».

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Задание для работы в малых группах»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	10
2	5
3	5
ИТОГО	20

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

№ задания (вопроса)	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
1	Студенты определили лидирующего конкурента на рынке предприятий питания, используя способность способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово- хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля оценить состояние конкуренции на рынке для определенного	Студенты определили лидирующего конкурента на рынке предприятий питания, используя способность способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово- хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля оценить	Студенты не справились с выполнением задания

	<p>предприятия общественного питания г. Набережные Челны. При выполнении задания необходимо осуществить поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, показать способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания. При этом они показали знание темы, ответ подкреплялся логическими выводами, все члены группы внесли вклад в решение общей задачи.</p>	<p>состояние конкуренции на рынке для определенного предприятия общественного питания г. Набережные Челны. При выполнении задания необходимо осуществить поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, показать способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания. При этом они показали знание темы, не всегда подкрепляя выводы конкретными расчетами, не все члены группы внесли вклад в решение общей задачи.</p>	
2	<p>Студенты составили и оформили текст рекламного объявления с учетом конкретных потребительских мотивов для различных предприятий, применяя способности планирования маркетинговых мероприятий, составления календарно-тематических планов их проведения, рекламных сообщений о продукции производства, рекламных акций, показывая владение принципами ценообразования у конкурентов, а также</p>	<p>Студенты составили и оформили текст рекламного объявления с учетом конкретных потребительских мотивов для различных предприятий, применяя способности планирования маркетинговых мероприятий, составления календарно-тематических планов их проведения, рекламных сообщений о продукции производства, рекламных акций, показывая владение принципами</p>	<p>Студенты не справились с выполнением задания</p>

	творческого мышления и анализа работы с клиентской базой. Студенты ответили на все уточняющие вопросы преподавателя и членов академической группы.	ценообразования у конкурентов, а также творческого мышления и анализа работы с клиентской базой. Студенты ответили не на все уточняющие вопросы преподавателя	
3	Студенты разработали анкету для проведения опроса потребителей в соответствии с требованиями к ее составлению, показав готовность анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке; показав навыки проведения маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.	Студенты разработали анкету для проведения опроса потребителей в соответствии с требованиями к ее составлению, допустив незначительные ошибки, показав готовность анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке; показав навыки проведения маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.	Студенты не справились с выполнением задания

Критерии оценивания

Шкала	Начисленное	Уровень освоения	Заключение по
-------	-------------	------------------	---------------

оценивания	количество баллов за оценочное средство	по оценочному средству	результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

3. Контрольная работа

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-10 способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
Знания
Знает цели и задачи работы отдела продаж по формированию ассортимента продаваемой продукции; методики контроля процесса продаж; составляющие системы организации товародвижения и логистические процессы на предприятиях питания
ПК-14 способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово- хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
Знания
научных основ рациональной организации производства и факторов, влияющих на деятельность предприятий питания; способов проведения анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятий

питания
ПК-22 способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия
<i>Знания</i>
методов анализа и оценки финансово-хозяйственной деятельности предприятия
ПК-30 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
<i>Знания</i>
Методы поиска информации, выбора источников получения новой информации в области развития индустрии питания.
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Использования методов сбора информации, анализа этой информации и разработки мероприятий по корректировке деятельности
ПК-31 способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой
<i>Знания</i>
методы планирования маркетинговых мероприятий.
ПК-32 готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
<i>Знания</i>
основ маркетинга продукции общественного питания
ПК-33 способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания
<i>Знания</i>
Знает методы организации маркетинговых исследований, направленных на поиск оптимального поставщика для предприятий питания

3.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

Для выполнения 1 задания необходимо раскрыть содержание следующих понятий, применяя способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию необходимо раскрыть содержание следующих понятий. Для выполнения 2 задания необходимо решить задачу, используя готовность

прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке, необходимо решить задачу.

Для выполнения 3 задания необходимо использовать способности проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия.

4 задание заключается в решении задачи, с применением способности проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля

5 задание включает раскрытие содержание коммерческой деятельности предприятия питания, Выполняя задания, используйте способности планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой; способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания. способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.

3.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

1. 1) Применяя способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию необходимо раскрыть содержание следующих понятий:

- коммерция;
- фирма;
- комиссия;
- сбытовая деятельность;
- оптовый рынок;
- транзитное снабжение;
- сбытовая сеть;

2. 2) Задача. Используя готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке, необходимо решить задачу.

1. Число потребителей, обслуживаемых предприятием за день, составляет 300 человек.

2. Коэффициент потребления блюд за день равен 2,5. Для определения количества блюд используйте формулу

$$n = N \cdot m,$$

где n – количество блюд, реализуемых за день; N – число потребителей, обслуживаемых предприятием за день; m – коэффициент потребления блюд за день.

3. 3) Используя способности проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия, необходимо определить критический объем продаж, если выручка от продаж составила 429035 тыс. руб., полная себестоимость реализованной продукции 401152 тыс. руб., доля маржинальной прибыли в выручке от продаж 21,3%. Критический объем продаж – это точка безубыточности, которая может быть определена как отношение постоянных затрат к доле маржинальной прибыли в общей выручке от продаж.

4. 4) Применяя способности проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля, решить задачу.

Стоимость сдаваемого в лизинг оборудования составляет 400 тыс.р. Срок лизинга – 2 года. Норма амортизации – 15 %. Процент за кредит – 20 % в год. Согласованная по договору ставка комиссионного вознаграждения лизингодателя – 4 % годовых стоимости оборудования. Лизингодатель предоставляет лизингополучателю дополнительные услуги по доставке и монтажу оборудования и по обучению персонала на сумму 10 тыс.р. Ставка НДС – 18 %. Определите сумму лизинговых платежей за оба года.

5. 5) Раскройте содержание коммерческой деятельности предприятия питания в зависимости от характера выполняемых функций. Назовите принципы построения коммерческой деятельности предприятия питания в условиях рынка. Выполняя задания, используйте способности планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой; способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания. способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.

3.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	4
2	4
3	4
4	4
5	4
ИТОГО	20

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

№ задания (вопроса)	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
1	Дана правильная трактовка от 15 до 20 терминов, студент показал отличные навыки осуществлять поиск, выбор и использование информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.	Дана правильная трактовка от 10 до 15 терминов, студент показал хорошие навыки осуществлять поиск, выбор и использование информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.	Дана правильная трактовка менее 10 терминам, что говорит об отсутствии необходимых знаний у студента
2	Студент правильно решил задачу, используя готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке.	Студент в целом правильно решил задачу, используя готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке, допустил незначительные недочеты.	Студент не справился с решением задачи
3	Студент правильно решил задачу, используя способности проводить мониторинг финансово-хозяйственной	Студент в целом правильно решил задачу, используя способности проводить мониторинг финансово-	Студент не справился с решением задачи

	деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия.	хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия, допустил незначительные недочеты.	
4	Студент правильно решил задачу, применив способности проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	Студент в целом правильно решил задачу, применив способности проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля, допустив незначительные недочеты	Студент не справился с решением задачи
5	Студент правильно ответил на вопросы, используя способности планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой; способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой	Студент в целом правильно ответил на вопросы, используя способности планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой; способность определять цели и ставить задачи	Студент не справился с ответом на вопрос

	<p>продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания. способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.</p>	<p>отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания. способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания, допустил незначительные неточности в ответе</p>	
--	--	--	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 12 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 12 до 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ

			требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 14 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства курсовой работы (проекта) на этапе 2 Оцениваемые компетенции

ПК-10, ПК-14, ПК-22, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-33

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство
Проверка результатов выполнения курсовой работы (проекта)	60
Защита курсовой работы (проекта)	40

1. Проверка результатов выполнения курсовой работы (проекта)

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Проверка результатов выполнения курсовой работы (проекта)»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-10 способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
Знания
Знает цели и задачи работы отдела продаж по формированию ассортимента продаваемой продукции; методики контроля процесса продаж; составляющие системы организации товародвижения и логистические процессы на предприятиях питания
Умения
Умеет определить четкие цели и поставить задачу отделу продаж по ассортименту выпускаемой продукции.
Навыки и/или опыт деятельности
Имеет навыки анализировать информацию по результатам продаж и разработки решений по корректировке процесса продаж на предприятиях питания
ПК-14 способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово- хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать

финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
<i>Знания</i>
научных основ рациональной организации производства и факторов, влияющих на деятельность предприятий питания; способов проведения анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания
<i>Умения</i>
рассчитывать базовые технико-экономические показатели деятельности предприятий питания; предлагать пути улучшения использования ресурсов предприятия питания.
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
ПК-22 способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия
<i>Знания</i>
методов анализа и оценки финансово-хозяйственной деятельности предприятия
<i>Умения</i>
проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
умение применять методы проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания
ПК-30 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
<i>Знания</i>
Методы поиска информации, выбора источников получения новой информации в области развития индустрии питания.
<i>Умения</i>
Поиска новой информации в области развития предприятий питания, проведения расчета прибыли и затрат в рамках запланированного выпуска продукции питания.
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Использования методов сбора информации, анализа этой информации и разработки мероприятий по корректировке деятельности
ПК-31 способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой
<i>Знания</i>
методы планирования маркетинговых мероприятий.
<i>Умения</i>

составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, организовывать рекламные акции
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
изучения принципов ценообразования у конкурентов и умения творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой.
ПК-32 готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
<i>Знания</i>
основ маркетинга продукции общественного питания
<i>Умения</i>
обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
использовать методы прогнозирования конъюнктуры рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок.
ПК-33 способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания
<i>Знания</i>
Знает методы организации маркетинговых исследований, направленных на поиск оптимального поставщика для предприятий питания
<i>Умения</i>
Умеет разрабатывать проект исследования по выбору наиболее оптимального варианта поставщика для предприятия питания
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Организации и проведения исследования по выбору поставщика материальных ресурсов для предприятия питания.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Проверка результатов выполнения курсовой работы (проекта)», характеризующий этап формирования

Во введении приводится обоснование выбора конкретной темы, полностью раскрыта актуальность её в научной отрасли, чётко определены и грамотно поставлены задачи и цель курсовой работы. Основная часть работы демонстрирует большое количество прочитанных автором работ. В ней содержатся основные термины и они адекватно использованы. Критически прочитаны источники: вся необходимая информация проанализирована, вычленена, логически структурирована. Присутствуют выводы и грамотные обобщения. В заключении сделаны логичные выводы, авторское отношение

выражено чётко. Автор курсовой работы грамотно демонстрирует осознание возможности применения исследуемых теорий, методов на практике. Приложение содержит цитаты и таблицы, иллюстрации и диаграммы: все необходимые материалы. Курсовая работа написана в стиле академического письма (использован научный стиль изложения материала). Автор адекватно применял терминологию, правильно оформил ссылки. Оформление работы соответствует требованиям ГОСТ, библиография, приложения оформлены на отличном уровне. Объём работы заключается в пределах от 25 до 35 страниц.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Проверка результатов выполнения курсовой работы (проекта)»

Тематика курсовых работ

1. Коммерческая деятельность по закупкам на предприятии питания.
2. Коммерческая деятельность по сбыту на предприятии питания.
3. Управление товарными запасами предприятия питания.
4. Организация закупок для нужд предприятия питания.
5. Фирменная торговля и направления ее совершенствования.
6. Субъекты коммерческих правоотношений и выбор партнеров по бизнесу предприятия питания.
7. Франчайзинг на рынке предприятий питания.
8. Коммерческая деятельность предприятия питания.
9. Коммерческая деятельность по организации выставок предприятиями питания.
10. Планирование и анализ меню на предприятии питания.
11. Информационное обеспечение коммерческой деятельности предприятия питания.
12. Коммерческая деятельность по изучению покупательского спроса предприятия питания
13. Анализ конъюнктуры рынка предприятия питания.
14. Рекламно-информационная деятельность предприятия питания.
15. Коммерческая деятельность по стимулированию продаж предприятия питания.
16. Внутриресторанная реклама и ее роль в активизации продаж.
17. Обеспечение конкурентоспособности предприятия питания.
18. Оценка качества услуг предприятия питания.
19. Анализ и оценка эффективности коммерческой деятельности предприятия питания.
20. Формирование ассортимента блюд на предприятии питания.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Проверка результатов выполнения курсовой работы (проекта)»

Курсовая работа оценивается по нескольким показателям, приведенным далее в таблице. Суммарное количество баллов за курсовую работу равно сумме баллов, набранных за каждый показатель, но не может превысить 60 баллов. За курсовую работу может быть начислено суммарно до 25 баллов, за дополнительные показатели. В случае набора за работу более 60 баллов, выставляется ровно до 60 баллов.

Показатели оценивания

Показатели оценивания	Максимальный балл
I. Оценка работы по формальным критериям	
Глубина проработки материала	10
Грамотность оформления работ, соответствие требованиям	10

Количество источников (минимум на 1 страницу текста 1 источник).	10
Обоснование актуальности темы, правильность выделения цели и задач	5
Полнота использования источников (наличие источников за 5 лет), грамотность их анализа, наличие ссылок	5
Итого по разделу I	40
II. Оценка работы по содержанию	
Автор в рекомендательной части показал способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой	3
Автор показал умение проводить мониторинг и анализировать результаты финансово- хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	3
Автор работы показал умение прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассо	3
В работе осуществлен поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	3
В работе содержится материал, который показывает насколько автор владеет способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой т	3
При написании работы четко прослеживается способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	5
Итого по разделу II	20
Дополнительные баллы	
Наличие авторских предложений по результатам	20

теоретического исследования	
Итого по разделу	20
Наличие ошибок принципиального характера	
Несоответствие содержания параграфа его названию	10
Отсутствие анализа во второй главе работы	10
Отсутствие практических рекомендаций по теме исследования	10
Итого по разделу	30
ИТОГО	110

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 36 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 36 до 42 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 42 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Защита курсовой работы (проекта)

Защита курсовой работы оценивается по нескольким показателям, приведенным далее в таблице. Суммарное количество баллов за защиту курсовой работы равно сумме баллов, набранных за каждый показатель.

Показатели оценивания

Показатели оценивания	Максимальный балл
Дизайн и настройка	8
Наглядность	8

Содержание	8
Структура доклада	8
Требования к выступлению	8
ИТОГО	40

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Экзамен

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Экзамен»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-10 способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
Знания
Знает цели и задачи работы отдела продаж по формированию ассортимента продаваемой продукции; методики контроля процесса продаж; составляющие системы организации товародвижения и логистические процессы на предприятиях питания

Умения
Умеет определить четкие цели и поставить задачу отделу продаж по ассортименту выпускаемой продукции.
Навыки и/или опыт деятельности
Имеет навыки анализировать информацию по результатам продаж и разработки решений по корректировке процесса продаж на предприятиях питания
ПК-14 способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово- хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
Знания
научных основ рациональной организации производства и факторов, влияющих на деятельность предприятий питания; способов проведения анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания
Умения
рассчитывать базовые технико-экономические показатели деятельности предприятий питания; предлагать пути улучшения использования ресурсов предприятия питания.
Навыки и/или опыт деятельности
оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
ПК-22 способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия
Знания
методов анализа и оценки финансово-хозяйственной деятельности предприятия
Умения
проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия
Навыки и/или опыт деятельности
умение применять методы проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания
ПК-30 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
Знания
Методы поиска информации, выбора источников получения новой информации в области развития индустрии питания.
Умения
Поиска новой информации в области развития предприятий питания, проведения расчета прибыли и затрат в рамках запланированного выпуска продукции питания.
Навыки и/или опыт деятельности
Использования методов сбора информации, анализа этой информации и разработки мероприятий по корректировке деятельности
ПК-31 способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять

календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой
<i>Знания</i>
методы планирования маркетинговых мероприятий.
<i>Умения</i>
составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, организовывать рекламные акции
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
изучения принципов ценообразования у конкурентов и умения творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой.
ПК-32 готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
<i>Знания</i>
основ маркетинга продукции общественного питания
<i>Умения</i>
обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
использовать методы прогнозирования конъюнктуры рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок.
ПК-33 способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания
<i>Знания</i>
Знает методы организации маркетинговых исследований, направленных на поиск оптимального поставщика для предприятий питания
<i>Умения</i>
Умеет разрабатывать проект исследования по выбору наиболее оптимального варианта поставщика для предприятия питания
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Организации и проведения исследования по выбору поставщика материальных ресурсов для предприятия питания.

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Экзамен», характеризующий этап формирования

Необходимо внимательно прочитать вопросы и практическое задание. Вспомнить

способности определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания; проводить мониторинг и анализировать результаты финансово- хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля; проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия; готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания; способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой; готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке; способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания. Начинать ответ стоит с вопроса, который наиболее понятен. Далее необходимо перейти к следующему вопросу. Затем необходимо решить практическую задачу. Задача потребует использовать способности определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания; способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово- хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля

На экзамене студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Теоретический вопрос
3. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	6	10
Теоретический вопрос	6	10
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные

вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Экзамен»

1. Билет 1.

1. Коммерческая деятельность как категория рыночной экономики. Задачи и функции коммерческой деятельности.

2. Организация рекламы в общественном питании.

3. Задача. Используя способности определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания, определите количество блюд, планируемых к выпуску предприятием, имея данные:

1. Число потребителей, обслуживаемых предприятием за день, составляет 300 человек.

2. Коэффициент потребления блюд за день равен 2,5. Для определения количества блюд используйте формулу

$$n = N \cdot m,$$

где n – количество блюд, реализуемых за день; N – число потребителей, обслуживаемых предприятием за день; m – коэффициент потребления блюд за день.

2. Билет 2.

1. Роль и задачи развития коммерческой работы на современном этапе. Понятие и сущность коммерческой деятельности в общественном питании.

2. Понятие и роль рекламы в общественном питании.

3. Рассчитать площадь камеры для хранения молочных продуктов, жиров и гастрономии, используя способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля. Данные указаны в таблице.

Таблица

Расчет площади камеры для хранения продуктов

3. Билет 3.

1. Характеристика предприятий общественного питания. Характеристика услуг общественного питания.

2. Система маркетинговых коммуникаций в коммерции.

3. Используя способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия, определите численность раздатчиков для отпуска обеда, если реализуется 180 блюд в час загрузки зала, а средняя норма времени на отпуск обеда в целом равна 30 с.

4. Билет 4.

1. Методологические основы определения эффективности деятельности в общественном питании.

2. Изучение потребительского спроса и удовлетворенности потребителей, поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизация и обобщение информации.

3. Составьте план-меню, которое является производственной программой

предприятия. Соотношение ассортимента в каждой группе блюд определяется спросом потребителей. При решении используйте готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания. Заполните таблицу на основании спроса и предложения вашего предприятия по практике.

5. Билет 5.

1. Государственное регулирование общественного питания на федеральном и региональном уровнях управления: цель, задачи, основные направления, мероприятия и их содержание.
2. Маркетинговые исследования для мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценки финансового состояния предприятий питания и разработка рекомендаций по результатам, при ответе использовать готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке.
3. Рассчитайте численность мойщиков посуды и тары из-под полуфабрикатов по двум вариантам, если предприятие работает круглосуточно, мойщики и операторы машины работают 8,2 ч в день, за день моется 1500 единиц тары:
 - а) посуду моют в моечных ваннах, используя посудомоечную машину непрерывного действия;
 - б) посуду моют вручную.

Методические рекомендации

Расчет численности мойщиков кухонной посуды и полуфабрикатной тары производится при наличии посудомоечной машины непрерывного действия, которая обслуживается двумя операторами, или периодического одним оператором; если в столовой посуду моют в моечных ваннах, то численность операторов рассчитывается по формуле

$$N_1 = \frac{п}{Н \cdot к},$$

где $п$ – число единиц тары за день, подлежащих мытью; $к$ – значение коэффициента, учитывающего выходные и праздничные дни, 1,32; $Н$ – норма выработки на одного оператора за день составляет 1000 блюд при 7-часовом рабочем дне и 1170 блюд при 8,2-часовом рабочем дне, норма выработки одного мойщика за день 300 единиц при продолжительности работы 8,2 ч.

6. Билет 6.

1. Нормативно-правовая база регулирования коммерческой деятельности: федеральные законы, постановления Правительства РФ, стандарты, правила торговли и оказания услуг. Государственный контроль в сфере потребительского рынка.
2. Роль современной теории и практики маркетинга в коммерческой работе.
3. Выберите наиболее эффективные средства маркетинговых коммуникаций и разработайте план рекламной кампании для предприятия питания г. Набережные Челны. При выполнении задания используйте способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с

клиентской базой.

7. Билет 7.

1. Методология коммерческой деятельности: понятие, структура, методы и средства для ее осуществления и развития.

2. Организационные структуры аппарата управления предприятий общественного питания с учетом способности участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.

3. Определить площадь камеры для хранения 3 т говядины, 2,25 т свинины и 0,75 т баранины на фабрике полуфабрикатов и кулинарных изделий мощностью 16 т в смену на заготовочном предприятии. Расчет произвести по нормативным данным, которые изложены в «Ведомственных нормах технологического проектирования заготовочных предприятий общественного питания по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (ВНТП 04-86)».

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Экзамен»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Ответы студента полные, профессионально грамотные, исчерпывающие, подкрепляющиеся реальными примерами, которые показывают готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	При ответе на вопросы студентом продемонстрирован средний уровень теоретических знаний, были даны общие ответы на вопросы.	содержание ответа студента не раскрывает поставленного вопроса, продемонстрирован неудовлетворительный уровень теоретических знаний.
Теоретический вопрос	Ответы студента полные, профессионально грамотные, исчерпывающие, подкрепляющиеся реальными примерами, которые показывают способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять	При ответе на вопросы студентом продемонстрирован средний уровень теоретических знаний, были даны общие ответы на вопросы	содержание ответа студента не раскрывает поставленного вопроса, продемонстрирован неудовлетворительный уровень теоретических знаний.

	<p>календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой</p>		
<p>Практическое задание</p>	<p>Задание выполнено полностью, материал изложен грамотно, материал проработан глубоко, выводы обоснованы и доказательны, подкреплены теоретическим обоснованием. Студент ответил на дополнительные вопросы, показав способности определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на</p>	<p>Задание выполнено в достаточном объеме, материал проработан, ответы студента частично раскрывают вопросы, но в основном правильно, допущено поверхностное изложение отдельных вопросов, при ответах не использован весь необходимый терминологический аппарат. Студент показал достаточные способности определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой</p>	<p>Задание не выполнено в достаточном объеме, материал не проработан, ответы студента не раскрывают вопросы, при ответах не использован терминологический аппарат</p>

	<p>предприятиях питания; проводить мониторинг и анализировать результаты финансово- хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля; проводить мониторинг финансово- хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия; готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания; способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно- тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции,</p>	<p>товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания; проводить мониторинг и анализировать результаты финансово- хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля; проводить мониторинг финансово- хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия; готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания; способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно- тематические планы их проведения, рекламные сообщения</p>	
--	--	---	--

	<p>владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой; готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке; способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.</p>	<p>о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой; готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке; способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.</p>	
--	--	---	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Дорман, В. Н. Коммерческая деятельность [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. Н. Дорман ; под науч. ред. Н. Р. Кельчевской. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 134 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/438107>
2. Дашков, Л.П Организация и управление коммерческой деятельностью [Электронный ресурс] : учебник / Л.П. Дашков, О.В. Памбухчиянц, - 2-е изд., перераб. и доп. - М.:Дашков и К, 2018. - 400 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=241106>
3. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. М. Фридман. — 2-е изд., стер. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 462 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/1093158>

Дополнительная литература

1. Денисова, Н. И. Коммерческая деятельность предприятий торговли [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н.И. Денисова. - Москва : Магистр: ИНФРА-М, 2020. - 480 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/catalog/product/1064903>

2. Коммерческая деятельность [Электронный ресурс] : учебник и практикум / И. М. Синяева [и др.] — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 404 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/432143>

3. Половцева, Ф. П. Коммерческая деятельность [Электронный ресурс] : учебник / Ф.П. Половцева. - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 224 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=63151>

4. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс] : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=333159>

5. Маклаков, Г.В. Эффективность коммерческой деятельности [Электронный ресурс] /Г.В. Маклаков. - М.:Дашков и К, 2016. - 232 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=124181>

Периодические издания

1. Управление сбытом(<http://www.sellings.ru/>)
2. Управление сбытом(<http://www.sellings.ru/>)
3. Экономический вестник РТ ()
4. Проблемы теории и практики управления(<http://uftp.ru>)
5. Экономический анализ: теория и практика(<https://dlib.eastview.com/browse>)
6. Экономический анализ: теория и практика(<https://dlib.eastview.com/browse>)
7. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)
8. Вопросы экономики(<https://www.vopreco.ru/jour#>)
9. Вопросы экономики(<https://www.vopreco.ru/jour#>)
10. Актуальные проблемы экономики и права(<http://www.apel.ieml.ru>)
11. Актуальные проблемы экономики и права(<http://www.apel.ieml.ru>)
12. Актуальные проблемы экономики и права(<http://www.apel.ieml.ru>)
13. Маркетинг в России и за рубежом(<http://www.mavriz.ru/about/>)
14. Маркетинг в России и за рубежом(<http://www.mavriz.ru/about/>)
15. Маркетинг в России и за рубежом(<http://www.mavriz.ru/about/>)
16. Практический маркетинг (<https://bci-marketing.ru/>)
17. Экономист(<https://dlib.eastview.com/browse/publication/9265>)
18. Экономист(<https://dlib.eastview.com/browse/publication/9265>)
19. Эксперт([http:// https://dlib.eastview.com/browse/publication/503](http://https://dlib.eastview.com/browse/publication/503))
20. Эксперт([http:// https://dlib.eastview.com/browse/publication/503](http://https://dlib.eastview.com/browse/publication/503))
21. Вестник Московского университета. Серия 6: Экономика(<https://www.econ.msu.ru/science/economics>)
22. Вестник Московского университета. Серия 6: Экономика(<https://www.econ.msu.ru/science/economics>)
23. Российское предпринимательство(<https://dlib.eastview.com/browse/publication/65688>)
24. Российское предпринимательство(<https://dlib.eastview.com/browse/publication/65688>)
25. Российское предпринимательство(<https://dlib.eastview.com/browse/publication/65688>)
26. Проблемы прогнозирования(<https://ecfor.ru/?from=logobtn>)
27. Вестник института экономики Российской академии наук(<http://inecon.org/zhurnaly-uchrezhdennye-ie-ran/vestnik-institut-ekon>)

Нормативно-правовые акты

1. Закон РФ «О защите прав потребителей»
2. Закон РФ "О лицензировании отдельных видов деятельности"
3. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий.
4. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания общие требования"

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Российская газета - режим доступа www.rg.ru
2. Ресурсный центр малого предпринимательства - режим доступа www.rcsme.ru
3. Торгово-промышленная палата Российской Федерации - режим доступа www.tpprf.ru
4. Комитет по развитию малого и среднего бизнеса РТ - режим доступа www.krp.tatar.ru
5. Все по предпринимательству России - режим доступа www.nisse.ru
6. Росстат - режим доступа www.gks.ru
7. Российская государственная библиотека - режим доступа www.rsl.ru
8. Виртуальная библиотека Государственной публичной научно-технической библиотеки - режим доступа www.library.ru

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические материалы для подготовки к проблемным ситуациям

Проблемная ситуация — возникающее при выполнении практического или теоретического задания осознание того, что ранее усвоенных знаний оказывается недостаточно, и возникновение субъективной потребности в новых знаниях, реализующейся в целенаправленной познавательной активности. Проблемные ситуации бывают следующих видов:

1. Столкновение обучающихся с явлениями и фактами, требующими теоретического объяснения.
 2. Использование учебных и жизненных ситуаций, возникающих при выполнении обучающимися практических заданий.
 3. Побуждение студентов к анализу фактов и явлений действительности, сталкивающих их с противоречиями между житейскими представлениями и научными понятиями об этих фактах.
 4. Выдвижение гипотез, формулировка выводов и их опытная проверка.
 5. Организация межпредметных связей.
- Решение предложенных проблемных ситуаций должно быть организовано согласно следующим этапам:
- 1) осознание общей проблемной ситуации;
 - 2) анализ проблемной ситуации, формулировка конкретной проблемы;
 - 3) решение проблемы (выдвижение, обоснование гипотез, последовательная проверка их);
 - 4) проверка правильности решения проблемы.

Методические материалы для подготовки презентации

Презентация – это систематизированное, упорядоченное и, по возможности, яркое, образное представление чего-либо, привлекающее внимание аудитории. Рекомендации по дизайну презентации. При оформлении и представлении на экране материалов различного вида можно

учитывать следующие рекомендации.

Текстовая информация:

- размер шрифта: 24 – 54 пт (заголовки), 18—36 пт (обычный текст);
- цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;
- тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana). для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем;
- курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Графическая информация.

- рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;
- желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилового оформления;
- цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда;
- иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;
- если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.

Анимация: анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории.

Звук:

- звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации;
- фоновая музыка не должна отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика.

Единое стиловое оформление:

- стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;
- не рекомендуется использовать в стиловом оформлении презентации более трех типов шрифта;
- оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;
- все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле.

Содержание и расположение информационных блоков на слайде:

- информационных блоков не должно быть слишком много (3-6);
- рекомендуемый размер одного информационного блока не более 1/2 размера слайда;
- желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;
- ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;
- информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки слева направо;
- наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда;
- логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

В тексте ни в коем случае не должно содержаться орфографических ошибок. Рекомендации к созданию презентации

1. По содержанию. На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик. Текст должен содержать только ключевые фразы (слова), которые докладчик развивает и комментирует устно.

Если презентация имеет характер игры, викторины или какой-либо другой, который требует активного участия аудитории, то на каждом слайде должен быть текст только одного шага, или эти «шаги» должны появляться на экране постепенно.

2. По оформлению.

На первом слайде пишется не только название презентации, но и имена авторов (в учебном случае - и руководителя проекта), и дата создания.

Каждая прямая цитата, которую комментирует или даже просто приводит докладчик (будь то эпиграф или цитаты по ходу доклада), размещается на отдельном слайде, обязательно с полной подписью автора (имя и фамилия, инициалы и фамилия, но ни в коем случае одна фамилия, исключение – псевдонимы). Допустимый вариант - две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде, но не больше.

Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание. Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны не только соответствовать содержанию, но и учитывать восприятие аудитории. Например, сложные рисованные шрифты часто трудно читаются, тогда как содержание слайда должно восприниматься все сразу одним взглядом.

На каждом слайде выставляется колонтитул, включающий фамилию автора и/или краткое название презентации и год создания. номер слайда.

В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

Правила хорошего тона требуют, чтобы последний слайд содержит выражение благодарности тем, кто прямо или косвенно помогал в работе над презентацией.

Кино и видеоматериалы оформляются титрами, в которых указываются:

– название фильма (репортажа);

– год и место выпуска;

– авторы идеи и сценария;

– руководитель проекта.

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы

Теоретическая часть курсовой работы выполняется по установленным темам с использованием практических материалов по месту работы студента. К каждой теме курсовой работы рекомендуется примерный перечень узловых вопросов, список необходимой литературы.

Излагая вопросы темы, следует строго придерживаться плана. Работа не должна представлять пересказ отдельных глав учебника или учебного пособия. Необходимо изложить собственные соображения по существу излагаемых вопросов, внести свои предложения. Общие положения должны быть подкреплены и пояснены конкретными примерами. Излагаемый материал при необходимости следует проиллюстрировать таблицами, схемами, диаграммами и т.д.

Необходимо изучить литературу, рекомендуемую для выполнения курсовой работы. Чтобы полнее раскрыть тему, студенту следует выявить дополнительные источники и материалы. При написании курсовой работы необходимо ознакомиться с публикациями

по теме, опубликованными в журналах. Курсовая работа выполняется и оформляется в соответствии с "Методическими рекомендациями по выполнению и защите курсовых работ". Выполненная курсовая работа представляется на рецензирование в срок, установленный графиком учебного процесса, с последующей ее устной защитой (собеседование). Курсовая работа является самостоятельным творчеством студента, позволяющим судить о знаниях в области риторики. Наряду с этим, написание курсовой работы преследует и иные цели, в частности, осуществление контроля за самостоятельной работой студента, выполнение программы высшей школы, вместе с экзаменом, является одним из способов проверки подготовленности будущего специалиста. Студент, со своей стороны, при выполнении курсовой работы должен показать умение работать с различной литературой, давать анализ соответствующих источников, аргументировать сделанные в работы выводы и, главное – раскрыть выбранную тему. По общему правилу написание курсовых работ начинается с выбора темы, по которой она будет написана. Желательно, чтобы тема была актуальной. С выбором темы неразрывно связаны подбор и изучение студентом литературы и самостоятельное составление плана работа.

Прежде всего, необходимо изучить вопросы темы по хрестоматийным источникам (учебники, учебные пособия и пр.), где материал излагается в наиболее доступной форме, а затем переходить к более глубокому усвоению вопросов выбранной темы, используя рекомендованную и иную литературу. В процессе исследования литературных источников рекомендуется составлять конспект, делая выписки с учетом темы и методических указаний. После изучения литературы по риторике студент должен продумать план курсовой работы и содержание ответов на поставленные вопросы.

Вместе с общими вопросами настоящих методических указаний студент должен четко соблюдать ряд требований, предъявляемых к курсовым работам, имеющим определенную специфику. Это, в частности, требования к структуре курсовых работ, ее источникам, оформлению, критериям ее оценки, ссылкам на нормативные акты, литературные источники, последовательность расположения нормативных актов и др. Структуру курсовых работ составляют:

- план работы;
- краткое введение, обосновывающее актуальность исследуемой проблемы;
- основной текст (главы, параграфы);
- заключение, краткие выводы по исследуемой проблеме;
- список использованной литературы, материалов практики и др.

При оформлении курсовой работы студент должен пользоваться установленным образцом. Ориентировочный объем курсовой работы может варьироваться, в зависимости от тематики, и составлять от 20 до 25 страниц машинописного текста. Не рекомендуется выполнять работы на школьных тетрадях.

Курсовая работа должна быть обязательно пронумерована и подписана на последней странице после списка литературы и сдана в деканат либо научному руководителю.

На оценку курсовой работы влияют, по общему правилу, следующие критерии: степень раскрытия темы;

- объем использованной научной литературы, нормативных актов, практики;
- стиль изложения и творческий подход к написанию работы;

- правильность и развернутая аргументация выводов;
- аккуратность оформления работы и др.

При несоблюдении вышеперечисленных требований, предъявляемых к курсовой работе, она не принимается или оценивается неудовлетворительно и возвращается для устранения недостатков, либо доработки с указанием в развернутой рецензии упущений и ошибок. Студенту необходимо иметь в виду, что причинами неудовлетворительной оценки работы могут быть, например, следующие недочеты:

- работа выполнена только на базе учебника или учебного пособия и представляет собой их дословное изложение (конспект);
- работа выполнена путем механического списывания из учебника (учебных пособий), статей;
- работа написана неграмотно и неряшливо оформлена, независимо от содержания, не использованы рекомендованные законодательные и другие акты.

При оформлении работы списки использованной литературы делятся на две части: основную (источники, на которые имеется ссылка в курсовой работе) и дополнительную (все иные источники, изучаемые в связи с подготовкой к написанию курсовой работы). Вся литература должна располагаться в алфавитном порядке. С полным библиографическим описанием.

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций. В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса. Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую

для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном. Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе. Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале. Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора. Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.

• Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано.

Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта.

Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он

говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания по подготовке к занятию семинарского типа

Для расширения и углубления знаний обучающихся по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Целью занятий семинарского типа является:

- проверка уровня понимания обучающимися вопросов, рассмотренных на лекциях и в учебной литературе, степени и качества усвоения обучающимися программного материала;
- формирование и развитие умений, навыков применения теоретических знаний в реальной практике, анализа профессионально-прикладных ситуаций;
- восполнение пробелов в пройденной теоретической части курса и оказания помощи в его освоении.

Обучающийся должен изучить основную литературу по теме занятия семинарского типа и источники из списка дополнительной литературы, используемые для расширения объема знаний по теме, интернет-ресурсы.

Методические указания по подготовке к экзамену

Контроль и оценка знаний, умений и навыков студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Экзамен – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На экзамене проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Экзамен дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса.

Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

Ограниченность времени для непосредственной подготовки к экзамену требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях.

Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к экзамену является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента

является конспект лекций и практических занятий. На экзамене студенту предлагается билет, содержащий вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
База данных государственной статистики Федеральной	http://www.gks.ru/	Содержит основные социально-экономические показатели России. представлены

службы государственной статистики		электронные версии официальных публикаций; данные официальной статистической информации о социальном, экономическом, демографическом и экологическом положении страны.
База социологических данных Всероссийского центра изучения общественного мнения	https://wciom.ru/	Содержит информацию о социологических и маркетинговых исследованиях, проводимых данной организацией.
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Официальный сервис органов государственной власти Российской Федерации	http://www.gov.ru/	Главный домен российских государственных сайтов, на котором находятся сайты Президента РФ, Федеральных органов исполнительной, законодательной, судебной власти, а также иных государственных органов
Портал индустрии гостеприимства и питания	https://www.horeca.ru	Содержит актуальные новости российского и зарубежного рынка индустрии гостеприимства, новинки поставщиков товаров и услуг.

		Имеется каталог заведений и операторов рынка HoReCa. собрана база заведений и организаций ресторанного бизнеса, поставщиков и производителей продукции и услуг, торговые марки, рецепты блюд, перечень общественных организаций и ассоциаций, профильные средства массовой информации и интернет-ресурсы. Размещены предложения о продаже и покупке бизнеса, каталог франшиз.
Российская ассоциация кулинаров	http://dreamchef.ru/	Содержит информацию о Российской ассоциации кулинаров, о конкурсах, конференциях и чемпионатах профессионального мастерства, видео- и фото-уроки от шеф-поваров, рецепты, мастер-классы ассоциации и партнеров
Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи	http://www.ion.ru/	Содержит базу данных по наноматериалам, химическому составу продуктов питания РФ, справочники блюд и кулинарных изделий, методические документы.
Федерация рестораторов и отельеров	http://frio.ru/	Содержит информацию о различных предприятиях общественного питания, имеется каталог поставщиков продовольственных товаров, оборудования, инвентаря, текстиля. Имеется каталог франшиз, информация о мероприятиях, проводимых Федерацией.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по

КИУ (ИЭУП)		дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".
Электронный каталог Российской национальной библиотеки	http://primo.nlr.ru	Библиографическая коллекция Российской национальной библиотеки

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Курсовое проектирование (выполнения курсовых работ)</i>	
Учебная аудитория, специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза.	
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>	
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)	
<i>СРС</i>	
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.	

XII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Интерактивная форма проведения практических занятий Case-study – анализ реальных проблемных ситуаций, имевших (хотя бы гипотетически) место в соответствующей

области профессиональной деятельности, и поиск вариантов лучших решений

2. Интерактивная форма проведения практических занятий работа в малых группах – форма работы, дающая возможность каждому участнику по-участвовать в решении проблемы, попрактиковать навыки сотрудничества и межличностного общения

3. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)

4. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ПСИХОЛОГИЯ И ЭТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль Технология организации ресторанного

профиль
Технология организации ресторанного дела

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Ахметшина Э.Н.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний и получение практических умений по вопросам производственной, организационнохозяйственной и контрольно-технической деятельности предприятий общественного питания.

Профессиональная деятельность со всеми социально-психологическими связями и отношениями в группах обеспечивает формирование у работника общественного питания фундаментальных способностей - сознания, мышления, культуры речи, рефлексии, понимания другого, сотрудничества и взаимопомощи.

Рабочая программа дисциплины «Психология и этика профессиональной деятельности» состоит из 14 тем и включает рассмотрение таких вопросов, как основные понятия психологии, психологических процессов и состояний, психологические свойства человека, психологию делового общения, психологию труда и профессиональной деятельности, этику и этикет профессиональной деятельности. Все вопросы рассматриваются с прикладным применением к общественному питанию, с учетом проблем оптимизации совместной деятельности и современных требований к специалисту, что обеспечит социально-психологическую компетентность будущих специалистов как неотъемлемую составляющую их профессионализма.

В процессе освоения данного курса должны быть решены следующие задачи :

- дать общее представление о психических явлениях, психологических и этических особенностях профессиональной деятельности;
- предоставить знания о психологических и этических закономерностях профессионального общения;
- обеспечить знаниями о закономерностях конфликтного поведения, сформировать навыки конструктивного разрешения конфликтов;
- дать общее представление о технологиях успеха в профессиональной деятельности;
- познакомить с проблемой профессионального стресса, способами саморегуляции работника в условиях профессионального стресса;
- способствовать гармоничному сочетанию специальных и психолого-этических знаний.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится

обучающийся, включает:
 обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
 производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
 эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
 разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
 контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
 контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
 проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
 продукция питания различного назначения;
 методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
 технологическое оборудование;
 сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
 центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

научно-исследовательская
 организационно-управленческая
 проектная
 маркетинговая
 производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды

ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ПК-12	Знания	Знать основы командной работы, критерии оценки профессионального уровня персонала
	Умения	Уметь оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
	Навыки и/или опыт деятельности	Владеть навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонал; составления индивидуальных и коллективных программы обучения
ПК-13	Знания	Знать основы тайм-менеджмента и поддержки лояльности персонала
	Умения	Уметь планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к пред-приятию и руководству
	Навыки и/или опыт деятельности	Владеть навыками планирования и анализа своей деятельности и рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
ПК-20	Знания	Знать источники, правила подбора информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания
	Умения	Уметь классифицировать информацию для улучшения мотивации и стимулирования
	Навыки и/или опыт деятельности	Владеть методами стимулирования работника средствами коммуникации

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина ПСИХОЛОГИЯ И ЭТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ имеет код Б1.В.ДВ.06.01, относится к дисциплинам (модулям) по выбору вариативной части блока Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина ПСИХОЛОГИЯ И ЭТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ предусмотрена учебным планом в 10 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен в 10 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	10 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	16	16
в т. ч. занятия лекционного типа	6	6
в т. ч. занятия семинарского типа	8	8
в т.ч. консультация	2	2
Самостоятельная работа обучающихся	84	84
Промежуточная аттестация	8	8
в т. ч. экзамен	8	8
ИТОГО	108	108

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Раздел 1. Психология профессиональной деятельности

Тема 1. Личность и индивидуальность. Становление и проявление личности в поведении и трудовой деятельности

- Понятия: человек, индивид, личность;
- индивидуальность и самоактуализация человека;
- Структура и направленность личности;
- Существующие теории личности;
- Типологическое разделение людей;
- Современные представления о путях становления личности;
- Характеристические черты проявления личности и их проявления в поведении и трудовой деятельности;

Тема 2. Психологическая и этическая структура личности

- Врожденные индивидуально- психологические свойства личности как основа для формирования черт характера.
- Характер. Его социально-профессионально значимые черты. Факторы, влияющие на формирование характера. Способности и задатки. Профессиональные способности и их формирование.
- Социально- психологические свойства личности: мотивы и потребности личности.
- Материальные, социальные, духовные потребности их формирование и удовлетворение в сфере трудовой деятельности.
- Социально- психологические установки как фактор, формирующий специфические особенности восприятия и оценки поведения окружающих.
- Стереотипы восприятия, их формирование.
- Профилактика формирования отрицательных стереотипов и установок.

Тема 3. Психологические процессы и состояния

- Познавательные процессы личности, их роль в трудовой деятельности. Виды познавательных процессов: ощущение, восприятие, память, мышление, суждение, речь, воображение.
- Эмоционально- волевая сфера личности. Эмоции и чувства. Природа эмоций. Классификация чувства и эмоциональной направленности личности
- Эмоциональные состояния: стресс, аффект, настроение. Самоконтроль и саморегуляция эмоциональных состояний.
- Воля и внимание, их сущность и проявление у человека в "процессе работы

Раздел 2. Психология профессионального общения

Тема 4. Психология общения

- Понятие общения. Функции, виды и средства общения, их особенности в процессе производства и обслуживания в предприятиях общественного

питания.

- Функции общения: информативная, регулятивная, коммуникативная.
 - Виды общения: общение непосредственное (прямое) и опосредованное (косвенное). Формы опосредованного общения в общественном питании (реклама, наглядная информация, меню), несущие основную информационную нагрузку.
 - Психологические особенности воздействия на посетителей оформления блюд, коктейлей, кулинарной и кондитерской продукции, а также рекламы, наглядной информации и интерьера, одежды персонала, посуды, приборов, столового белья ПОП. Психологические особенности требований к оформлению рекламы и наглядной информации: броскость, эстетичность, полнота, доступность, оперативность, целенаправленность, ориентация на интересы потребителя.
 - Общение межличностное и групповое.
 - Общение ролевое (формализованное) и доверительное (неформальное).
 - Средства общения. Речь как средство общения. Требования к речи работника общественного питания: темп, ритм, интонация и информационная насыщенность речи.
 - Невербальные средства общения: пантомимика, направление взгляда или зрительный контакт, выражение глаз и лица, позы, изменение поз относительно словесного текста, расстояние до собеседника, угол поворота к нему, личное пространство.
 - Вспомогательные средства общения (особенности телосложения, средства изменения природного телосложения).
 - Акустические средства общения; связанные с речью (интонация, громкость, тембр голоса, тон, ритм, высота звука). Речевые паузы их расположение в тексте. Акустические средства общения, не связанные с речью.
- Особенности использования невербальных средств общения в деятельности

Тема 5. Общение как межличностное взаимодействие

- Роли и ролевые ожидания в процессе общения. Выбор ролевого состояния в общении. Умение анализировать ролевые состояния общающихся, выделять скрытый смысл сказанного, определять подлинного инициатора акта общения, избегать возможных тактических и стратегических ошибок в общении.
- Психологические этапы процесса общения. Этап ориентировки, установление психологического контакта, обмен речевыми сообщениями, окончание психологического контакта, их значение и функции в процессе

общения. Основные закономерности установления психологического контакта.

- Факторы, осложняющие общение в организациях общественного питания.
- Ролевые ожидания и их несовпадений.
- Общие принципы поведения человека. Процессы, определяющие поведение личности (первый- оценка ситуации; второй- формирование и осуществление реакции на ситуацию).
- Особенности оценки ситуации посетителем. Ожидания посетителя, связанные с качеством приготовленных блюд в процессе обслуживания. Отношение работников к качеству блюд и обслуживания, поведение своих коллег, поведение обслуживаемых посетителей. - Межличностный конфликт как результат разрушение психологического контакта и несовпадение ролевых ожиданий.

Тема 6. Общение как взаимодействие партнеров. Принципы ведения партнерской беседы

- Необходимость выбора индивидуального стиля общения с партнером по взаимодействию, исходя из собственных психологических и эмоциональных возможностей.
- Характеристика применяемых невербальных компонентов поведения, необходимых при активном слушании: поза активной готовности, установление зрительного контакта, пожатие руки, правильное пространственное расположение партнеров по общению, соблюдение дистанции, адекватность интонации.
- Приемы ведения беседы. Принятие во внимание интересов партнера. Выспрашивание, расспрашивание или поддержка партнера.
- Факторы, влияющие на эффективность слушания: влияние прежнего опыта, помехи в момент передачи сообщения, использование доступных лексических средств. Принцип активности в процессе восприятия и понимания информации.
- Психологические барьеры слушания: "дистанция личности"; незрелые, поверхностные суждения; стереотипы; озабоченность и занятость; боязнь предстоящего сообщения, отсутствие навыков слушания, необоснованное перебивание, нежелание слушать критику.
- Наблюдение в процессе делового общения. Функции наблюдения в процессе делового общения: выделение главного в действии людей, обнаружение мотивов поведения, анализ, сопоставление, оценка и регулирование.
- Оценка на реакции партнера, степени эффективности воздействия говорящего на слушающего, выявление причин несогласия собеседника (по степени согласованности мимики и жестов с речью); управление своим невербальным поведением в деловом общении (наблюдая реакцию партнера

по общению).

-Механизм психологического воздействия в процессе общения: заражение, внушение, подражание, принуждение. Приемы ведения беседы в проблемной ситуации.

Партнерская беседа: понятие, сущность, принципы, подготовка, выбор индивидуального стиля с учетом собственных психологических и эмоциональных возможностей.

Приемы ведения беседы: определение целей и желаемых результатов; позитивное отношение к партнеру;

принятие во внимание интересов партнера;

выбор модели поведения;

управление своими и чужими чувствами;

поиск способов удовлетворения обоюдных интересов;

убеждение не собственным давлением, а аргументами;

принятие ответственности на себя за все происходящее;

поиск не одной, а нескольких альтернатив;

исключение субъективности в своих оценках и доводах и т.д.

Значение выбора модели поведения для установления взаимопонимания и взаимодействия с посетителями и персоналом.

Коммуникативная компетентность: понятие, содержание, прогноз ситуаций.

Правила профессионального поведения.

Тема 7. Конфликты в профессиональной деятельности

Конфликты: понятие, объекты, виды, причины возникновения в профессиональной деятельности;

функции (конструктивная и деструктивная): развитие, разрешение.

Последствия

неразрешенных конфликтов.

Предотвращения конфликтов (объективность и уступчивость,

доброжелательность, соблюдение дистанции, самообладание,

удовлетворенность трудовой деятельностью). Специфика межэтнических конфликтов (на примере, РТ)

Раздел 3. Этика и этикет профессиональной деятельности технолога

Тема 8. Понятие «этика»

Из истории этики .Понятие «этикет». Этика речевого общения и этикетные формулы речи.

Приветствие. Обращение

Тема 9. Профессиональная этика технолога

Понятие «профессиональная этика». Нормы и правила профессиональной этики технолога: требования к внешнему облику, манерам, деловой одежде. Специфика проявления профессиональной этики в многонациональной

республике, на примере Республики Татарстан

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (10 семестр)

Раздел 1. Психология профессиональной деятельности

1	Личность и индивидуальность. Становление и проявление личности в поведении и трудовой деятельности	2	0	0	8	10
2	Психологическая и этическая структура личности	0	0	0	10	10
3	Психологические процессы и состояния	0	2	0	10	12

Раздел 2. Психология профессионального общения

4	Психология общения	2	0	0	8	10
5	Общение как межличностное взаимодействие	0	0	0	10	10
6	Общение как взаимодействие партнеров. Принципы ведения партнерской беседы	0	2	0	10	12
7	Конфликты в профессиональной деятельности	0	2	0	8	10

Раздел 3. Этика и этикет профессиональной деятельности технолога

8	Понятие «этика»	2	0	0	10	12
9	Профессиональная этика технолога	0	2	0	10	12
	Консультация					2
	Экзамен					8
	Итого	6	8	0	84	108

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16197>

1. Конспект лекций
2. Методические указания к семинарским или практическим занятиям
3. Методические указания для самостоятельной работы

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ПК-12 способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПСИХОЛОГИЯ И ЭТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПСИХОЛОГИЯ УПРАВЛЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-13 способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и	МЕНЕДЖМЕНТ ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО ПСИХОЛОГИЯ И ЭТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПСИХОЛОГИЯ УПРАВЛЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ,

руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-20 способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	МЕНЕДЖМЕНТ ПСИХОЛОГИЯ И ЭТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПСИХОЛОГИЯ УПРАВЛЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ

В рамках дисциплины ПСИХОЛОГИЯ И ЭТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если

обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	3	1,11	3,33
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	4	1,67	6,67
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Доклад (сообщение)	6,00	10,00
Индивидуальное задание 1	15,00	25,00
Индивидуальное задание 2	15,00	25,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на	
--------------------	------------------------	--

	экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

$\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

$\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;

$\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ПК-12 способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	Базовый уровень	<ul style="list-style-type: none"> - Частичное знание основ командной работы, критериев оценки профессионального уровня персонала. - Частичное умение оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды. - Частичное владение навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонал; составления индивидуальных и коллективных программ обучения 	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	<ul style="list-style-type: none"> - Сформированное систематическое знание основ командной работы, критериев оценки профессионального уровня персонала - Сформированное систематическое умение оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды. - Сформированное 	Более 70 баллов

		систематическое владение навыков разработки критериев оценки профессионального уровня персонал; составления индивидуальных и коллективных программы обучения	
ПК-13 способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	Базовый уровень	<ul style="list-style-type: none"> - Частичное знание основ тайм-менеджмента и поддержки лояльности персонала. - Частичное умение планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству. - Частичное владение навыков планирования и анализа своей деятельности и рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания. 	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	<ul style="list-style-type: none"> - Сформировавшееся систематическое знание основ тайм-менеджмента и поддержки лояльности персонала. - Сформировавшееся систематическое умение планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству. - Сформировавшееся систематическое владение навыков планирования и анализа своей деятельности и рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей 	Более 70 баллов

		на предприятиях питания.	
ПК-20 способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	Базовый уровень	- Знать источники, правила подбора информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания - Уметь классифицировать информацию для улучшения мотивации и стимулирования - Владеть методами стимулирования работника средствами коммуникации	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	- Сформированное систематическое знание основ подбора информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания - Сформированное систематическое умение классифицировать информацию для улучшения мотивации и стимулирования - Сформированное систематическое владение методами стимулирования работника средствами коммуникации	Более 70 баллов

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоения компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Доклад (сообщение)	10	ПК-12, ПК-13, ПК-20
Индивидуальное задание 1	25	ПК-12, ПК-13, ПК-20

Индивидуальное задание 2	25	ПК-12, ПК-13, ПК-20
Промежуточная аттестация		
Экзамен	40	ПК-12, ПК-13, ПК-20

1. Доклад (сообщение)

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Доклад (сообщение)»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-12 способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
<i>Знания</i>
Знать основы командной работы, критерии оценки профессионального уровня персонала
ПК-13 способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
<i>Знания</i>
Знать основы тайм-менеджмента и поддержки лояльности персонала
ПК-20 способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
<i>Знания</i>
Знать источники, правила подбора информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания
<i>Умения</i>
Уметь классифицировать информацию для улучшения мотивации и стимулирования
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Владеть методами стимулирования работника средствами коммуникации

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Доклад (сообщение)», характеризующий этап формирования

При подготовке сообщения (доклада) целесообразно воспользоваться следующими рекомендациями:

1. Уясните для себя суть темы, которая вам предложена.
2. Подберите необходимую литературу (старайтесь пользоваться несколькими источниками для более полного получения информации).
3. Тщательно изучите материал учебника по данной теме, чтобы легче ориентироваться в

необходимой вам литературе и не сделать элементарных ошибок.

4. Изучите подобранный материал (по возможности работайте карандашом, выделяя самое главное по ходу чтения).

5. Составьте план сообщения (доклада).

6. Напишите текст сообщения (доклада).

7. Подготовьте презентацию.

При выступлении необходимо за время от 3 до 5 минут осветить подготовленный вопрос с максимальным его раскрытием с применением презентации. Важно в процессе выступления привлечь к обсуждению темы студентов.

После завершения доклада, педагог может задать ряд уточняющих вопросов по сути выбранной и представленной темы.

Преподаватель обращает внимание на содержание речей, точность выражения мыслей, глубину и научность аргументов, правильность употребления понятий, оценивает умение отвечать на вопросы, применять различные средства полемики, отмечает наиболее активных участников дискуссии, дает рекомендации по дальнейшему изучению обсуждаемой проблемы, совершенствованию полемических навыков и умений. Также оценивается умение студента применить методы стимулирования средствами коммуникации по отношению к студентам, которые вступили в дискуссию по рассматриваемой теме

Студент, делая доклад, демонстрирует знания критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения; знания основ тайм-менеджмента, необходимых для эффективного планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, а также знания источников, правил подбора информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания

1.3 Типовые задания оценочного средства «Доклад (сообщение)»

0. Студент, делая доклад, демонстрирует знания критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения; знания основ тайм-менеджмента, необходимых для эффективного планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, а также знания источников, правил подбора информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания

1. Выбрав тему, по которой Вами будет сделан доклад, подберите литературные источники и Интернет-ресурсы для полного и глубокого понимания темы. Проанализируйте вопрос с точки зрения способностью к проведению работ с персоналом организации. Подготовьте аргументированный самостоятельный анализа. Продумайте, какие возможные вопросы могут возникнуть у преподавателя и группы по теме Вашего выступления и сформируйте свои возможные ответы с учетом основ эффективной коммуникации. В ходе выступления старайтесь активно работать в группой, возможно формируя проблемные обсуждения.

Критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения

2. Выбрав тему, по которой Вами будет сделан доклад, подберите литературные источники и Интернет-ресурсы для полного и глубокого понимания темы. Проанализируйте вопрос с точки зрения способностью к проведению работ с персоналом

организации. Подготовьте аргументированный самостоятельный анализа. Продумайте, какие возможные вопросы могут возникнуть у преподавателя и группы по теме Вашего выступления и сформируйте свои возможные ответы с учетом основ эффективной коммуникации. В ходе выступления старайтесь активно работать в группой, возможно формируя проблемные обсуждения.

Характеристика психологических механизмов формирования действий

3. Выбрав тему, по которой Вами будет сделан доклад, подберите литературные источники и Интернет-ресурсы для полного и глубокого понимания темы. Проанализируйте вопрос с точки зрения способностью к проведению работ с персоналом организации. Подготовьте аргументированный самостоятельный анализа. Продумайте, какие возможные вопросы могут возникнуть у преподавателя и группы по теме Вашего выступления и сформируйте свои возможные ответы с учетом основ эффективной коммуникации. В ходе выступления старайтесь активно работать в группой, возможно формируя проблемные обсуждения.

Требуемые умения для осуществления взаимодействие между членами команды

4. Выбрав тему, по которой Вами будет сделан доклад, подберите литературные источники и Интернет-ресурсы для полного и глубокого понимания темы. Проанализируйте вопрос с точки зрения способностью к проведению работ с персоналом организации. Подготовьте аргументированный самостоятельный анализа. Продумайте, какие возможные вопросы могут возникнуть у преподавателя и группы по теме Вашего выступления и сформируйте свои возможные ответы с учетом основ эффективной коммуникации. В ходе выступления старайтесь активно работать в группой, возможно формируя проблемные обсуждения.

Индивидуально психологические особенности личности как основание для выбора профессии

5. Выбрав тему, по которой Вами будет сделан доклад, подберите литературные источники и Интернет-ресурсы для полного и глубокого понимания темы. Проанализируйте вопрос с точки зрения способностью к проведению работ с персоналом организации. Подготовьте аргументированный самостоятельный анализа. Продумайте, какие возможные вопросы могут возникнуть у преподавателя и группы по теме Вашего выступления и сформируйте свои возможные ответы с учетом основ эффективной коммуникации. В ходе выступления старайтесь активно работать в группой, возможно формируя проблемные обсуждения.

Программы и мероприятия для обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Доклад (сообщение)»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);

- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Дан последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания (вопросов). Продемонстрировано глубокое понимание сути проблемы, а также умение выявлять причинно-следственные связи и строить на их основе обоснованные выводы.	5	2,50
Демонстрирует знания источников, правил подбора информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания	5	2,50
Демонстрирует знания критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения	5	2,50

Демонстрирует знания основ тайм-менеджмента, необходимые для эффективного планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	5	2,50
ИТОГО	20	10

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 6 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 6 до 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Индивидуальное задание 1

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Индивидуальное задание 1»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-12 способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
<i>Умения</i>
Уметь оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Владеть навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонал; составления индивидуальных и коллективных программы обучения
ПК-13 способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
<i>Умения</i>
Уметь планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к пред-приятию и руководству
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Владеть навыками планирования и анализа своей деятельности и рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
ПК-20 способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
<i>Умения</i>
Уметь классифицировать информацию для улучшения мотивации и стимулирования
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Владеть методами стимулирования работника средствами коммуникации

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Индивидуальное задание 1», характеризующий этап формирования

Индивидуальное задания делается в печатном виде. Необходимо максимально полно отобразить суть и расширенно описать решение.

Перед началом работы уясните для себя суть темы, которая вам предложена. Подберите необходимую литературу (старайтесь пользоваться несколькими источниками для более полного получения информации).

Требования к оформлению следующие:

Текст пишется на одной стороне листа бумаги формата А4, поля страницы: верхнее и нижнее – 20 мм, левое – 30 мм, правое – 10 мм. Все страницы, начиная со 2-й, должны

быть пронумерованы. Тест печатается шрифтом Times New Roman, 14 кегль, межстрочный интервал полуторный.

Структура работы состоит из следующих элементов:

1. Титульный лист
2. Основная часть, в которой раскрывается индивидуальное задание..
3. Заключение, где формулируются выводы по теме

Конечная оценка выставляется в баллах и учитывает: полноту, глубину раскрытия темы, степень самостоятельности в изложении основных проблем, аргументацию автора, культуру оформления. Преподаватель обращает внимание на способность к грамотной коммуникации, на содержание речей, точность выражения мыслей, глубину и научность аргументов, правильность употребления понятий, оценивает умение отвечать на вопросы, применять различные средства полемики, отмечает наиболее активных участников дискуссии, дает рекомендации по дальнейшему изучению обсуждаемой проблемы.

Студент, выполняя задания, демонстрирует знания, умения и навыки в области разработки критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения; в области планирования и анализа программ и мероприятий обеспечивающих и поддерживающих лояльность персонала по отношению к предприятию и руководству, планирования и анализа своей деятельности и рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания, а также знания, умения и навыки необходимые для осуществления поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявления коммуникативных умений.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Индивидуальное задание 1»

0. Студент, выполняя задания, демонстрирует знания, умения и навыки в области разработки критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения; в области планирования и анализа программ и мероприятий обеспечивающих и поддерживающих лояльность персонала по отношению к предприятию и руководству, планирования и анализа своей деятельности и рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания , а также знания, умения и навыки необходимые для осуществления поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявления коммуникативных умений.

1. Инструкция (Полное задание прилагается)

Вы являетесь администратором ресторана «Татарочка». Вчера хозяин разрешил сотрудникам ресторана отпраздновать юбилей одного из ваших коллег в самом ресторане . Местом проведения был главный зал, но потом празднование распространилось по другим помещениям, в том числе в кабинеты с офисного типа (бухгалтерия, кабинет директора и т.д.). Хозяин сообщил за неделю до празднования, что если сотрудники не перестанут есть, пить и курить на рабочих местах, то уборкой ресторана после торжественного мероприятия будут заниматься сами сотрудники. Вы - один из счастливых, кому выпало убирать помещение. Картина в ресторане на сегодняшний день: паласы затоптаны, посуда грязная, раковина в туалете и на кухне забита, кран не закручивается; на столах грязь и пыль, застывшие пятна от кофе и чая, матерчатые жалюзи пожелтели от табака, окна не мыты, на потолках паутина, по всему ресторану бегают тараканы, несколько раз видели крысу.

Известно, что: общая площадь ресторана – 300 кв.м,

У вас в распоряжении: моющие пылесосы-2шт,

Ваше индивидуальное задание: Самостоятельно составить письменный план уборки ресторана на группу из 4 человек.

По итогам выполнения задания от студента необходимо в письменном виде:

1. Распределить все задания между сотрудниками с учетом всех заданных параметров, спланировать рабочий день для всей команды. Обязательно прописать - почему то или иное дело поручено тому или иному сотруднику и как вы будете оценивать наличие требуемых умений у членов команды.
2. Прописать способы эффективной мотивации и стимуляции сотрудников ресторана для качественной работы по уборке помещения.
3. Прописать какие способы осуществления эффективного взаимодействия между членами команды вы будете использовать, какие приемы коммуникативных умений необходимо проявлять.
4. Прописать необходимые меры, чтобы не снизить лояльность персонала по отношению к предприятию и руководству после принятых санкционных мер.
5. Прописать возможные проблемы, которые могут возникнуть со стороны нарушения профессиональной этики со стороны всех участников ситуации.
6. Прописать какие будут применены методы стимулирования работника средствами коммуникации.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Индивидуальное задание 1»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Весы показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Весы показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

\sum БП – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Дан последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания (вопросов). Продемонстрировано глубокое понимание сути проблемы, а также умение выявлять причинно-следственные связи и строить на их основе обоснованные выводы.	5	4,17
Проявляет умения и навыки к осуществлению поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания	5	4,17
Проявляет умения и навыки к осуществлению поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания	5	4,17
Проявляет умения и навыки при разработке критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения	5	4,17
Проявляются умения и навыки планирования и анализа своей деятельности и рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	5	4,17

Проявляются умения и навыки при оценке наличия требуемых умений у членов команды и осуществления взаимодействия между членами команды, а также планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	5	4,17
ИТОГО	30	25

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 15 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 15 до 17.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 17.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

3. Индивидуальное задание 2

3.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Индивидуальное задание 2»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-12 способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
<i>Знания</i>
Знать основы командной работы, критерии оценки профессионального уровня персонала
<i>Умения</i>
Уметь оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
ПК-13 способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
<i>Знания</i>
Знать основы тайм-менеджмента и поддержки лояльности персонала
<i>Умения</i>
Уметь планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к пред-приятию и руководству
ПК-20 способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
<i>Знания</i>
Знать источники, правила подбора информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания
<i>Умения</i>
Уметь классифицировать информацию для улучшения мотивации и стимулирования

3.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Индивидуальное задание 2», характеризующий этап формирования

Индивидуальное задания делается в печатном виде. Необходимо максимально полно отобразить суть и расширенно описать решение.

Перед началом работы уясните для себя суть темы, которая вам предложена. Подберите необходимую литературу (старайтесь пользоваться несколькими источниками для более полного получения информации).

Требования к оформлению следующие:

Текст пишется на одной стороне листа бумаги формата А4, поля страницы: верхнее и нижнее – 20 мм, левое – 30 мм, правое – 10 мм. Все страницы, начиная со 2-й, должны

быть пронумерованы. Тест печатается шрифтом Times New Roman, 14 кегль, межстрочный интервал полуторный.

Структура работы состоит из следующих элементов:

1. Титульный лист
2. Основная часть, в которой раскрывается индивидуальное задание..
3. Заключение, где формулируются выводы по теме

Конечная оценка выставляется в баллах и учитывает: полноту, глубину раскрытия темы, степень самостоятельности в изложении основных проблем, аргументацию автора, культуру оформления. Преподаватель обращает внимание на способность к грамотной коммуникации, на содержание речей, точность выражения мыслей, глубину и научность аргументов, правильность употребления понятий, оценивает умение отвечать на вопросы, применять различные средства полемики, отмечает наиболее активных участников дискуссии, дает рекомендации по дальнейшему изучению обсуждаемой проблемы.

Студент, выполняя задания, демонстрирует знания, умения и навыки в области разработки критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения; в области планирования и анализа программ и мероприятий обеспечивающих и поддерживающих лояльность персонала по отношению к предприятию и руководству, планирования и анализа своей деятельности и рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания, а также знания, умения и навыки необходимые для осуществления поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявления коммуникативных умений.

3.3 Типовые задания оценочного средства «Индивидуальное задание 2»

0. Студент, выполняя задания, демонстрирует знания, умения и навыки в области разработки критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения; в области планирования и анализа программ и мероприятий обеспечивающих и поддерживающих лояльность персонала по отношению к предприятию и руководству, планирования и анализа своей деятельности и рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания , а также знания, умения и навыки необходимые для осуществления поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявления коммуникативных умений.

1. Ситуация 1. Исходные данные. Между двумя высшими подчиненными (коллегами) возник конфликт, который мешает им успешно работать. Каждый из них в отдельности обращался к вам с просьбой разобраться и поддержать его позицию. Постановка задачи. Выберите и обоснуйте свой вариант поведения в этой ситуации:

а) пресечь конфликт на работе, а конфликтные взаимоотношения порекомендовать разрешить в неслужебное время;.....

2. Ситуация 2. Исходные данные. Подчиненный (коллега) игнорирует ваши советы и указания, делает все по-своему, не обращая внимания на замечания, не исправляя того, на что вы ему указываете.

Постановка задачи. Как вы поступите с этим подчиненным (коллегой) в дальнейшем:

а) разобравшись в мотивах упорства и видя их несостоятельность, применить обычные административные меры наказания;....

3. Ситуация 3. Исходные данные. В трудовой коллектив, где существует конфликт между двумя группами по поводу внедрения нового стиля руководства, пришел новый

руководитель, приглашенный со стороны.

Постановка задачи. Каким образом, по вашему мнению, ему лучше действовать, чтобы нормализовать психологический климат в коллективе?

а)изучить перспективы развития коллектива, поставить перед коллективом новые задачи совместной трудовой деятельности, опираясь на лучшие достижения и трудовые традиции коллектива, не противопоставлять новое старому

4. Ситуация 4. Исходные данные. Вас недавно назначили руководителем трудового коллектива, в котором вы несколько лет были рядовым сотрудником. На 8 часов 15 минут вы вызвали к себе в кабинет подчиненного для выяснения причин его частых опозданий на работу, но сами неожиданно опоздали на 15 минут. Подчиненный же пришел вовремя и ждет вас. Постановка задачи. Как вы начнете беседу при встрече?

5. Ситуация 5. Исходные данные. Вы недавно работаете начальником цеха (отдела) в крупной промышленной организации (на эту должность перешли из другой организации). Еще не все знают вас в лицо. До обеденного перерыва два часа. Идя по коридору, вы видите трех рабочих (работников) вашего цеха (отдела), которые о чем-то оживленно беседуют и не обращают на вас внимание. Возвращаясь через 20 минут, видите ту же картину.

Постановка задачи. Как вы себя поведете?

3.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Индивидуальное задание 2»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

\sum БП – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Дан последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания (вопросов). Продемонстрировано глубокое понимание сути проблемы, а также умение выявлять причинно-следственные связи и строить на их основе обоснованные выводы.	5	5,00
Проявляет знания и умения в рамках осуществления поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников	5	5,00
Проявляет знания и умения при разработке критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения	5	5,00
Проявляются знания и умения в области оценки наличия требуемых умений у членов команды и осуществления взаимодействия между членами команды, а также планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	5	5,00
Проявляются знания и умения по планированию и анализу своей деятельности и рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей	5	5,00
ИТОГО	25	25

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 15 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 15 до 17.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 17.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Экзамен

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Экзамен»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-12 способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
Знания
Знать основы командной работы, критерии оценки профессионального уровня персонала
Умения
Уметь оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
Навыки и/или опыт деятельности

Владеть навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонал; составления индивидуальных и коллективных программы обучения
ПК-13 способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
Знания
Знать основы тайм-менеджмента и поддержки лояльности персонала
Умения
Уметь планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к пред-приятию и руководству
Навыки и/или опыт деятельности
Владеть навыками планирования и анализа своей деятельности и рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
ПК-20 способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
Знания
Знать источники, правила подбора информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания
Умения
Уметь классифицировать информацию для улучшения мотивации и стимулирования
Навыки и/или опыт деятельности
Владеть методами стимулирования работника средствами коммуникации

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Экзамен», характеризующий этап формирования

Студент, отвечая на экзамене, демонстрирует знания, умения и навыки в области разработки критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения; в области планирования и анализа программ и мероприятий обеспечивающих и поддерживающих лояльность персонала по отношению к предприятию и руководству, планирования и анализа своей деятельности и рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания, а также знания, умения и навыки необходимые для осуществления поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявления коммуникативных умений.

Подготовка к экзамену.

Изучение дисциплины заканчивается экзаменом, который проводится по всему её содержанию. Форма экзамена – устная форма ответа по вопросам и решение практической задачи.

К экзамену допускаются студенты, которые систематически, в течение всего семестра работали на занятиях и показали уверенные знания по вопросам, выносившимся на

групповые занятия, выполняли индивидуальные домашние задания, выступали на семинарах.

Непосредственная подготовка к экзамену осуществляется по вопросам, представленным в рабочей программе. Тщательно изучите формулировку каждого вопроса, вникните в его суть, составьте план ответа. Обычно план подготовки к экзамену включает в себя:

- показ теоретической и практической значимости рассматриваемого вопроса;
- определение сущности рассматриваемого предмета;
- показ основных элементов содержания и структуры предмета рассмотрения;
- показ роли и значения рассматриваемого материала для практической деятельности психолога.

План ответа желательно развернуть, приложив к нему ссылки на первоисточники с характерными цитатами. Необходимо отметить для себя пробелы в знаниях, которые следует ликвидировать в ходе подготовки, для чего следует обратиться за консультацией к преподавателю.

Вопросы разделены на 2 блока:

- теоретические вопросы для оценки знаний;
- практические задания для оценки умений.

На экзамене студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Теоретический вопрос
3. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	6	10
Теоретический вопрос	6	10
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Экзамен»

0. Студент, отвечая на экзамене, демонстрирует знания, умения и навыки в области разработки критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения; в области планирования и анализа программ и мероприятий обеспечивающих и поддерживающих лояльность персонала по отношению к предприятию и руководству, планирования и анализа своей деятельности и рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания, а также знания, умения и навыки необходимые для

осуществления поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявления коммуникативных умений.

1. На знания:

1. Психология: понятие, предмет, цели, теоретические и прикладные задачи. Основные отрасли психологии: общая психология, социальная психология, психология труда; значение для профессиональной деятельности. Современная психология: определение, задачи, место в системе наук о человеке.
2. Метод исследования в психологии: задачи, функции, применение в профессиональной деятельности.
3. Понятие психики. Биологическое и социальное в человеке. Структура и функции психики, основные формы психического. Сознание, как высшая форма развития психики, Бессознательное.
4. Психические процессы и состояния: понятие, виды, общая характеристика, особенности.
5. Ощущения: понятие, виды, значение в жизни каждого человека.
6. Восприятие: понятие, виды, свойства, особенности.
7. Понятие о представлениях, отличие от восприятия.
8. Мышление: понятие, виды, основные процессы и операции.
9. Речь: назначение, виды, функции.
10. Память: понятие, виды, процессы, индивидуальные особенности. Профессиональная память.
11. Внимание: понятие, виды, функции, развитие. Роль внимания в профессиональной деятельности.
12. Воображение: определение, виды. Проявление воображения в профессиональной деятельности.
13. Воля: понятие, волевые качества, волевая регуляция поведения. Воспитание воли.
14. Эмоции и чувства: понятия, виды чувств, формы проявления эмоций.
15. Личность: понятие, структура, самопознание личности.
16. Темперамент: понятие, виды, свойства.
17. Характер: определение, типология, формирование.
18. Потребности и цели личности: понятие, структура. Иерархия потребностей.
19. Мотивационные состояния: интерес, задачи, желания и намерения, ценности.
20. Коллектив: понятие, формальная и неформальная структура. Группа: понятие, классификация, структура, статус; малая социальная группа.
21. Лидерство в группе, виды. Руководство группой как процесс управления.
22. Групповая динамика: содержание, элементы, факторы групповой активности; механизмы.
23. Социально-психологическая характеристика коллектива в организациях общественного питания.
24. Проблемы социально-психологической адаптации. Общественное мнение в коллективе. Социально-психологический климат группы: понятие, типы, факторы, формирующие благоприятный социально-психологический климат.
25. Основы подбора информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания.
26. Общение: понятие, структура процесса, виды, функции. Средства общения: вербальное, невербальное, их функции и классификация.
27. Особенности общения межличностного и группового, ролевого и доверительного

28. Деловое общение: понятие, механизмы.
29. Партнерская беседа: понятие, сущность, принципы, подготовка, выбор индивидуального стиля с учетом собственных психологических и эмоциональных возможностей
30. Приемы ведения беседы: определение целей и желаемых результатов; позитивное отношение к партнеру; выбор модели поведения; управление своими и чужими чувствами.
31. Запрещенные приемы во время деловой беседы.
32. Значение выбора модели поведения для установления взаимопонимания и взаимодействия с посетителями и персоналом.
33. Коммуникативная компетентность: понятие, содержание, прогноз ситуаций.
34. Тайм-менеджмент как основа планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала
35. Конфликты: понятие, объекты, виды.
36. Причины возникновения конфликтов в профессиональной деятельности; функции, развитие, разрешение.
37. Методы предотвращения конфликтов.
38. Психология труда: понятие, предмет, задачи, методы. Психология организации труда
39. Инженерно-психологические проблемы системы «работник общественного питания - технологическое оборудование».
40. Психология работоспособности и ее регуляция. Тяжесть и напряженность труда. Оптимизация режимов труда и отдыха. Психофизиологические аспекты причин производственного травматизма в общественном питании.
41. Деятельность: понятие, виды, структура и элементы деятельности. Специфика трудовой деятельности в общественном питании.
42. Профессиография: понятие, содержание, назначение. Психологические требования к производственному и обслуживающему персоналу.
43. Этика: понятие, история возникновения и развития, назначение. Современная этика: нормы, правила, принципы. Мораль и нравственность.
44. Профессиональная этика: понятие, основные понятия.
45. Этика взаимоотношений в коллективе и с потребителями.
46. Профессиональная этика и создание собственного имиджа.
47. Этикет: понятие, история возникновения и развития, структура, функции, виды. Основные нормы и правила современного этикета. Социальные, национальные, возрастные особенности этикета. Психологическое состояние людей при соблюдении этикета.
48. Профессиональный и речевой этикет: понятие, современные требования, задачи, значение. Искусство общения и культура речи.
49. Деловой этикет: понятие, функции, правила, задачи, приемы. Национальные особенности делового этикета. Деловые беседы, совещания: понятия, подготовка, требования этикета.
50. Психологические аспекты служебной переписки. Требования этикета к телефонным переговорам, назначение визитных карточек.

2. На умения и навыки

Оценка умений и навыков.

Кейс 1. В один из наших ресторанов мы наняли опытного шеф-повара, успевшего поработать во многих известных московских заведениях. Конечно, нас насторожило

количество записей в его трудовой книжке, однако, оценив уровень мастерства соискателя, мы все же решили дать ему шанс. Первые недели нашей радости не было предела: новый шеф демонстрировал не только высокий уровень профессионализма, но и быстро завоевал уважение в новом коллективе. Да и с дисциплиной у него тоже был порядок: он не опаздывал сам и не делал поблажек своим подчиненным. Увы, наша эйфория продлилась недолго. Первый «тревожный звонок» прозвучал, когда мы стали прорабатывать новое сезонное предложение для ресторана. Шеф-повар подготовил несколько блюд на дегустацию. В целом, нам все очень понравилось за исключением буквально нескольких нюансов. Я в очень доброй дипломатичной манере поблагодарил его за старания и деликатно указал на моменты, которые я бы рекомендовал исправить. Мои слова были встречены нескрываемым раздражением и закатыми глазами. Меня это, конечно, насторожило, однако я успокаивал себя мыслью – может, у него просто плохой день? Но дальше – больше. Спустя несколько недель двое поваров, проработавших у нас несколько лет, подали в отставку, объяснив это тем, что работать в условиях постоянных личных оскорблений стало просто невыносимо. Мы попытались поговорить с шефом на эту тему, однако конструктивного разговора вновь не получилось: «Если вас не устраивает, как я работаю – давайте я вообще уйду!» Нам стало очень жалко расставаться с таким квалифицированным человеком, и мы решили спустить эту ситуацию «на тормозах». Мы сами попались в классическую ловушку, когда хвост начал вилять собакой.

Задание: определите многообразие необходимых управленческих шагов, предпринимаемых администрацией, и кратко обобщите их последовательность.

Спланируйте и проанализируйте программу мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству. Предложите свой вариант действий при такой ситуации.

Кейс 2. Группа работников либо один из них в грубой форме высказали несогласие и даже недовольство вашими распорядительными действиями. Что следует предпринять?

Предложите план беседы, продемонстрировав способность осуществлять межличностные, групповые и организационные коммуникации, знание принципов коммуникации и делового общения.

Кейс 3. Персонал организации систематически не укладывается в устанавливаемые руководителем плановые сроки выполнения заданий. Что должен предпринять руководитель? Предложите эффективный план по организации рабочего времени, рациональному применению ресурсов. Спланируйте и проанализируйте программу мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству.

Кейс 4. Подчиненные приходят к вам, донимая мелкими, порой элементарно разрешимыми вопросами, мешают работать, не дают сосредоточиться. Как поступать в подобных случаях? Предложите свой вариант проведения с ними диалога с учетом всех основных правил и норм деловой коммуникации; учитывая специфику форм делового общения, консультирования. Отметьте какие механизмы взаимодействия в деловом общении вы предпочтете применить для достижения конструктивного общения.

Кейс 5. Рынок общественного питания растет очень интенсивно. В течение последних лет объем услуг в России вырос более чем на 30 %. Современное поколение потребителей предпочитает все больше питаться вне дома. Одной из причин увеличения рынка является рост покупательной способности граждан. Сходить в ресторан или кафе означает не только утолить голод, но и провести время в приятной обстановке. Для тех, чей рабочий день расписан по минутам, удобно питаться фаст-фудом. Основным в такой

ситуации становится скорость приготовления пищи и обслуживания. Многие признают, что сами готовили бы себе еду, если бы деловой ритм жизни не принуждал действовать всегда быстро. Поэтому для компании, в которой Вы работаете, первой и явной задачей является обеспечить быстрое обслуживание. А этот фактор влияет на ассортиментную политику, так как есть блюда, которые можно приготовить довольно быстро, а есть те, которые требуют длительного времени приготовления и поэтому не могут быть включены в меню. Наряду с ассортиментом предприятию нужно соблюсти следующие требования к обслуживанию: скорость работы с клиентами: меню понятно и наглядно, продажа ведется через несколько касс, пространство удобно для перемещения; блюда адаптированы для быстрого приготовления; минимальное обслуживание в стационарных точках (основная обязанность сотрудников – следить за чистотой столов, полов); отработанные технологии и найм неквалифицированного персонала, то есть главное требование не образование, а выполнение норм гигиены и наличие медицинской карты. Задание: Предложите план проведения аудита человеческих ресурсов на вашем предприятии с учетом приведенных требований. Какой персонал Вам понадобится, чтобы все требования работодателя выполнить? Кого вы будете добирать из персонала и по каким критериям. Какие источники поиска наиболее приемлемы для решения данной задачи? Назовите два-три навыка для каждой должности, на которые Вы будете ориентироваться в поиске и подборе персонала.

Кейс 6. Решите задачу с учетом навыков по поиску, выбору и использованию информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий, проявите коммуникативные умения. Новоиспеченный молодой руководитель П. пригласил к себе на должность нижестоящего руководителя специалиста В., которого знал в течение четырех лет по прежней совместной работе на инженерных должностях и о котором у него сложилось мнение как о хорошем специалисте и добросовестном работнике. Однако их новая совместная деятельность довольно быстро привела к взаимной неприязни, скрывать которую становилось все труднее. Наконец, при очередном изменении уровня заработной платы П. устанавливает В. оклад более низкий, чем его коллегам, равным по должности. При этом ничем не мотивирует свое решение. В. обратился к вышестоящему руководству с жалобой, обвиняя П. в самоуправстве и необъективности.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Экзамен»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Студент, отвечая на экзамене, допускает значительное количество ошибок в знании критериев оценки профессионального

	<p>определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы. Студент, отвечая на экзамене, демонстрирует знания критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения; знания основ тайм-менеджмента, необходимых для эффективного планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, а также знания источников, правил подбора информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания</p>	<p>неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно. Студент, отвечая на экзамене, демонстрирует неполные знания критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения; частичные знания основ тайм-менеджмента, необходимых для эффективного планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, а также отрывочные знания источников, правил подбора информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания</p>	<p>уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения; проявляет отсутствие знаний основ тайм-менеджмента, необходимых для эффективного планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, а также наблюдается большие пробелы в знаниях источников, правил подбора информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания . Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.</p>
--	---	--	---

<p>Теоретический вопрос</p>	<p>Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы. Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы. Студент, отвечая на зачете, демонстрирует знания критериев оценки профессионального уровня персонала для</p>	<p>Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно. Студент, отвечая на экзамене, демонстрирует неполные знания критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения; частичные знания основ тайм-менеджмента, необходимых для эффективного планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки</p>	<p>Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Студент, отвечая на экзамене, допускает значительное количество ошибок в знании критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения; проявляет отсутствие знаний основ тайм-менеджмента, необходимых для эффективного планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, а также наблюдается большие пробелы в знаниях источников, правил подбора информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.</p>
-----------------------------	---	---	---

	<p>составления индивидуальных и коллективных программ обучения; знания основ тайм-менеджмента, необходимых для эффективного планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, а также знания источников, правил подбора информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания</p>	<p>лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, а также отрывочные знания источников, правил подбора информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания</p>	
<p>Практическое задание</p>	<p>Задание выполнено полностью. Проведен необходимый анализ, сделаны соответствующие выводы, записан полный ответ. Студент, выполняя задания, демонстрирует знания, умения и навыки в области разработки критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения; в области планирования и анализа программ и мероприятий обеспечивающих и поддерживающих</p>	<p>Задание выполнено не полностью. Проведен необходимый анализ, допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя. Студент, выполняя задания, недостаточно полно демонстрирует знания, умения и навыки в области разработки критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения; в области планирования и анализа программ и мероприятий</p>	<p>Студент, выполняющий задания, допускает значительное количество ошибок в знании критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения; проявляет отсутствие знаний основ тайм-менеджмента, необходимых для эффективного планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала</p>

	<p>лояльность персонала по отношению к предприятию и руководству, планирования и анализа своей деятельности и рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания, а также знания, умения и навыки необходимые для осуществления поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявления коммуникативных умений.</p>	<p>обеспечивающих и поддерживающих лояльность персонала по отношению к предприятию и руководству, планирования и анализа своей деятельности и рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания, а также частично проявляет знания, умения и навыки необходимые для осуществления поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявления коммуникативных умений.</p>	<p>по отношению к предприятию и руководству, а также наблюдается большие пробелы в знаниях источников, правил подбора информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания. Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя.</p>
--	---	--	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ

			требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Семенов, А. К. Психология и этика менеджмента и бизнеса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. К. Семенов, Е. Л. Маслова. — 10-е изд. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 274 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1091119>
2. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. Г. Федцов. - 7-е изд., стер. – М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 248 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1091875>
3. Феоктистова, С. В. Психология [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С. В. Феоктистова, Т. Ю. Маринова, Н. Н. Васильева. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 234 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437829>
4. Корнеенков, С. С. Психологическое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С. С. Корнеенков. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 304 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/432459>

Дополнительная литература

1. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – М. : Магистр : НИЦ ИНФРА-М, 2013. – 560 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=202753>
2. Сидоров, И. П. Деловое общение [Электронный ресурс] : учебник / И. П. Сидоров, М. Е. Путин [и др.] ; под ред. проф. П. И. Сидорова - 2-е изд., перераб. – М. : НИЦ ИНФРА-М, 2013. – 384 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=1172>
3. Бороздина, Г. В. Психология делового общения [Электронный ресурс] : учебник / Г.В. Бороздина. — 3-е изд., перераб. и доп. — М.: ИНФРА-М, 2020. — 320 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1063312>
4. Джум, Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Электронный ресурс] : учеб. пособие /Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=152583>
5. Венецианский, А.С. Технологии ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / А.С. Венецианский, С.Б. Косян, А.К. Мамахай. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=247061>

6. Баранов, Б. А. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — М. : Издательство Юрайт, 2019 ; Мичуринск : Изд-во Мичуринского госагроуниверситета. — 184 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/445849>

Периодические издания

1. Психологический журнал(<http://ipras.ru>)
2. Психологический журнал(<http://ipras.ru>)
3. Психологический журнал(<http://ipras.ru>)
4. Мир психологии()
5. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)
6. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)
7. Вопросы психологии(<http://www.voppsy.ru/>)
8. Вопросы психологии(<http://www.voppsy.ru/>)
9. Вопросы психологии(<http://www.voppsy.ru/>)
10. Российский психологический журнал(<http://periodicals/rpj>)

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Вестник гуманитарной науки (РГГУ) - режим доступа <http://vestnik.rsuh.ru/>
2. Вопросы психологии - режим доступа <http://www.voppsy.ru/>
3. Психологический журнал - режим доступа http://psyberlink.flogiston.ru/internet/journ_ru/index.htm
4. Публичная Интернет-библиотека - режим доступа <http://www.public.ru/>
5. научная электронная библиотека - режим доступа www.e-library.ru
6. Электронные образовательные ресурсы КИУ - режим доступа <https://edu.ieml.ru/my/>
7. Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М" - режим доступа <http://znanium.com/catalog.php>
8. Институциональный репозиторий Казанского инновационного университета им. В.Г.Тимирязова (ИЭУП) - режим доступа <https://repo.ieml.ru/xmlui/>
9. Психологический словарь - режим доступа <http://psi.webzone.ru/>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические материалы для подготовки к проблемным ситуациям

Проблемная ситуация — возникающее при выполнении практического или теоретического задания осознание того, что ранее усвоенных знаний оказывается недостаточно, и возникновение субъективной потребности в новых знаниях, реализующейся в целенаправленной познавательной активности.

Проблемные ситуации бывают следующих видов:

1. Столкновение обучающихся с явлениями и фактами, требующими теоретического объяснения.
2. Использование учебных и жизненных ситуаций, возникающих при выполнении обучающихся практических заданий.
3. Побуждение студентов к анализу фактов и явлений действительности, сталкивающих

их с противоречиями между житейскими представлениями и научными понятиями об этих фактах.

4. Выдвижение гипотез, формулировка выводов и их опытная проверка.

5. Организация межпредметных связей.

Решение предложенных проблемных ситуаций должно быть организовано согласно следующим этапам:

1) осознание общей проблемной ситуации;

2) анализ проблемной ситуации, формулировка конкретной проблемы;

3) решение проблемы (выдвижение, обоснование гипотез, последовательная проверка их);

4) проверка правильности решения проблемы.

Методические материалы для подготовки презентации

Презентация – это систематизированное, упорядоченное и, по возможности, яркое, образное представление чего-либо, привлекающее внимание аудитории.

Рекомендации по дизайну презентации

При оформлении и представлении на экране материалов различного вида можно учитывать следующие рекомендации.

Текстовая информация:

– размер шрифта: 24 – 54 пт (заголовки), 18—36 пт (обычный текст);

– цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;

– тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana). для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем;

– курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Графическая информация.

– рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;

– желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилевого оформления;

– цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда;

– иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;

– если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.

Анимация: анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории.

Звук:

– звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации;

– фоновая музыка не должна отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика.

Единое стилевое оформление:

– стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;

- не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более трех цветов и более трех типов шрифта;
 - оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;
 - все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле.
- Содержание и расположение информационных блоков на слайде:
- информационных блоков не должно быть слишком много (3-6);
 - рекомендуемый размер одного информационного блока не более 1/2 размера слайда;
 - желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;
 - ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;
 - информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки слева направо;
 - наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда;
 - логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

В тексте ни в коем случае не должно содержаться орфографических ошибок.

Рекомендации к созданию презентации

1. По содержанию.

На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик.

Текст должен содержать только ключевые фразы (слова), которые докладчик развивает и комментирует устно.

Если презентация имеет характер игры, викторины или какой-либо другой, который требует активного участия аудитории, то на каждом слайде должен быть текст только одного шага, или эти «шаги» должны появляться на экране постепенно.

2. По оформлению.

На первом слайде пишется не только название презентации, но и имена авторов (в ученическом случае - и руководителя проекта), и дата создания.

Каждая прямая цитата, которую комментирует или даже просто приводит докладчик (будь то эпиграф или цитаты по ходу доклада), размещается на отдельном слайде, обязательно с полной подписью автора (имя и фамилия, инициалы и фамилия, но ни в коем случае одна фамилия, исключение – псевдонимы). Допустимый вариант - две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде, но не больше.

Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.

Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны не только соответствовать содержанию, но и учитывать восприятие аудитории. Например, сложные рисованные шрифты часто трудно читаются, тогда как содержание слайда должно восприниматься все сразу одним взглядом.

На каждом слайде выставляется колонтитул, включающий фамилию автора и/или краткое название презентации и год создания. номер слайда.

В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

Правила хорошего тона требуют, чтобы последний слайд содержит выражение благодарности тем, кто прямо или косвенно помогал в работе над презентацией.

Кино и видеоматериалы оформляются титрами, в которых указываются:

- название фильма (репортажа);
- год и место выпуска;

- авторы идеи и сценария;
- руководитель проекта.

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном. Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при

самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта. Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания для подготовки доклада

Доклад — это устное выступление на заданную тему. Подготовленное студентом самостоятельно публичное выступление по представлению полученных результатов

решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательском или научной проблемы.

Время доклада: 5—15 мин.

Цели доклада

1. Научиться убедительно и кратко излагать свои мысли в устной форме (эффективно продавать свой интеллектуальный продукт).

2. Донести информацию до слушателя, установить контакт с аудиторией и получить обратную связь.

План и содержание доклада. Важно при подготовке доклада учитывать три его фазы: мотивацию, убеждение, побуждение.

Отправными точками для эффективного слушания и понимания читаемого доклада должны стать: риторические вопросы; актуальные местные события;

— личные происшествия;

— истории, вызывающие шок;

— цитаты, пословицы;

— возбуждение воображения;

— оптический или акустический эффект; неожиданное для слушателей начало доклада.

Методические указания для подготовки к опросу

Опрос — психологический вербально-коммуникативный метод, заключающийся в осуществлении взаимодействия между интервьюером и респондентами (людьми, участвующими в опросе), посредством получения от обучающегося ответов на заранее сформулированные вопросы. Иными словами, опрос представляет собой общение интервьюера и респондента, в котором главным инструментом выступает заранее сформулированный вопрос.

Устный опрос позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки.

Методические указания по подготовке к занятию семинарского типа

Для расширения и углубления знаний обучающихся по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Целью занятий семинарского типа является:

- проверка уровня понимания обучающимися вопросов, рассмотренных на лекциях и в учебной литературе, степени и качества усвоения обучающимися программного материала;

- формирование и развитие умений, навыков применения теоретических знаний в реальной практике, анализа профессионально-прикладных ситуаций;

- восполнение пробелов в пройденной теоретической части курса и оказания помощи в его освоении.

Обучающийся должен изучить основную литературу по теме занятия семинарского типа и источники из списка дополнительной литературы, используемые для расширения объема знаний по теме, интернет-ресурсы.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания по подготовке к экзамену

Контроль и оценка знаний, умений и навыков студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Экзамен – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На экзамене проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Экзамен дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса.

Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

Ограниченность времени для непосредственной подготовки к экзамену требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях.

Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к

теме. Основной задачей подготовки студентов к экзамену является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий.

На экзамене студенту предлагается билет, содержащий вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками.

От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов

edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
База данных современных научных исследований в области философии Института философии РАН [профессиональная база данных]	www.iphras.ru	ИНСТИТУТ ФИЛОСОФИИ РАН (полное название – Федеральное государственное бюджетное учреждение науки Институт философии Российской академии наук) – центральное научно-исследовательское учреждение страны, ведущее исследования по основным философским дисциплинам.
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.

Портал индустрии гостеприимства и питания	https://www.horeca.ru	Содержит актуальные новости российского и зарубежного рынка индустрии гостеприимства, новинки поставщиков товаров и услуг. Имеется каталог заведений и операторов рынка HoReCa. собрана база заведений и организаций ресторанного бизнеса, поставщиков и производителей продукции и услуг, торговые марки, рецепты блюд, перечень общественных организаций и ассоциаций, профильные средства массовой информации и интернет-ресурсы. Размещены предложения о продаже и покупке бизнеса, каталог франшиз.
Российская ассоциация кулинаров	http://dreamchef.ru/	Содержит информацию о Российской ассоциации кулинаров, о конкурсах, конференциях и чемпионатах профессионального мастерства, видео- и фото-уроки от шеф-поваров, рецепты, мастер-классы ассоциации и партнеров
Справочно-правовая система Гарант	https://garant.ru	Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".
Электронный каталог Российской национальной библиотеки	http://primo.nlr.ru	Библиографическая коллекция Российской национальной библиотеки

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>	
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)	
<i>СРС</i>	
Рабочие места, оборудованные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза; специализированная учебная мебель.	

XII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Индивидуальное обучение – выстраивание обучающихся собственных образовательных траекторий на основе формирования индивидуальных учебных планов и программ с учетом интересов и предпочтений обучающихся.
2. Интерактивная форма проведения практических занятий работа в малых группах – форма работы, дающая возможность каждому участнику по-участвовать в решении проблемы, попрактиковать навыки сотрудничества и межличностного общения
3. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)

4. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)

5. Семинарские занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением, обсуждением и анализом различных заданий)

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ПСИХОЛОГИЯ УПРАВЛЕНИЯ**

**Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль Технология организации ресторанного**

**профиль
Технология организации ресторанного дела**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Ахметшина Э.Н.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является: формирование у студентов теоретических и практических основ психологии управления, в рамках организации ресторанного дела

Задачами дисциплины являются:

- изучение психологических аспектов основных управленческих функций,
- изучение личности руководителей, его профессионально-важных качеств и управленческих способностей,
- формирование психологической культуры управленческой деятельности,
- формирование основ психологического знания, мышления и общения в сфере управленческой деятельности,
- приобретение навыков психологического подбора и оценки персонала.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
продукция питания различного назначения;
методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
технологическое оборудование;
сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

научно-исследовательская

организационно-управленческая

проектная

маркетинговая

производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации
ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ПК-12	Знания	знать модели и виды оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения

	Умения	уметь разрабатывать и характеризовать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
	Навыки и/или опыт деятельности	владеть навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
ПК-13	Знания	знать способы планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
	Умения	уметь планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
	Навыки и/или опыт деятельности	владеть навыками планирования и анализа программ и мероприятий по лояльности персонала к организации, планировать и анализировать рабочий день с учетом должностных обязанностей на предприятиях питания
ПК-20	Знания	знать как осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, знать принципы коммуникации
	Умения	уметь осуществлять подбор способов мотивации и стимулирования работников предприятий питания, с учетом индивидуально-психологических типов личности, налаживать эффективную коммуникацию с сотрудниками
	Навыки и/или опыт деятельности	владеть навыками коммуникативных компетенций и навыками мотивации и стимулирования работников предприятий питания
ПК-21	Знания	знать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации
	Умения	уметь составлять обучающие программы по критериям оценки профессионального уровня персонала, проводить аттестацию работников и принимать решения по результатам аттестации
	Навыки и/или опыт деятельности	владеть навыками проведения аттестации работников, разработки критериев оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ
ПК-23	Знания	

		знать определение профессиональной команды, термины лидерские качества в коллективе, знать современные методы управления
	Умения	уметь формировать профессиональную команду и эффективный трудовой коллектив используя современные методы управления, проявлять лидерские качества в коллективе
	Навыки и/или опыт деятельности	владеть навыками управления трудовым коллективом и командой на основе современных методов управления, а также навыками организации производства и эффективной работы и навыками демонстрации лидерских качеств

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина ПСИХОЛОГИЯ УПРАВЛЕНИЯ имеет код Б1.В.ДВ.06.02, относится к дисциплинам (модулям) по выбору вариативной части блока Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина ПСИХОЛОГИЯ УПРАВЛЕНИЯ предусмотрена учебным планом в 10 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен в 10 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	10 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	16	16
в т. ч. занятия лекционного типа	6	6
в т. ч. занятия семинарского типа	8	8
в т.ч. консультация	2	2
Самостоятельная работа обучающихся	84	84
Промежуточная аттестация	8	8
в т. ч. экзамен	8	8
ИТОГО	108	108

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Раздел 1. Теоретические основы психологии управления

Тема 1. История становления психологии управления

Основные школы теории управления: школа научного управления (Ф. Тейлор, Ф.Гилбрет, Л. Гилбрет, Г. Гант, Г. Эмерсон); административная школа управления (А.Файоль, Л. Урвик, Э. Реймс, О. Шелдон); школа «человеческих отношений» (Э.Мэйо, М.П. Фоллет); поведенческая школа в управлении (Р.Лайкерт, Д. МакГрегор, А.Маслоу, Ф.Херцберг, Ф.Фидлер); школа «количественных методов в управлении», «процессный», «системный», «ситуационный» подходы в управлении. Развитие управленческой теории в России и в регионе. Субъективные предпосылки и факторы эффективного управления. Закономерности и принципы управления в Татарстане. Психология управления: объект, предмет исследования, история развития в отечественной и зарубежной науке.

Тема 2. Психологическая сущность управленческой деятельности

Психологическая специфика управленческой деятельности. Особенности поста руководителя. Подходы к изучению управленческой деятельности. Микроанализ, эмпирический подход (Ф. Тейлор, Ф. Гилбрет). Классификация «мелких дел руководителя», анализ управленческих ситуаций. Ролевой подход (Г. Минцберг): деятельность руководителя – выполнение управленческих ролей. Дименсиональный подход (Г. Юкл) – «измерения менеджерского поведения». Деятельностно-психологический подход (отечественная психология) – структурно-морфологический анализ управленческой деятельности. Нормативный подход – изучение свода

должностных обязанностей руководителя. Функциональный подход (А. Файоль) – выполнение руководителем определенных управленческих функций.

Личность подчиненного и психология управления его поведением.

Тема 3. Психологические особенности реализации основных управленческих функций

Система основных управленческих функций. Основные управленческие функции: деятельностно-административные; кадровые функции; производственно-технологические; производные. Психологические особенности реализации управленческих функций.

Функция целеполагания: классификации целей, психологические характеристики и требования к постановке целей, правила формулировки целей для подчинены, метод управления по целям.

Функция прогнозирования: внешняя и внутренняя среда организации, виды, типы, методы прогнозирования.

Функция планирования: определение, структура (этапы), типы, принципы планирования.

Организационная функция: понятие, процесс делегирования полномочий, принципы делегирования, психологические трудности, возникающие у руководителей и подчиненных в процессе делегирования полномочий.

Функция контроля и коррекции: понятие активного контроля, типы контроля, этапы процесса контроля, принципы организации контроля.

Кадровые функции руководителя: система кадровых функций, направления кадровой работы руководителя, функции руководителя при работе с персоналом. Развитие кадрового потенциала в республике Татарстан.

Критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения. Осуществление взаимодействия между членами команды.

Определение системы и характеристика производственно технологических функций. Понятие и характеристика производных (комплексных) функций управления.

Раздел 2. Психология управленческого труда руководителя

Тема 4. Управленческое общение в деятельности руководителя

Коммуникации в управлении. Сущность коммуникативной функции руководителя. Типы организационных коммуникаций. Формальные, неформальные, вертикальные, горизонтальные, диагональные коммуникации. Средства коммуникации. Коммуникативная сеть организации. Процесс коммуникации. Общение и стиль управления. Барьеры при коммуникациях. Методы эффективного восприятия и передачи информации.

Понятие о переговорном процессе. Классификация переговоров. Модели переговоров. Основные этапы подготовки к переговорам. Основные этапы ведения переговоров. Психология эффективного переговорного процесса. Характеристики специалиста по переговорам. Трудности в переговорах: тупики, конфликты, манипуляции. Коммуникативные умения. Психологические основы деструктивной переговорной тактики и способы ее преодоления.

Тема 5. Трудовая мотивация и психология управленческого воздействия в деятельности руководителя

Мотивационно-потребностная сфера личности. Мотивация к труду. Внутренняя и внешняя мотивация. Психологическая характеристика потребностей, которые организация способна удовлетворить. Мотивированность деятельности как фактор управления. Содержательные теории мотивации: теории А. Маслоу, К. Альдерфера, теория Х – Y МакГрегора, теория приобретенных потребностей Д. МакКлелланда, двухфакторная теория Ф. Херцберга. Процессуальные теории мотивации: теория подкрепления мотива Е. Торндайка, Б. Скиннера, Г. Юкла, теория ожидания В. Врума, теория справедливости Адамса, модель Л. Портера – Э. Лоулера, теория постановки целей Э. Локе, теория модификации поведения С. Латенса и Р. Крейтнера. Современные концепции управленческой мотивации. Использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания. Методы стимулирования персонала. Мотивация руководителя. Программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству. Планирование и анализ своей деятельности и рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.

Тема 6. Психология принятия управленческих решений

Управленческое решение. Классификация решений. Подходы к принятию решений. Психологическая характеристика процессов принятия управленческих решений. Основные этапы принятия управленческого решения. Структура процессов принятия управленческих решений. Поведение руководителей при принятии решений. Психологические проблемы при принятии решений. Методы индивидуального и группового принятия решений. Стили принятия управленческих решений. Эффективность управленческих решений. Феноменология процессов принятия управленческих решений.

Тема 7. Теории лидерства и стили руководства

Понятия лидерства и руководства. Типология власти. Поведение лидера в организации: черты и условия эффективного лидерства. Основные подходы

к изучению лидерства: теория черт, поведенческий подход, ситуационный подход, адаптивный подход. Стили и методы руководства. Классификация стилей и методов руководства. Сравнительная психологическая характеристика демократического, авторитарного, либерального стилей управления. Партиципативный стиль руководства и управления. Управленческая решетка Р. Блейка и Д. Моутона.

Раздел 3. Психология субъекта управленческой деятельности

Тема 8. Психология личности руководителя. Индивидуальный стиль управления

Перцептивные процессы в управленческой деятельности: понятие, специфика. Мнемические процессы в управленческой деятельности: понятие, состав. Специфика оперативной и долговременной памяти в деятельности руководителя. Личный профессиональный опыт как регулятор управленческой деятельности.

Мыслительные процессы в управленческой деятельности: понятие, специфика, основные свойства практического мышления в деятельности руководителя. Интеллект руководителя. Регулятивные процессы в управленческой деятельности.

Понятие управленческих способностей. Состав управленческих способностей. Менеджерские характеристики: социально-демографические, личностные. Общеорганизационные способности. Основные группы профессионально важных качеств менеджеров: мотивационно-волевые, интеллектуальные, коммуникативные. Квалификационные, организационные и функциональные требования к должности менеджера. Самоуправление.

Психические состояния в управленческой деятельности. Стресс в деятельности руководителя, факторы стресса. Фазы развития стресса. Управление стрессом. Стрессоустойчивость личности руководителя.

Эмоционально-волевая регуляция состояний в управленческой деятельности. Экспрессивность в деятельности руководителя. Утомление, контроль за его развитием в управленческой деятельности.

Имидж, его функции и механизм формирования. Психологические факторы формирования имиджа. Составляющие имиджа руководителя организации: персональные, социальные характеристики, личная миссия ценностные ориентации руководителя. Общие рекомендации по формированию имиджа. Значение имиджа. Имидж успешного руководителя. Имидж деловой женщины.

Тема 9. Психология управления конфликтными ситуациями в деятельности руководителя

Представление о конфликте как проявлении противоречий и источнике

развития. Функциональные и дисфункциональные последствия конфликтов. Виды конфликтов. Источники конфликтов в организации. Структура конфликта и основные формы поведения в конфликтной ситуации. Структурные методы управления конфликтами, межличностные стили разрешения конфликтов. Формирование профессиональной команды. Лидерские качества в коллективе. Организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления. Практические навыки управления конфликтами. Конфликт в организации как фактор ее развития.

Тема 10. Психологические аспекты управленческого консультирования и диагностики

Методы диагностики профессионально-важных качеств менеджера: тесты, интервью, собеседование, биографический метод. Достоинства и недостатки тестирования в организациях. Техники проведения собеседования. Психологические аспекты управленческого консультирования. Коучинг как метод консалтинга.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (10 семестр)

Раздел 1. Теоретические основы психологии управления

1	История становления психологии управления	2	0	0	10	12
2	Психологическая сущность управленческой деятельности	0	0	0	10	10
3	Психологические особенности реализации основных управленческих функций	0	2	0	8	10

Раздел 2. Психология управленческого труда руководителя

4	Управленческое общение в деятельности руководителя	2	0	0	8	10
---	--	---	---	---	---	----

5	Трудовая мотивация и психология управленческого воздействия в деятельности руководителя	0	2	0	8	10
6	Психология принятия управленческих решений	0	0	0	10	10
7	Теории лидерства и стили руководства	0	2	0	10	12

Раздел 3. Психология субъекта управленческой деятельности

8	Психология личности руководителя. Индивидуальный стиль управления	2	0	0	10	12
9	Психология управления конфликтными ситуациями в деятельности руководителя	0	2	0	5	7
10	Психологические аспекты управленческого консультирования и диагностики	0	0	0	5	5
	Консультация					2
	Экзамен					8
	Итого	6	8	0	84	108

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16198>

1. Лекции по психологии управления.
2. Методические указания для самостоятельной работы. Рекомендации по написанию реферата.
3. Методические указания к семинарским занятиям.

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ПК-12 способностью разрабатывать критерии оценки	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПСИХОЛОГИЯ И ЭТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПСИХОЛОГИЯ УПРАВЛЕНИЯ

<p>профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды</p>	<p>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-13 способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</p>	<p>МЕНЕДЖМЕНТ ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО ПСИХОЛОГИЯ И ЭТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПСИХОЛОГИЯ УПРАВЛЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-20 способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять</p>	<p>МЕНЕДЖМЕНТ ПСИХОЛОГИЯ И ЭТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПСИХОЛОГИЯ УПРАВЛЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>

коммуникативные умения	
ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПСИХОЛОГИЯ УПРАВЛЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ
ПК-23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО ПСИХОЛОГИЯ УПРАВЛЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ

В рамках дисциплины ПСИХОЛОГИЯ УПРАВЛЕНИЯ указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	3	1,11	3,33
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	4	1,67	6,67
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
индивидуальное отчетное задание	21,00	35,00
тест	15,00	25,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных

оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где Балл(К/ Дисц/ Этапизуч) – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

\sum Набранный балл за ОС – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

\sum max балл за ОС – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;
 $\sum \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}$ – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ПК-12 способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	Базовый уровень	Знания: воспроизводить и давать определения критериям оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, знать критерии оценки требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды Умения: уметь планировать и разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и	От 60 до 70 баллов

		<p>осуществлять взаимодействие между членами команды</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <p>владеть навыками нахождения нестандартных способов оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды</p>	
	Повышенный уровень	<p>Знания:</p> <p>описывать и объяснять критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, знать критерии оценки требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды</p> <p>Умения:</p> <p>уметь планировать и анализировать, применять критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <p>владеть навыками</p>	Более 70 баллов

		критического рассуждения критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	
ПК-13 способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	Базовый уровень	Знания: воспроизводить способы планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству Умения: уметь планировать и применять свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания Навыки и/или опыт деятельности: владеть навыками нахождения нестандартных способов поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знания: описывать и объяснять способы планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения	Более 70 баллов

		<p>и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству</p> <p>Умения: уметь планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: владеть навыками критического рассуждения по поддержке лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</p>	
ПК-20 способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	Базовый уровень	Знания: воспроизводить информацию в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, знать и перечислять принципы коммуникации <p>Умения: уметь применять разные способы мотивации и стимулирования работников предприятий питания, с учетом индивидуально-психологических типов личности, демонстрировать эффективную коммуникацию с сотрудниками</p> <p>Навыки и/или опыт</p>	От 60 до 70 баллов

		<p>деятельности: владеть навыками коммуникативных компетенций и навыками мотивации и стимулирования работников предприятий питания</p>	
	Повышенный уровень	<p>Знания: понимать и объяснять как осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, знать принципы коммуникации Умения: уметь анализировать и распознавать способы мотивации и стимулирования работников предприятий питания, с учетом индивидуально-психологических типов личности, налаживать эффективную коммуникацию с сотрудниками Навыки и/или опыт деятельности: владеть навыками оценки коммуникативных компетенций и навыками мотивации и стимулирования работников предприятий питания</p>	Более 70 баллов
ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников	Базовый уровень	<p>Знания: перечисление критериев оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать</p>	От 60 до 70 баллов

<p>производствами принимать решения по результатам аттестации</p>		<p>решения по результатам аттестации Умения: уметь применять и интерпретировать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации Навыки и/или опыт деятельности: владеть навыками проведения аттестации работников и составления критериев оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ</p>	
	<p>Повышенный уровень</p>	<p>Знания: понимание и объяснение критериев оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации Умения: уметь анализировать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации Навыки и/или опыт деятельности: владеть навыками оценки,</p>	<p>Более 70 баллов</p>

		определения профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, давать оценку аттестации работников, а также принимать решения для развития персонала	
ПК-23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Базовый уровень	Знания: воспроизводить определение профессиональной команды, термины лидерские качества в коллективе, знать современные методы управления Умения: уметь формировать профессиональную команду и эффективный трудовой коллектив используя современные методы управления, проявлять лидерские качества в коллективе Навыки и/или опыт деятельности: владеть навыками управления трудовым коллективом и командой на основе современных методов управления, а также навыками организации производства и эффективной работы и навыками демонстрации лидерских качеств	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знания: понимать и объяснять определение профессиональной команды, термины лидерские качества в коллективе, знать современные методы управления Умения:	Более 70 баллов

		<p>уметь анализировать и формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: владеть навыками оценивании профессиональной команды, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</p>	
--	--	---	--

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
тест	25	ПК-12, ПК-13, ПК-20, ПК-21, ПК-23
индивидуальное отчетное задание	35	ПК-12, ПК-13, ПК-20, ПК-21, ПК-23
Промежуточная аттестация		
Экзамен	40	ПК-12, ПК-13, ПК-20, ПК-21, ПК-23

1. тест

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «тест»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-12 способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
<i>Знания</i>
знать модели и виды оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения
ПК-13 способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
<i>Знания</i>
знать способы планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
ПК-20 способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
<i>Знания</i>
знать как осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, знать принципы коммуникации
ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации
<i>Знания</i>
знать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации
ПК-23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
<i>Знания</i>
знать определение профессиональной команды, термины лидерские качества в коллективе, знать современные методы управления

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «тест», характеризующий этап формирования

Студент должен ознакомиться с заданием, и выполнить тест. В тесте 25 вопросов с ответами. Правильных ответов только один. Время выполнения задания 30 мин. Тест проверяет знания студентов в области психологии управления, знания критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, знания и осуществления взаимодействия между членами команды, знания планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала, зная как планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания, знания как использовать информацию в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, как проявляются коммуникативные умения, знания критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, как проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации и формировать профессиональную команду, что такое лидерские качества в коллективе, знает способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

1.3 Типовые задания оценочного средства «тест»

0. Студент, выполняя тестовое задание, демонстрирует знания в области психологии управления, знания критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, знания осуществления взаимодействия между членами команды, знания планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала, знания как планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания, знания как использовать информацию в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, как проявляются коммуникативные умения, знания критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, как проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации и формировать профессиональную команду, что такое лидерские качества в коллективе, знает способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

1. Психология управления это:

- а) отрасль изучающая мотивацию и стимулирования работников организации, коммуникативные умения сотрудников;
- б) отрасль, изучающая закономерности поведения людей в группах;
- в) отрасль, изучающая педагогические аспекты управления;

2. Критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, взаимодействие между членами команды:

- а) общие цели, задачи, имеющих общие интересы, ценности;
- б) информация внутри команды передается без затруднений и искажений;
- в) все ответы верны.

3. Социально-психологический климат в коллективе это:

- а) оптимальное сочетание количества людей в процессе общения;
- б) взаимоотношения людей в группе;
- в) продукт взаимодействия руководителя и подчинённых.
- г) это преобладающий в группе или коллективе относительно устойчивый психологический настрой его членов, проявляющийся в отношении друг к другу, к труду

, к окружающим событиям и к организации в целом на основании индивидуальных, личностных ценностей и ориентации.

4. Конфликт конструктивный, который формирует профессиональную команду, помогает проявлению лидерских качеств в коллективе, способствует эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления это:

- а) взаимодействие людей, имеющих разные цели или способы их достижения;
- б) отношение между субъектами социального взаимодействия, которое характеризуется их противоборством на основе противоположно направленных мотивов (потребностей, интересов, целей, идеалов, убеждений) или суждений (мнений, взглядов, оценок и т.д.);
- в) особый вид взаимодействия субъектов организации;
- г) неотъемлемая часть жизнедеятельности организации.

5. Познавательная функция в деловом общении:

- а) в общении вырабатываются правила поведения, усваиваются его нормы;
- б) связана с аттестацией работников;
- в) познание людьми друг друга;
- г) многообразие межличностного общения, процесс обучения.

6. Демократический стиль руководства:

- а) апелляция к коллективу;
- б) способность проявлять лидерские качества в коллективе, эффективно организовывать работу трудового коллектива (команды) на основе современных методов управления;
- в) введение самоуправления;
- г) предоставление сотрудникам самостоятельности в рамках выполняемых ими функций и в соответствии с их квалификацией.

7. Планирование и анализ своей деятельности и рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания:

- а) таймменеджмент;
- б) распределение рабочего времени и функций;
- в) все ответы верны.

8. Основателем теории научного управления был:

- а) А. Файоль;
- б) М. Вебер;
- в) Ф. Тейлор;
- г) Э. Мейо.

9. Автономный уровень принятия управленческих решений:

- а) принятие решений с учетом мнения группы;
- б) самостоятельное принятие решений руководителем;
- в) привлечение к принятию решения лишь части группы;
- г) принятие решений в вышестоящих организациях.

10. Деловые отношения между коллегами существуют преимущественно с целью:

- а) стимулирования персонала;
- б) выявить социальные роли;
- в) выполнять ту или иную задачу;
- г) обеспечить эмоциональный контакт.

11. По степени вовлеченности людей в конфликты выделяют конфликты (исключите лишнее):

- а) межличностные;
- б) межгрупповые;

- в) классовые;
- г) межгосударственные;
- д) межнациональные;
- е) внутриличностные.

12. Формула конфликта выглядит так: «конфликт = конфликтная ситуация +...»:

- а) индивид;
- б) инцидент;
- в) субъект.

13. Предметом управленческой деятельности является - планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания:

- а) организация;
- б) персонал;
- в) организационные структуры;
- г) профессиональные управленческие функции.

14. Благоприятным условием для профессиональной карьеры и профессионального развития работников является:

- а) формирование кадрового резерва;
- б) обращение службы персонала к внутренним источникам отбора кадров;
- в) повышение квалификации, обучение и развитие персонала;
- г) все ответы верны.

15. Делегирование полномочий - это:

- а) полномочия делегируются должности, а не индивиду;
- б) делегирование полномочий нарушает принцип единоначалия;
- в) вместе с полномочиями делегируется ответственность за результаты работы;
- г) процесс передачи части функций руководителя другим управляющим или сотрудникам для достижения конкретных целей организации.

16. Что относится к основным этическим принципам деловых коммуникаций:

- а) пунктуальность;
- б) конфиденциальность;
- в) любезность, доброжелательность и приветливость;
- г) внимание к окружающим;
- д) внешний облик;
- е) все ответы верны.

17. Деловые переговоры и коммуникации между сотрудниками называются:

- а) внутренними;
- б) смежными;
- в) внешними.

18. Программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству:

- а) повышение мотивации персонала;
- б) улучшение информированности сотрудников;
- в) все ответы верны.

19. Виды эффективной мотивации персонала:

- а) материальная, нематериальная, карьерная;
- б) монетарная, карьерная;

- в) бонусная, карьерная и материальная
- в) острый.

20. Подготовка кадрового резерва в республики, как один из мотивов персонала:

- а) обучение персонала по специальным программам подготовки;
- б) повышение заработной платы сотрудникам;
- в) повышение по должности сотрудников

21. Что относится к содержанию управленческой деятельности:

- а) целеполагание;
- б) коммуникация;
- в) мотивирование;
- г) планирование;
- д) контроль;
- е) все ответы верны.

22. К современным региональным (Татарстан) принципам и тенденциям развития управления относятся:

- а) власть;
- б) укрепление кадрового потенциала и современных законодательных основ делового государственного управления;
- в) формальность.

23. Предпосылками разрешения конфликта и улучшения психологического климата в коллективе являются:

- а) достаточная зрелость конфликта, потребность субъектов конфликта в его разрешении, наличие необходимых ресурсов и средств для разрешения конфликта;
- б) достаточная зрелость конфликта, высокий авторитет одной из конфликтующих сторон;
- в) наличие необходимых ресурсов и средств для разрешения конфликта, потребность субъектов конфликта в его разрешении;
- г) высокий авторитет одной из конфликтующих сторон, коллективная форма деятельности, лидерство в группе.

24. Назовите методы психологии управления:

- а) наблюдение, эксперимент, опрос, тестирование, анкетирование, ролевые и деловые игры;
- б) эксперимент, опрос, тестирование, анкетирование, ролевые и деловые игры
- в) диагностика и коучинг.

25. С психологической точки зрения принятие решения это:

- а) волевой процесс;
- б) мыслительный процесс;
- в) эмоциональный процесс;
- г) мотивационный процесс;
- д) мыслительный процесс, в котором большую роль играют воля, эмоции, мотивация;
- е) все ответы верны.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «тест»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
---------------------	---------------------------------------

1	1
2	1
3	1
4	1
5	1
6	1
7	1
8	1
9	1
10	1
11	1
12	1
13	1
14	1
15	1
16	1
17	1
18	1
19	1
20	1
21	1
22	1
23	1
24	1
25	1
ИТОГО	25

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Задание выполнено полностью. Студент демонстрирует знания в области психологии управления и работы в коллективе, знает критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и	Задание выполнено не полностью, своевременно. Студент демонстрирует знания в области психологии управления и работы в коллективе, знает не все критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и	Тестовые задания не выполнены или выполнены частично. Студент демонстрирует знания в области психологии управления и работы в коллективе, но не знает критерии оценки профессионального уровня персонала для составления

<p>коллективных программ обучения, знает как оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды, планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, знает как планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания, знает как использовать информацию в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, как проявляются коммуникативные умения, знает критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, как проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации и формировать профессиональную команду , что такое лидерские качества в коллективе, знает способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления . Во всех тестовых задания выбран верный ответ.</p>	<p>коллективных программ обучения, знает как оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды, планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, недостаточно знает как планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания, недостаточно знает как использовать информацию в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, как проявляются коммуникативные умения, знает не все критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, как проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации и формировать профессиональную команду , что такое лидерские качества в коллективе, знает не все способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления надо. В ряде тестов допущены ошибки. Дано более половины верных ответов.</p>	<p>индивидуальных и коллективных программ обучения, не знает как оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды, планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству , недостаточно знает как планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания, недостаточно знает как использовать информацию в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, как проявляются коммуникативные умения, знает не все критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, как проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации и формировать профессиональную команду , что такое лидерские качества в коллективе, плохо ориентируется в способах организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления. Правильных ответов меньше половины.</p>
---	--	---

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 15 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 15 до 17.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 17.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. индивидуальное отчетное задание

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «индивидуальное отчетное задание»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ПК-12 способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
<i>Знания</i>
знать модели и виды оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения
<i>Умения</i>
уметь разрабатывать и характеризовать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды

ПК-12 способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
владеть навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
ПК-13 способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
<i>Знания</i>
знать способы планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
<i>Умения</i>
уметь планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
владеть навыками планирования и анализа программ и мероприятий по лояльности персонала к организации, планировать и анализировать рабочий день с учетом должностных обязанностей на предприятиях питания
ПК-20 способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
<i>Знания</i>
знать как осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, знать принципы коммуникации
<i>Умения</i>
уметь осуществлять подбор способов мотивации и стимулирования работников предприятий питания, с учетом индивидуально-психологических типов личности, налаживать эффективную коммуникацию с сотрудниками
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
владеть навыками коммуникативных компетенций и навыками мотивации и стимулирования работников предприятий питания
ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации
<i>Знания</i>

ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации
знать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации
Умения
уметь составлять обучающие программы по критериям оценки профессионального уровня персонала, проводить аттестацию работников и принимать решения по результатам аттестации
Навыки и/или опыт деятельности
владеть навыками проведения аттестации работников, разработки критерий оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ
ПК-23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
Знания
знать определение профессиональной команды, термины лидерские качества в коллективе, знать современные методы управления
Умения
уметь формировать профессиональную команду и эффективный трудовой коллектив используя современные методы управления, проявлять лидерские качества в коллективе
Навыки и/или опыт деятельности
владеть навыками управления трудовым коллективом и командой на основе современных методов управления, а также навыками организации производства и эффективной работы и навыками демонстрации лидерских качеств

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «индивидуальное отчетное задание», характеризующий этап формирования

Студентам необходимо внимательно прочитать задание, ознакомиться с текстом задачи . Далее необходимо полно ответить на все задания и поставленные вопросы, дать объяснения и обоснования с точки зрения психологии управления. Свои рассуждения опираясь на поставленные вопросы студент должен напечатать и оформить в свободной форме. Студент должен защитить устно это задание и продемонстрировать знания, умения и навыки в области психологии управления и работы в коллективе, знаний критерий оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, знаний и умений оценивать членов команды, планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, знаний и умений планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания, знаний как использовать информацию в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, как проявляются

коммуникативные умения, знаний и умений оценить профессиональный уровень персонала, как проводить аттестацию работников и формировать профессиональную команду, что такое лидерские качества в коллективе, знаний умений применить способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

2.3 Типовые задания оценочного средства «индивидуальное отчетное задание»

0. Выполняя индивидуальное отчетное задание, студент демонстрирует знания, умения и навыки в области психологии управления и работы в коллективе, знания критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, знания, умения, навыки оценки членов команды, планирования и анализа программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, знания и умения планирования и анализ своей деятельности и рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания, знания как использовать информацию в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, как проявляются коммуникативные умения, знания и умения оценивания профессионального уровня персонала, как проводить аттестацию работников и формировать профессиональную команду, что такое лидерские качества в коллективе, знания умения применения способов организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

1. написать свои рассуждения на тему 1.

Вас пригласили на должность директора по персоналу в крупную российскую компанию, с численностью персонала более 1000 человек с развитой филиальной сетью ресторанного бизнеса. Основное направление деятельности компании – услуги. Текущая текучесть персонала на уровне 5–6% в год. Управление (структура компании) построена по принципу вертикальных связей с четко выделенными направлениями деятельности. Плюсом является полная налоговая прозрачность компании, т.е., как сейчас принято говорить «в компании «белые» зарплаты». Средний уровень заработной платы составляет 70 тыс. руб. после налогообложения. В представленной ситуации компания переживает период бурного роста, т.е. в компанию принимается ежемесячно порядка 10–15 человек на самые разные позиции. На данный момент в компании нет четкой системы немонетарной мотивации и критерий оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения.

Вопросы:

1. Предложите принципы формирования немонетарной системы мотивации для сотрудников компании.
2. Предложить структуру пакета немонетарной мотивации повышающая лояльность персонала.
3. Какие шаги Вы будете предпринимать, какие ресурсы Вам понадобятся для реализации намеченной программы?
4. Какие плюсы и минусы для персонала компании Вы видите в предложенной Вами программе?
5. Предложите программу мотивации и стимулирования работников предприятий.

2. написать свои рассуждения на тему 2.

Ирина Сергеевна Колесникова работает под руководством одного и того же начальника уже 11 лет. Однажды ее давняя подруга за чаем спросила, насколько ей хорошо работать со своим начальником? Прозвучал приблизительно такой ответ: «Вообще-то ничего. Он

мне не досаждают. Я делаю свою работу». Тогда подруга поинтересовалась: «Но ты же работаешь на одном месте 11 лет. Как ты работаешь? Тебя когда-нибудь повысят? Пожалуйста, не обижайся, но мне совершенно не понятно, какое отношение имеет то, что ты делаешь, к работе фирмы».

Ирина Сергеевна задумалась: «Я действительно не знаю, хорошо ли я работаю... Мой начальник никогда со мной об этом не говорит. Правда, я всегда считала, что отсутствие новостей – уже хорошая новость. Что касается содержания и важности моей работы, то при приеме на фирму мне что-то не очень внятно пояснили и больше об этом речи не было. Мы с руководителем не особенно общаемся».

Вопросы для анализа ситуации:

1. Какие цели и условия эффективности коммуникаций между руководителем и подчиненным отсутствуют?
2. Как можно определить уровень вертикальных коммуникаций?
3. Существуют ли возможности для восходящих коммуникаций в данной ситуации?
4. Каким образом можно более эффективно построить обратную связь?
5. Должен ли руководитель проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации?
6. Обозначьте критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ и улучшения эффективности работы организации.

3. написать свои рассуждения на тему 3.

Главное здание компании располагалось в высотном здании. В процессе рабочего дня множество сотрудников пользовалось лифтами для перемещения с этажа на этаж. Постоянное ожидание лифта начинало раздражать сотрудников.

Раздражение сотрудников, что руководство ничего не предпринимает для лучшей организации их работы, все возрастало. Профсоюзный лидер стал угрожать забастовкой. Проблема стала требовать безотлагательного решения.

По этому вопросу было собрано специальное заседание совета директоров компании. Проанализировав технико-строительную документацию, руководство компании пришло к выводу, что возможны два решения этой проблемы:

- установить в главном здании компании самые современные скоростные лифты;
- провести реконструкцию всего здания и установить новые шахты для лифтов.

Каждое из этих решений требовало значительных финансовых средств и длительного периода времени для его воплощения. Компании тогда не избежать банкротства.

Кто-то из присутствующих предложил третье решение: перевести сотрудников части отделов из главного офиса фирмы в здание филиала фирмы, расположенное за чертой города. Однако представитель профсоюза немедленно решительно опротестовал последнее решение. Ситуация казалась безвыходной.

На заседании присутствовал руководитель отдела организационной психологии. Выслушав все точки зрения, он попросил дать ему несколько дней для анализа этой проблемы. Видя безвыходность ситуации, руководство компании согласилось.

Организационный психолог провел хронометраж времени ожидания лифта и к своему удивлению обнаружил, что это время оказалось непродолжительным. Тогда он предложил повесить в фойе каждого этажа огромные зеркала. Как только это было выполнено, жалобы сотрудников компании сразу прекратились.

Вопросы:

1. Какой стиль мышления проявили руководители данной компании? Какой стиль мышления показал психолог? Докажите это.
2. Можно ли отнести эту компанию к числу эффективных. Объясните почему.
3. Какие важные стороны психологии управления как прикладной науки демонстрирует этот случай.
4. Какие навыки и методы психотехнологий в профессиональной деятельности использованы?
5. Проявите на данном примере как можно управлять коллективом и регулировать конфликтные ситуации, улучшать психологический климат в коллективе, оказывать психологическую помощь, корректировать возникающие психологические проблемы?

4. написать свои рассуждения на тему 4.

Распределите свое рабочее время, с учетом должностных обязанностей, в рамках деятельности ресторанный дела.

5. написать свои рассуждения на тему 5.

Расписать программу и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству.

6. написать свои рассуждения на тему 6.

Расписать программу и мероприятия индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивая требуемые умения у членов команды и осуществление взаимодействия между членами команды.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «индивидуальное отчетное задание»

Данное оценочное средство оценивается суммированием всех набранных баллов за каждое задание (вопрос).

№ задания (вопроса)	Максимальный балл за задание (вопрос)
1	10
2	5
3	5
4	5
5	5
6	5
ИТОГО	35

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочное средство

Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Задание выполнено полностью. Показано умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач.	Задание выполнено частично. Освоен учебный материал не в полном объеме. Теряется в потоке информации, допущены	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие

<p>Показано умение активно использовать методы и способы психологии управления и применять их на практике.</p> <p>Студент демонстрирует знания, умения и навыки в области психологии управления и работы в коллективе, знает критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, знает и умеет оценивать умения членов команды, планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, знает и умеет планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания, знает как использовать информацию в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, как проявляются коммуникативные умения, знает и умеет оценить профессиональный уровень персонала, как проводить аттестацию работников и формировать профессиональную команду, что такое лидерские качества в коллективе, знает и умеет применить способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на</p>	<p>некоторые ошибки. Не способен четко формулировать проблему и критически оценивать решение проблемы.</p> <p>Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Студент демонстрирует частичные знания, умения и навыки в области психологии управления и работы в коллективе, знает критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, знает, не умеет оценивать умения членов команды, планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, знает, но не умеет четко планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания, знает как использовать информацию в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, как проявляются коммуникативные умения,</p>	<p>вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется. Студент плохо демонстрирует знания, умения и навыки в области психологии управления и работы в коллективе, путается в критериях оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, знает, но не умеет оценивать умения членов команды, планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, знает, но не умеет и не владеет способами планирования и анализа деятельности с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания, недостаточно знает как использовать информацию в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, как проявляются коммуникативные умения, недостаточно знает и недостаточно умеет оценить профессиональный уровень персонала, как проводить аттестацию работников и формировать профессиональную команду, что такое лидерские качества в коллективе, знает и не достаточно умеет применить способы организации производства и</p>
--	--	--

<p>основе современных методов управления. Обосновано и четко изложен материал. Продемонстрированы умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное; четко формулировать проблему, предлагая ее решение.</p>	<p>недостаточно знает и умеет оценить профессиональный уровень персонала, как проводить аттестацию работников и формировать профессиональную команду, что такое лидерские качества в коллективе, знает и не достаточно умеет применить способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.</p>	<p>эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.</p>
---	--	--

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 21 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 21 до 24.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 24.5 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ

			требованиям, предъявляемым к оценочному средству
--	--	--	--

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Экзамен

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Экзамен»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ПК-12 способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	
Знания	
знать модели и виды оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения	
Умения	
уметь разрабатывать и характеризовать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	
Навыки и/или опыт деятельности	
владеть навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	
ПК-13 способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	
Знания	
знать способы планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	
Умения	
уметь планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	
Навыки и/или опыт деятельности	
владеть навыками планирования и анализа программ и мероприятий по лояльности персонала к организации, планировать и анализировать рабочий день с учетом должностных обязанностей на предприятиях питания	

ПК-20 способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
<i>Знания</i>
знать как осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, знать принципы коммуникации
<i>Умения</i>
уметь осуществлять подбор способов мотивации и стимулирования работников предприятий питания, с учетом индивидуально-психологических типов личности, налаживать эффективную коммуникацию с сотрудниками
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
владеть навыками коммуникативных компетенций и навыками мотивации и стимулирования работников предприятий питания
ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации
<i>Знания</i>
знать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации
<i>Умения</i>
уметь составлять обучающие программы по критериям оценки профессионального уровня персонала, проводить аттестацию работников и принимать решения по результатам аттестации
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
владеть навыками проведения аттестации работников, разработки критериев оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ
ПК-23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
<i>Знания</i>
знать определение профессиональной команды, термины лидерские качества в коллективе, знать современные методы управления
<i>Умения</i>
уметь формировать профессиональную команду и эффективный трудовой коллектив используя современные методы управления, проявлять лидерские качества в коллективе
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
владеть навыками управления трудовым коллективом и командой на основе

современных методов управления, а также навыками организации производства и эффективной работы и навыками демонстрации лидерских качеств

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Экзамен», характеризующий этап формирования

Возьмите билет, в нем 3 вопроса, из которых 2 теоретических и 1 практический. Экзаменационные вопросы проверяют знания, умения и навыки в области психологии управления и работы в коллективе, критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, знания и умения оценивать членов команды, планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, знания и умения планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания, знания как использовать информацию в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, как проявляются коммуникативные умения, знания и умения оценивать профессиональный уровень персонала, как проводить аттестацию работников и формировать профессиональную команду, что такое лидерские качества в коллективе, знания и умения применить способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

На экзамене студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Теоретический вопрос
3. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	6	10
Теоретический вопрос	6	10
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Экзамен»

1. Студент, выполняя задания, демонстрирует знания в области психологии управления и работы в коллективе, критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, знания как оценивать членов команды, планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения

и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, знания как планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания, знания как использовать информацию в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, как проявляются коммуникативные умения, знания как оценивать профессиональный уровень персонала, как проводить аттестацию работников и формировать профессиональную команду, что такое лидерские качества в коллективе, знания как применить способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

На знания:

1. Психология управления как междисциплинарная наука, изучающая оценки профессионального уровня персонала, ее объект и предмет.
2. Развитие науки психологии управления в рамках планирования и анализа деятельности персонала.
3. Основные подходы к изучению управленческой деятельности, и использования способов мотивации и стимулирования работников.
4. Основные школы теории управления: школа научного управления (Ф.Тейлор, Ф. Гилбрет, Л. Гилбрет, Г. Гант, Г. Эмерсон).
5. Административная школа управления (А.Файоль, Л. Урвик, Э. Реймс, О. Шелдон).
6. Школа «человеческих отношений» (Э.Мэйо, М.П. Фоллет).
7. Поведенческая школа в управлении (Р.Лайкерт, Д. МакГрегор, А.Маслоу, Ф.Херцберг, Ф.Фидлер).
8. Современные (зарубежные, отечественные и региональные) принципы управления.
9. Основные управленческие функции: умение формировать профессиональную команду, проявление лидерских качеств в коллективе, владение способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления. Субъективные предпосылки и факторы эффективного управления.
10. История развитие менеджмента в России и в Татарстане.
11. Сущность коммуникативной функции руководителя, поддерживающая и способствующая лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству.
12. Процессуальные теории мотивации: теория подкрепления мотива Е. Торндайка, Б. Скиннера, Г. Юкла, теория ожидания В. Врума, теория справедливости Адамса, модель Л. Портера – Э. Лоулера.
13. Профессионально важные качества менеджеров. Профессионально важные качества менеджера: мотивационно-волевые, интеллектуальные, коммуникативные.
14. Раскройте суть психологии принятия управленческих решений, мотивации и стимулирования работников.
15. Содержательные теории мотивации: теории А. Маслоу, К. Альдерфера, теория Х – Y МакГрегора, теория приобретенных потребностей Д. МакКлелланда, двухфакторная теория Ф. Херцберга.
16. Подходы к изучению лидерства, критерии оценки лидерства.
17. Понятие управленческих способностей для эффективного взаимодействия между членами команды.
18. Общеорганизационные способности руководителя. Раскройте суть понятий: планирование, анализ, обучение и аттестация персонала.
19. Понятие консалтинга. Цели, задачи и функции консалтинга.
20. Психология личности руководителя. Личность подчиненного и психология управления его поведением. Поддержка лояльности персонала.

2. Студент, выполняя задания, демонстрирует знания в области психологии управления и работы в коллективе, критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, знания как оценивать членов команды, планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, знания как планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания, знания как использовать информацию в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, как проявляются коммуникативные умения, знания как оценивать профессиональный уровень персонала, как проводить аттестацию работников и формировать профессиональную команду, что такое лидерские качества в коллективе, знания как применить способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

1. Составляющие имиджа руководителя организации: персональные, социальные характеристики, личная миссия ценностные ориентации руководителя. Общие рекомендации по формированию имиджа. Имидж успешного руководителя.
2. Гендерные различия в менеджменте. Имидж деловой женщины и делового мужчины. Приведите примеры известных деловых людей России и Татарстане.
3. Сущность и классификация переговоров в управлении организацией. Переговорные стили.
4. Психическое выгорание менеджеров. Приведите способы избежания эмоционального выгорания менеджеров.
5. Понятие консалтинга. Области деятельности, в которых специализируются консультанты. Основные виды деятельности консультанта (внешний и внутренний консалтинг).
6. Требования к деятельности консультанта. Требования к личности консультанта. Дайте характеристику.
7. Управленческое консультирование. Перечислите способы и методы.
8. Способы организации эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.
9. Профилактика психического выгорания руководителей. Психологическая помощь при выгорании. Психологическое обеспечение профессионального здоровья менеджера.
10. Способы организации эффективной команды.
11. Лидерские качества в коллективе. Типы лидеров в коллективе.
12. Способы формирования эффективной профессиональную команду.
13. Перечислите критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проведения аттестации работников производствами принимать решения по результатам аттестации.
14. Назовите возможности и ограничения психологического тестирования в области психологии управления. Назовите критерии оценки профессионального уровня персонала.
15. Перечислите требования, предъявляемые к психодиагностическим методикам психологии управления.
16. Понятия лидерства и руководства. Типология власти. Поведение лидера в организации: черты и условия эффективного лидерства. Основные подходы к изучению лидерства: теория черт, поведенческий подход, ситуационный подход, адаптивный подход. Стили и методы руководства. Классификация стилей и методов руководства.
17. Современные концепции управленческой мотивации. Методы стимулирования

персонала. Мотивация руководителя.

18. Мотивация руководителя. Мотивация к труду. Внутренняя и внешняя мотивация. Стимулирование персонала. Психологическая характеристика потребностей.

19. Психологические особенности функции целеполагания, прогнозирования, планирования, организационной функции, контроля и коррекции.

20. Психологическая характеристика управленческой деятельности, умение анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей.

3. Студент, выполняя задания, демонстрирует знания, умения и навыки в области психологии управления и работы в коллективе, критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, знания и умения оценивать членов команды, планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, знания и умения планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания, знания как использовать информацию в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, как проявляются коммуникативные умения, знания и умения оценивать профессиональный уровень персонала, как проводить аттестацию работников и формировать профессиональную команду, что такое лидерские качества в коллективе, знания и умения применить способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

На умения и навыки:

1. Распишите план работы и продемонстрируйте упражнения по улучшению психологического климата в коллективе.
2. Распишите план работы и продемонстрируйте упражнения по проведению аттестации работников и сформулируйте предполагаемые результаты аттестации.
3. Разработайте план в области мотивации, стимулирования и продемонстрируйте упражнения на коммуникативные умения работников предприятий питания.
4. Составьте психологический портрет руководителя компании.
5. Разработайте программу оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, продемонстрируйте упражнения оценивая взаимодействие между членами команды.
6. Определите психологический тип личности руководителя. Обоснуйте.
7. Разработайте обучающую программу оценки профессионального уровня персонала для аттестации работников производства и продемонстрируйте один из пунктов программы.
8. Составьте карьерный профиль сотрудника, исходя из его типа личности.
9. Сравните основные школы психологии менеджмента. Приведите примеры. Определите, что возможно использовать в современной организации.
10. Разработайте программу и продемонстрируйте упражнения по стрессоустойчивости коллектива организации.
11. Проведите психологическую консультацию по выявлению мотивации и лояльности сотрудника к работе.
12. Проведите деловые переговоры с сотрудниками организации и выявите принципы эффективного переговорного процесса, демонстрируя коммуникативные умения.
13. Постройте имидж руководителя современной крупной организации, обозначьте психологические факторы формирования имиджа.

14. Разработайте план формирования профессиональной команды, и план эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления. Продемонстрируйте один из пунктов плана.
15. Распишите и обоснуйте план своей деятельности и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.
16. Распишите тренинг в менеджменте: тренинговые программы, особенности организации тренинга менеджеров. Психодиагностические возможности тренинга.
17. Подберите методы диагностики профессионально-важных качеств менеджера: тесты , интервью, биографический метод.
18. Проведите собеседование с потенциальным работником. Проверьте и сделайте замечания по рекомендательным письмам работника.
19. Разработайте программу мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству и продемонстрируйте один из пунктов программы.
20. Напишите и озвучьте формальные, неформальные сообщения сотрудникам от лица руководителя, демонстрируя коммуникативные умения.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Экзамен»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Студент демонстрирует знания , умения и навыки в области психологии управления и работы в коллективе, знает критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, знает и умеет оценивать умения членов команды, планировать и	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе . Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Студент демонстрирует частичные знания, умения и навыки в области психологии управления и работы в коллективе, знает критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется. Студент плохо демонстрирует знания, умения и навыки в области психологии управления и работы в коллективе, путается в критериях оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения,

	<p>анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, знает и умеет планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания, знает как использовать информацию в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, как проявляются коммуникативные умения, знает и умеет оценить профессиональный уровень персонала, как проводить аттестацию работников и формировать профессиональную команду, что такое лидерские качества в коллективе, знает и умеет применить способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления. Материал изложен в определенной</p>	<p>программ обучения, знает, не умеет оценивать умения членов команды, планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, знает, но не умеет четко планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания, знает как использовать информацию в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, как проявляются коммуникативные умения, недостаточно знает и умеет оценить профессиональный уровень персонала, как проводить аттестацию работников и формировать профессиональную команду, что такое лидерские качества в коллективе, знает и не достаточно умеет применить способы организации производства и</p>	<p>знает, но не умеет оценивать умения членов команды, планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, знает, но не умеет и не владеет способами планирования и анализа деятельности с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания, недостаточно знает как использовать информацию в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, как проявляются коммуникативные умения, недостаточно знает и не достаточно умеет оценить профессиональный уровень персонала, как проводить аттестацию работников и формировать профессиональную команду, что такое лидерские качества в коллективе, знает и не достаточно умеет применить способы организации производства и эффективной работы</p>
--	--	--	--

	<p>логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.</p>	<p>эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.</p>	<p>трудового коллектива на основе современных методов управления.</p>
<p>Теоретический вопрос</p>	<p>Понимает суть поставленной задачи. Дает развернутый и аргументированный ответ на вопрос. Выражает собственное мнение, опираясь на актуальные тенденции в изучаемой сфере. Студент демонстрирует знания, умения и навыки в области психологии управления и работы в коллективе, знает критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, знает и умеет оценивать умения членов команды, планировать и анализировать программы и мероприятия</p>	<p>Демонстрирует понимание сути задания. Отвечает на поставленный вопрос, ориентируясь на положения теории, а не практики. Не может аргументировать свой ответ. При ответе опирается главным образом на примеры, не пользуясь профессиональным языком. Студент демонстрирует частичные знания, умения и навыки в области психологии управления и работы в коллективе, знает критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, знает, не умеет оценивать умения</p>	<p>Не понимает сути вопроса. Не может высказать собственное мнение, привести примеры. Не отвечает на вопрос, либо высказывает ошибочные суждения. Студент плохо демонстрирует знания, умения и навыки в области психологии управления и работы в коллективе, путается в критериях оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, знает, но не умеет оценивать умения членов команды, планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и</p>

	<p>обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, знает и умеет планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания, знает как использовать информацию в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, как проявляются коммуникативные умения, знает и умеет оценить профессиональный уровень персонала, как проводить аттестацию работников и формировать профессиональную команду, что такое лидерские качества в коллективе, знает и умеет применить способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления. Логически грамотно определяет причинно-следственные связи. Использует для ответа грамотный</p>	<p>членов команды, планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, знает, но не умеет четко планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания, знает как использовать информацию в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, как проявляются коммуникативные умения, недостаточно знает и умеет оценить профессиональный уровень персонала, как проводить аттестацию работников и формировать профессиональную команду, что такое лидерские качества в коллективе, знает и не достаточно умеет применить способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе</p>	<p>поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, знает, но не умеет и не владеет способами планирования и анализа деятельности с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания, недостаточно знает как использовать информацию в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, как проявляются коммуникативные умения, недостаточно знает и недостаточно умеет оценить профессиональный уровень персонала, как проводить аттестацию работников и формировать профессиональную команду, что такое лидерские качества в коллективе, знает и не достаточно умеет применить способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.</p>
--	---	--	--

	профессиональный язык.	современных методов управления.	
Практическое задание	Задание выполнено полностью. Студент демонстрирует знания, умения и навыки в области психологии управления и работы в коллективе, знает критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, знает и умеет оценивать умения членов команды, планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, знает и умеет планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания, знает как использовать информацию в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, как проявляются коммуникативные умения, знает и умеет оценить	Задание выполнено не полностью. Не приведены необходимые аргументы и обоснования, допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя. Студент демонстрирует частичные знания, умения и навыки в области психологии управления и работы в коллективе, знает критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, знает, не умеет оценивать умения членов команды, планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, знает, но не умеет четко планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на	Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя. Студент плохо демонстрирует знания, умения и навыки в области психологии управления и работы в коллективе, путается в критериях оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, знает, но не умеет оценивать умения членов команды, планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, знает, но не умеет и не владеет способами планирования и анализа деятельности с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания, недостаточно знает как использовать информацию в

	<p>профессиональный уровень персонала, как проводить аттестацию работников и формировать профессиональную команду, что такое лидерские качества в коллективе, знает и умеет применить способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления. Приведены все необходимые аргументы и обоснования сделаны соответствующие выводы, записан полный ответ.</p>	<p>предприятиях питания, знает как использовать информацию в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, как проявляются коммуникативные умения, недостаточно знает и умеет оценить профессиональный уровень персонала, как проводить аттестацию работников и формировать профессиональную команду, что такое лидерские качества в коллективе, знает и не достаточно умеет применить способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.</p>	<p>области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, как проявляются коммуникативные умения, недостаточно знает и недостаточно умеет оценить профессиональный уровень персонала, как проводить аттестацию работников и формировать профессиональную команду, что такое лидерские качества в коллективе, знает и не достаточно умеет применить способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.</p>
--	--	--	---

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по	Базовый	Проверяемые показатели оценивания

	всем показателям		компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Королев, Л. М. Психология управления [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л . М. Королев. - 7-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 184 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1091128>
2. Зуб, А. Т. Психология управления [Электронный ресурс] : учебник и практикум / А. Т. Зуб. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 372 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/432158>

Дополнительная литература

1. Островский , Э.В. Психология управления [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Э.В. Островский. - М.: Вуз. учебник: ИНФРА-М, 2011. - 249 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=215108>
2. Селезнева, Е. В. Психология управления [Электронный ресурс] : учебник и практикум / Е. В. Селезнева. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 373 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/432990>
3. Островский, Э.Б. Психология менеджмента [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Э.В. Островский. - М.: Вузовский учебник: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 240 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=24133>
4. Акимова, Ю. Н. Психология управления [Электронный ресурс]: учебник и практикум / Ю. Н. Акимова. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 320 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/433124>
5. Организационная психология [Электронный ресурс] : учебник / А.Б. Леонова [и др.] ; под общ. ред. А.Б. Леоновой. — М. : ИНФРА-М, 2020. — 429 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=353149>

Периодические издания

1. Психологический журнал(<http://ipras.ru>)
2. Психологический журнал(<http://ipras.ru>)
3. Психологический журнал(<http://ipras.ru>)
4. Вопросы психологии(<http://www.voppsy.ru/>)
5. Вопросы психологии(<http://www.voppsy.ru/>)

6. Вопросы психологии(<http://www.voppsy.ru/>)

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. научная электронная библиотека - режим доступа www.e-library.ru
2. Федеральный портал «Российское образование». - режим доступа www.edu.ru
3. электронная библиотека - режим доступа www.auditorium.ru
4. Электронные образовательные ресурсы КИУ - режим доступа <https://edu.ieml.ru/>
5. Интерактивная информационно-исследовательская база - режим доступа <https://cyberleninka.ru/article/n/interaktivnaya-informatsionno-issledovatel'skaya-baza-dannyh-sotsialnaya-psihologiya-rossiyskogo-predprinimatelstva>
6. Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М - режим доступа <http://znanium.com/catalog.php>
7. Институциональный репозиторий Казанского инновационного университета им. В.Г.Тимирязова (ИЭУП) - режим доступа <https://repo.ieml.ru/xmlui/>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном. Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во

время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения. В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта. Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он

говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания по подготовке к экзамену

Контроль и оценка знаний, умений и навыков студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Экзамен – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На экзамене проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Экзамен дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса.

Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

Ограниченность времени для непосредственной подготовки к экзамену требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях.

Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к экзамену является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий.

На экзамене студенту предлагается билет, содержащий вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуются строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками.

От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию

<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU</p>	<p>https://elibrary.ru/defaultx.asp</p>	<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.</p>
<p>Портал индустрии гостеприимства и питания</p>	<p>https://www.horeca.ru</p>	<p>Содержит актуальные новости российского и зарубежного рынка индустрии гостеприимства, новинки поставщиков товаров и услуг. Имеется каталог заведений и операторов рынка HoReCa. собрана база заведений и организаций ресторанного бизнеса, поставщиков и производителей продукции и услуг, торговые марки, рецепты блюд, перечень общественных организаций и ассоциаций, профильные средства массовой информации и интернет-ресурсы. Размещены предложения о продаже и покупке бизнеса, каталог франшиз.</p>
<p>Профессиональная справочная система правовой информации</p>	<p>http://www.kodeks.ru/</p>	<p>Информационно-правовая система, содержит правовые новости органов власти РФ, консультации ведущих юристов и комментарии компетентных специалистов, представлена практика разрешения споров, нормативы и стандарты (в торговле, строительстве, по охране труда и другие).</p>

Российская ассоциация кулинаров	http://dreamchef.ru/	Содержит информацию о Российской ассоциации кулинаров, о конкурсах, конференциях и чемпионатах профессионального мастерства, видео- и фото-уроки от шеф-поваров, рецепты, мастер-классы ассоциации и партнеров
Федерация рестораторов и отельеров	http://frio.ru/	Содержит информацию о различных предприятиях общественного питания, имеется каталог поставщиков продовольственных товаров, оборудования, инвентаря, текстиля. Имеется каталог франшиз, информация о мероприятиях, проводимых Федерацией.
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".
Электронно-библиотечная система "Лань"	https://e.lanbook.com/	Ресурс включает в себя электронные версии книг издательства "Лань", а также других ведущих издательств учебной литературы; электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам.
Электронный каталог Российской национальной библиотеки	http://primo.nlr.ru	Библиографическая коллекция Российской национальной библиотеки

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>	
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)	

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
2. Семинарские занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением, обсуждением и анализом различных заданий)

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
АДАПТАЦИЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ
ЗДОРОВЬЯ К ТРУДОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль Технология организации ресторанного

профиль
Технология организации ресторанного дела

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Талипова О.А.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Основной целью дисциплины является изучение теоретических и практических основ адаптации лиц с ограниченными возможностями здоровья к трудовой деятельности. Основными задачами являются: – формирование представлений о теоретических основах трудовой адаптации, трудового и профессионального ориентирования лиц с ОВЗ; – освоение методологических основ трудового и профессионального ориентирования лиц с ограниченными возможностями здоровья; – формирование представлений о практико-ориентированных подходах реализации профессионального ориентирования лиц с ОВЗ в образовательных организациях; – формирование творческого подхода к педагогическому процессу. – развитие коммуникативной компетентности и личностных качеств, необходимых для профессиональной деятельности.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;

контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

продукция питания различного назначения;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

технологическое оборудование;

сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

- научно-исследовательская
- организационно-управленческая
- проектная
- маркетинговая
- производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-5	Знания	знает грамматические и лексические явления, характерные для основных коммуникативных сфер
	Умения	умеет грамотно излагать свои мысли, презентовать свои умения и навыки
	Навыки и/или опыт деятельности	владеет навыками ведения диалога в процессе собеседования, а также в процессе трудовой деятельности
ПК-8	Знания	Знает виды рисков в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий
	Умения	Умеет анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
	Навыки и/или опыт деятельности	Владеет способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина АДАПТАЦИЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ К ТРУДОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ имеет код Б1.В.ДВ.06.03, относится к дисциплинам (модулям) по выбору вариативной части блока Б1 "Дисциплины (модули)" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология организации ресторанного, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина АДАПТАЦИЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ К ТРУДОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ предусмотрена учебным планом в 10 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен в 10 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	10 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	16	16
в т. ч. занятия лекционного типа	6	6
в т. ч. занятия семинарского типа	8	8
в т.ч. консультация	2	2
Самостоятельная работа обучающихся	84	84
Промежуточная аттестация	8	8
в т. ч. экзамен	8	8
ИТОГО	108	108

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Раздел 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТРУДОВОЙ АДАПТАЦИИ, ТРУДОВОГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОРИЕНТИРОВАНИЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Тема 1. Нормативно-правовые и организационно-управленческие основы трудовой адаптации, трудового и профессионального ориентирования лиц с ОВЗ

Цель, задачи, направления и принципы трудовой адаптации лиц с ОВЗ. Сущность и содержание понятий "трудовое ориентирование лиц с ОВЗ", "профессиональная ориентация лиц с ОВЗ". Средства профессионального ориентирования. Современная международная нормативно-правовая база. Современная российская и региональная нормативно-правовая база

Тема 2. Исторический опыт и современное состояние трудового и профессионального ориентирования лиц с ОВЗ в отечественной практике и зарубежом

Трудовое и профессиональное ориентирование лиц с ОВЗ во Франции, Великобритании, Германии, Дании, Израиле, США, Канаде, Японии. Развитие современной отечественной системы профориентации с середины 80-х гг. XX века. Профессиональная ориентация как система научно-практической деятельности общественных институтов (семьи, школы, предприятия, организации, начальных, средних и высших профессиональных учебных заведений, центров трудовой адаптации и профориентации, служб занятости населения и др.). Проблема получения лицами с ОВЗ профессионального образования в зарубежных странах, в России, в том числе в Республике Татарстан. Причины оказывающие влияние на профессиональное самоопределение лиц с ОВЗ. Недостатки опыта профориентационной работы с лицами с ОВЗ в нашей стране, в том числе в Республике Татарстан. Переосмысление сложившейся системы воспитания и образования лиц с ОВЗ, относимых к разным нозологиям, и прежде всего в их трудовом и профессиональном ориентировании.

Раздел 2. МЕТОДОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТРУДОВОГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОРИЕНТИРОВАНИЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Тема 1. Модель классификации профессий для лиц с ОВЗ, ориентированная на формирование профессиональной компетентности

Классификация профессий, предложенная Е.А. Климовым : типы профессий (человек - живая природа (П), человек - техника (и неживая природ) (Т), человек - человек (Ч), человек - знаковая система (З), человек - художественный образ (Х)); классы профессий (гностические профессии, изыскательные профессии, преобразующие профессии); отделы профессий (профессии ручного труда (Р), профессии машинно-ручного труда (М), профессии, связанные с применением автоматизированных и автоматических систем, с преобразованием функциональных средств труда (Ф)); группы профессий. Описательные психологические характеристики типов профессионалов (по Е.А. Климову).

Тема 2. Отражение личностного и профессионального развития в различных моделях ОВЗ

Историко-социальные предпосылки принятия международной Конвенции ООН о правах инвалидов от 13 декабря 2006 года и ее ратификации в современных исторических условиях. Общая характеристика моделей инвалидности и исследовательских подходов проблемы инвалидности. Консультативные модели руководства профессиональным самоопределением лиц с инвалидностью и ОВЗ, относимых к разным нозологиям. Коммуникативно-консультативная модель личностного и профессионального развития лиц с инвалидностью и ОВЗ. Общая характеристика стадий и этапов реализации коммуникативно-консультативной модели личностного и профессионального развития.

Раздел 3. ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННЫЕ ПОДХОДЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОРИЕНТИРОВАНИЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Тема 1. Концепция трудового и профессионального ориентирования лиц с ОВЗ

Актуальность разработки концепции профориентационной работы среди людей с ограниченными возможностями здоровья. Актуальность моделирования форм и содержания трудового и профессионального ориентирования лиц с ограничениями возможностей здоровья. Гуманитарный процесс изменения отношения государства и общества к лицам с ОВЗ в России, в том числе в Республике Татарстан. Проблема профориентационной поддержки инклюзивного образования учащихся и студентов с ОВЗ. Объективные и субъективные причины затруднения трудоустройства лиц с ОВЗ. Цели и задачи профессиональной ориентации.

Основные положения концепции трудового и профессионального ориентирования лиц с ОВЗ в Российской Федерации. Главные проблемы организации профориентации в Российской Федерации, в том числе в Республике Татарстан. Механизмы финансового обеспечения реализации концепции трудового и профессионального ориентирования инвалидов и лиц с ОВЗ в Российской Федерации.

Тема 2. Модель ресурсного учебно-методического центра трудового и профессионального ориентирования лиц с ОВЗ

Обоснование создания сети ресурсных учебно-методических центров по обучению инвалидов (РУМЦ) РФ. Направления деятельности РУМЦ. Функции РУМЦ. Структурно-организационная модель РУМЦ. Функциональное взаимодействие структурных подразделений вуза. Финансирование деятельности РУМЦ

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуча-ся	Всего

1 этап (10 семестр)

Раздел 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТРУДОВОЙ АДАПТАЦИИ, ТРУДОВОГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОРИЕНТИРОВАНИЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

1	Нормативно-правовые и организационно-управленческие основы трудовой адаптации, трудового и профессионального ориентирования лиц с ОВЗ	1	1	0	14	16
2	Исторический опыт и современное состояние трудового и профессионального ориентирования лиц с ОВЗ в отечественной практике и зарубежом	1	1	0	14	16

Раздел 2. МЕТОДОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТРУДОВОГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОРИЕНТИРОВАНИЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

1	Модель классификации профессий для лиц с ОВЗ, ориентированная на формирование профессиональной компетентности	1	2	0	14	17
2	Отражение личностного и профессионального развития в различных моделях ОВЗ	1	2	0	14	17

Раздел 3. ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННЫЕ ПОДХОДЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОРИЕНТИРОВАНИЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

1	Концепция трудового и профессионального ориентирования лиц с ОВЗ	1	1	0	14	16
2	Модель ресурсного учебно-методического центра трудового и профессионального ориентирования лиц с ОВЗ	1	1	0	14	16
	Консультация					2
	Экзамен					8
	Итого	6	8	0	84	108

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16210>

1. Методические указания по организации самостоятельной работы и подготовке к занятиям семинарского типа
2. Конспект лекций

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной	ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ КУЛЬТУРА РЕЧЕВОГО ОБЩЕНИЯ ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

<p>формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</p>	<p>ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ СФЕРЕ АДАПТАЦИЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ К ТРУДОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>
<p>ПК-8 способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p>	<p>САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ АДАПТАЦИЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ К ТРУДОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ</p>

В рамках дисциплины АДАПТАЦИЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ К ТРУДОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	3	1,11	3,33

Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	4	1,67	6,67
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Контрольная работа	18,00	30,00
Реферат	18,00	30,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап

изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где $\text{Балл(К/ Дисц/ Этапизуч)}$ – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

$\sum \text{Набранный балл за ОС}$ – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

$\sum \text{max балл за ОС}$ – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где Балл(К/ Дисц) – общий балл за компетенцию К;

\sum Балл(К/ Дисц/ Этап изуч) – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Базовый уровень	Знает формальные признаки логико-смысловых связей между элементами текста (союзы; клишированные фразы, вводные обороты и конструкции, слова-сигналы ретроспективной и перспективной связи); основные способы словообразования. Умеет понимать письменный текст, используя различные виды чтения (изучающее, ознакомительное, просмотровое и поисковое) в зависимости от конкретной коммуникативной задачи: а) общее понимание текста; б) детальное понимание текста; в) извлечение необходимой информации, ограниченной коммуникативным заданием. Владеет навыками письменной речи в зависимости от видов	От 60 до 70 баллов

		речевых произведений).	
	Повышенный уровень	<p>Знает формальные признаки логико-смысловых связей между элементами текста (союзы; клишированные фразы, вводные обороты и конструкции, слова-сигналы ретроспективной и перспективной связи); основные способы словообразования; основные ресурсы, с помощью которых можно эффективно восполнить имеющиеся пробелы в языковом образовании (типы словарей, справочников, компьютерных программ, информационных сайтов сети интернет, текстовых редакторов и т.д.); Умеет понимать письменный текст, используя различные виды чтения (изучающее, ознакомительное, просмотровое и поисковое) в зависимости от конкретной коммуникативной задачи: а) общее понимание текста; б) детальное понимание текста; в) извлечение необходимой информации, ограниченной коммуникативным заданием; осуществлять поиск необходимой информации посредством систем Android, Windows mobile, любых мультимедийных средств, Интернет-ресурсов. Владеет навыками письменной речи в зависимости от видов</p>	Более 70 баллов

		речевых произведений); подготовленной, а также неподготовленной монологической речью в виде резюме, сообщения, доклада; диалогической речью в сфере бытового общения.	
ПК-8 способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	Базовый уровень	Знает средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания. Умеет проводить анализ предприятий питания на предмет выявления нарушений безопасности труда и жизнедеятельности. Владеет навыками обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и повышения безопасности труда персонала.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знает средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; безопасность жизнедеятельности; санитарно- гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания. Умеет проводить анализ предприятий питания на предмет выявления нарушений безопасности труда и жизнедеятельности , производства продукции питания, санитарно-	Более 70 баллов

		гигиенических требований. Владеет навыками обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и повышения безопасности труда персонала, а также навыками по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к предприятиям питания.	
--	--	--	--

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
Оценивание освоенности компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Реферат	30	ОК-5, ПК-8
Контрольная работа	30	ОК-5, ПК-8
Промежуточная аттестация		
Экзамен	40	ОК-5, ПК-8

1. Реферат

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Реферат»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
<i>Знания</i>
знает грамматические и лексические явления, характерные для основных коммуникативных сфер
ПК-8 способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
<i>Знания</i>

ПК-8 способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

Знает виды рисков в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Реферат», характеризующий этап формирования

При подготовке реферата необходимо соблюдать следующие правила. Определить идею и задачу реферата. Следует помнить, что реферат будут читать другие. Поэтому постоянно задавайте себе вопрос, будет ли понятно написанное остальным, что интересного и нового найдут они в работе. Ясно и четко сформулировать тему или проблему. Она не должна быть слишком общей. Найти нужную литературу по выбранной теме. Составить перечень литературы, которая обязательно должна быть прочитана. Только после предварительной подготовки следует приступать к написанию реферата. Прежде всего, составить план, выделить в нем части.

Введение.

В котором раскрывается цель и задачи сообщения; здесь необходимо сформулировать социальную проблему, которая будет проанализирована в реферате, изложить своё отношение к ней, то есть мотивацию выбора; определить особенность постановки данной проблемы авторами изученной литературы; объяснить актуальность и социальную значимость выбранной темы.

Основная часть.

Разделы, главы, параграфы основной части должны быть направлены на рассмотрение узловых моментов в теме реферата. Изложение содержания изученной литературы предполагает его критическое осмысление, глубокий логический анализ. Каждый раздел основной части реферата предполагает детальное изучение отдельного вопроса темы и последовательное изложение структуры текстового материала с обязательными ссылками на первоисточник. В целом, содержание основной части должно отражать позиции отдельных авторов, сравнительную характеристику этих позиций, выделение узловых вопросов дискурса по выбранной для исследования теме.

Для лучшего изложения сущности анализируемого материала можно проиллюстрировать его таблицами, графиками, сравнением цифр, цитатами.

В основной части реферата студент должен показать грамматические и лексические явления, характерные для основных коммуникативных сфер, а также виды рисков в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий.

Заключение.

В заключении автор реферата должен сформулировать личную позицию в отношении изученной проблемы и предложить, может быть, свои способы её решения. Целесообразно сделать общие выводы по теме реферата и ещё раз отметить её актуальность и социальную значимость.

Список использованных источников и литературы.

Начать реферат можно с изложения яркого, впечатляющего факта, который требует пояснения. Далее изложение должно идти от простого – к сложному. Не останавливайтесь на подробностях.

Объем работы – не менее 15 страниц с введением, заключением и списком литературы.

В ходе подготовки к написанию реферата и при его защите студент должен дать последовательный и развернутый ответ, раскрывающий содержание выбранной темы, знает грамматические и лексические явления, характерные для основных коммуникативных сфер; виды рисков в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Реферат»

0. В ходе подготовки к написанию реферата и при его защите студент должен дать последовательный и развернутый ответ, раскрывающий содержание выбранной темы, знает грамматические и лексические явления, характерные для основных коммуникативных сфер; виды рисков в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий.

1. Темы рефератов

1. Профориентация как отрасль научного знания, ее цели и задачи.
2. История развития профориентации лиц с ОВЗ, ее современное состояние за рубежом.
3. История отечественной профориентации лиц с ОВЗ, ее перспективы на современном этапе развития общества.
4. Особенности планирования и организации профориентации в школе детьми с ОВЗ.
5. Теоретические основы профессионального самоопределения лиц с ОВЗ.
6. Психологические пространства профессионального и личностного самоопределения лиц с ОВЗ.
7. Условия успешного профессионального самоопределения лиц с ОВЗ.
8. Мотивация профессионального и личностного самоопределения лиц с ОВЗ.
9. Психологические трудности и ошибки в выборе профессии лиц с ОВЗ.
10. Примеры успешной работы лиц с ОВЗ и инвалидностью в сфере технологий организации ресторанного дела.
11. Роль профессионального самоопределения в социальной адаптации обучающихся с ОВЗ и инвалидностью.
12. Специфика профессиональной ориентации студентов с ОВЗ в процессе их обучения в высшем учебном заведении.
13. Особенности профориентационной работы со студентами с ОВЗ в организации среднего профессионального образования.
14. Условия профессионального самоопределения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в учреждениях общего образования.
15. Инклюзивное образование в университете – залог успешности обучения и социализации студентов с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (привести примеры работы опыта работы в российском университете и в одном из ВУЗов Республики Татарстан).
16. Групповое проектное обучение в укреплении социальной устойчивости студентов с инвалидностью и их профессиональной ориентации.
17. Особенности законодательного и нормативно-правового обеспечения в сфере профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (анализ зарубежных, российских и региональных документов).
18. Особенности развития лиц с нарушениями слуха, их учет при организации трудовой и профессиональной ориентации.

19. Особенности развития лиц с нарушениями зрения, их учет при организации трудовой и профессиональной ориентации.
20. Особенности развития лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата, их учет при организации трудовой и профессиональной ориентации.
21. Особенности развития лиц с умственной отсталостью, их учет при организации трудовой и профессиональной ориентации.
22. Формы трудового и профессионального ориентирования инвалидов и лиц с ОВЗ.
23. Индивидуальное и групповое консультирование как форма трудового и профессионального ориентирования инвалидов и лиц с ОВЗ.
24. Портфолио как формат трудового и профессионального ориентирования инвалидов и лиц с ОВЗ.
25. Профессиональные пробы как форма трудового и профессионального ориентирования инвалидов и лиц с ОВЗ.
26. Чемпионаты и конкурсы профессионального мастерства среди лиц с ОВЗ.
27. Этапы профессиональной ориентации лиц с ОВЗ.
28. Развитие профессиональной компетентности студентов-инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по направлениям подготовки.
29. Методическое сопровождение педагогов, мастеров профессионального обучения профессиональных образовательных организаций в освоении и распространении опыта использования современных эффективных технологий обучения студентов-инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.
30. Развитие профессионального мастерства студентов-инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.
31. Развитие способности к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках.
32. Основы делового общения и публичных выступлений.
33. Нормы этикета, принятые в различных ситуациях межкультурного общения.
34. Развитие способности к самоорганизации и самообразованию в условиях трудовой деятельности.
35. Основы грамотного написания резюме и социального проекта на русском и иностранном языках.
36. Инструменты и методы выявления требований к информационной системе.
37. Особенности осуществления коммуникации, анкетирования и интервьюирования.
38. Нормативно-правовые документы, регулирующие профессиональную деятельность в рамках прикладной информатики.
39. Созданные условия трудовой деятельности для лиц с инвалидностью в Республике Татарстан.
40. Законы развития природы, общества и мышления лиц с различными нозологиями.
41. Нормативные документы, регламентирующие условия труда лиц с инвалидностью.
42. Виды управленческих решений и методы их принятия.
43. Принципы построения организационных структур и распределения функций управления.
44. Основы расчета социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов.
45. Особенности создания условий труда для маломобильной группы населения.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Реферат»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия k выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня k от 71 до 100	Показатель базового уровня k от 60 до 70	Показатель неосвоенности k меньше 60
Дан последовательный и развернутый ответ, раскрывающий содержание выбранной темы, знает грамматические и лексические явления, характерные для основных коммуникативных сфер; виды рисков в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий.	Дан последовательный ответ, частично раскрывающий содержание выбранной темы, знает грамматические и лексические явления, характерные для основных коммуникативных сфер; виды рисков в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий.	Ответ не последовательный, нет логики, содержание выбранной студентом темы не раскрыто, студент не в полном объеме знает грамматические и лексические явления, характерные для основных коммуникативных сфер; виды рисков в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий.

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
-----------------	---	------------	---

2. Контрольная работа

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Контрольная работа»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
Умения
умеет грамотно излагать свои мысли, презентовать свои умения и навыки
Навыки и/или опыт деятельности
владеет навыками ведения диалога в процессе собеседования, а также в процессе трудовой деятельности
ПК-8 способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
Умения
Умеет анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
Навыки и/или опыт деятельности
Владеет способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Контрольная работа», характеризующий этап формирования

Контрольная работа — средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу. Контрольная работа должна быть выполнена в текстовом редакторе в формате, совместимом с Word. Текст набирается шрифтом Times New Roman размером (кеглем) 12 пт. строчным, без выделения, с выравниванием по ширине; поля страницы; верхнее и нижнее 20 мм, левое не меньше 20 мм, правое 10 мм. Первая страница — титульная, должна иметь название, Ф. И. О. студента-автора, номер группы и курса. Последняя страница — источники информации. Контрольную работу необходимо оформить и предоставить в виде отчета, который должен содержать следующие элементы: 1) титульный лист; 2) тема и цель работы, задание (полностью); 3) постановка задачи, методы решения; 4) результаты работы; 5) выводы; 6) список литературы.

В ходе выполнения задания студент должен дать последовательный и развернутый ответ, раскрывающий содержание задания, демонстрирующий следующие умения и навыки: Умеет грамотно излагать свои мысли, презентовать свои умения и навыки; анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

Владеет навыками ведения диалога в процессе собеседования, а также в процессе трудовой деятельности; способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Контрольная работа»

0. В ходе выполнения задания студент должен дать последовательный и развернутый ответ, раскрывающий содержание задания, демонстрирующий следующие умения и навыки:

Умеет грамотно излагать свои мысли, презентовать свои умения и навыки; анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

Владеет навыками ведения диалога в процессе собеседования, а также в процессе трудовой деятельности; способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала.

1. Контрольная работа по дисциплине

«Адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья к трудовой деятельности»

Задание 1. Инсценируйте ситуацию в сфере технологии организации ресторанного дела, где необходимо грамотно изложить свои мысли, презентовать свои умения и навыки.

Задание 2. Подготовьте 2-3 диалога, где вы бы продемонстрировали навыки ведения диалога в процессе собеседования, а также в процессе трудовой деятельности.

Задание 3. Проанализируйте деятельность любого предприятия питания на территории Республики Татарстан с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

Задание 4. Разработайте план схему обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала, в том числе лиц с ОВЗ.

Задание 5. Проведите анализ существующих методов организации командного взаимодействия, в том числе, где есть люди с инвалидностью, для решения управленческих задач в сфере технологии организации ресторанного дела.

Задание 6. Оцените социальную важность принятия на работу лиц с ОВЗ и инвалидностью (на примере сферы технологии организации ресторанного дела).

Задание 7. Составьте таблицу «Критерии готовности к социальному взаимодействию на основе принятых в обществе моральных и правовых норм в сфере технологии организации ресторанного дела».

Задание 8. Составьте рекомендации для специалистов в сфере технологии организации ресторанного дела на одну из предложенных тем: «Развитие навыков общения с людьми с

инвалидностью» / «Психологические и информационные подходы к людям с инвалидностью».

Задание 9. Предположите для чего необходимо владеть навыками анализа нормативных актов по вопросам людей с инвалидностью, регулирующих отношения в различных сферах жизнедеятельности, в том числе в сфере технологии организации ресторанного дела.

Задание 10. Создайте таблицу «Методы реализации основных управленческих функций в сфере технологии организации ресторанного дела, затрагивающие вопросы людей с инвалидностью».

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Контрольная работа

»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия k выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня k от 71 до 100	Показатель базового уровня k от 60 до 70	Показатель неосвоенности k меньше 60
<p>Дан последовательный и развернутый ответ, раскрывающий содержание задания, демонстрирующий следующие умения и навыки в полном объеме:</p> <p>Умеет грамотно излагать свои мысли, презентовать свои умения и навыки; анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала. Владеет навыками ведения диалога в процессе собеседования, а также в процессе трудовой деятельности; способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала.</p>	<p>Дан последовательный ответ, но частично раскрывающий содержание задания. Студент демонстрирует следующие умения и навыки:</p> <p>Умеет грамотно излагать свои мысли, презентовать свои умения и навыки; анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала. Владеет навыками ведения диалога в процессе собеседования, а также в процессе трудовой деятельности; способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала.</p>	<p>Ответ не последовательный, нет логики, содержание задания не раскрыто, студент не способен продемонстрировать следующие умения и навыки :</p> <p>Умения грамотно излагать свои мысли, презентовать свои умения и навыки; анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала. Навыки ведения диалога в процессе собеседования, а также в процессе трудовой деятельности; обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала.</p>

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;
 $\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.
 Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Экзамен

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Экзамен»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
Знания
знает грамматические и лексические явления, характерные для основных коммуникативных сфер
Умения

умеет грамотно излагать свои мысли, презентовать свои умения и навыки
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
владеет навыками ведения диалога в процессе собеседования, а также в процессе трудовой деятельности
ПК-8 способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
<i>Знания</i>
Знает виды рисков в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий
<i>Умения</i>
Умеет анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>
Владеет способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Экзамен», характеризующий этап формирования

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Экзамен – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На экзамене проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Экзамен дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени. Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к экзамену требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к экзамену является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий. На экзамене студенту предлагается билет, содержащий вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений,

свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

В процессе подготовки к экзамену студент должен четко знать грамматические и лексические явления, характерные для основных коммуникативных сфер; виды рисков в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий.

Уметь грамотно излагать свои мысли, презентовать свои умения и навыки; анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

Владеть навыками ведения диалога в процессе собеседования, а также в процессе трудовой деятельности; способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала.

На экзамене студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Вопрос на понимание
2. Теоретический вопрос
3. Теоретический вопрос

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Вопрос на понимание	12	20
Теоретический вопрос	6	10
Теоретический вопрос	6	10
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Экзамен»

0. В процессе подготовки к экзамену студент должен четко знать грамматические и лексические явления, характерные для основных коммуникативных сфер; виды рисков в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий.

Уметь грамотно излагать свои мысли, презентовать свои умения и навыки; анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

Владеть навыками ведения диалога в процессе собеседования, а также в процессе трудовой деятельности; способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала.

1. Список вопросов к экзамену:

(1 вопрос)

1. Цель, задачи, направления и принципы трудовой адаптации лиц с ОВЗ.
2. Сущность и содержание понятий «трудовое ориентирование лиц с ОВЗ», « профессиональная ориентация лиц с ОВЗ».
3. Содержание концепции и формы трудогенеза.
4. Актуальность профориентации для инвалидов и лиц с ОВЗ.
5. Средства профессионального ориентирования.
6. Первая форма трудогенеза.
7. Вторая форма трудогенеза.
8. Третья форма трудогенеза.
9. Четвертая форма трудогенеза.
10. Пятая форма трудогенеза.
11. Современная международная нормативно-правовая база.
12. Современная российская нормативно-правовая база.
13. Зарубежные подходы к трудовому и профессиональному ориентированию лиц с ОВЗ
14. Трудовое и профессиональное ориентирование лиц с ОВЗ во Франции.
15. Трудовое и профессиональное ориентирование лиц с ОВЗ в Великобритании.
16. Трудовое и профессиональное ориентирование лиц с ОВЗ в Германии.
17. Система профессиональных ценностей специалиста в сфере технологии организации ресторанного дела в условиях инклюзивной среды.
18. Трудовое и профессиональное ориентирование лиц с ОВЗ в Израиле.
19. Трудовое и профессиональное ориентирование лиц с ОВЗ в США.
20. Индивидуально-личностная система ценностей специалиста в сфере технологии организации ресторанного дела
21. Трудовое и профессиональное ориентирование лиц с ОВЗ в Японии.
22. Исторический опыт трудового и профессионального ориентирования лиц с ОВЗ в отечественной практике.
23. Развитие современной отечественной системы профориентации с середины 80-х гг. XX века.
24. Причины субъективного характера, оказывающие влияние на профессиональное самоопределение инвалидов.
25. Основная задача трудовом и профессиональном ориентировании таких лиц с ОВЗ.
26. Профессиональная ориентация как система научно-практической деятельности общественных институтов.
27. Проблема получения лицами с ОВЗ профессионального образования.
28. Причины, оказывающие влияние на профессиональное самоопределение лиц с ОВЗ.
29. Недостатки опыта профориентационной работы с лицами с ОВЗ в нашей стране.
30. Переосмысление сложившейся системы воспитания и образования лиц с ОВЗ, относимых к разным нозологиям, и прежде всего в их трудовом и профессиональном ориентировании.

(2 вопрос)

1. Историко-социальные предпосылки принятия международной Конвенции ООН о правах инвалидов от 13 декабря 2006 года и ее ратификации в современных исторических условиях.
2. Общая характеристика моделей инвалидности и исследовательских подходов проблемы инвалидности.
3. Структура Конвенции о правах инвалидов от 13 декабря 2006 г.

4. Общая характеристика моделей инвалидности.
5. Современные научные представления об инвалидности. Медицинская модель.
6. Современные научные представления об инвалидности. Социальная модель.
7. Современные научные представления об инвалидности. Экономическая модель.
8. Современные научные представления об инвалидности. Модель функциональной ограниченности.
9. Современные научные представления об инвалидности. Реабилитационная модель.
10. Современные научные представления об инвалидности. Социально-политическая модель.
11. Современные научные представления об инвалидности. Материалистическая модель независимой жизни.
12. Центры независимой жизни (ЦНЖ). Типы программ осуществляемые ЦНЖ.
13. Современные научные представления об инвалидности. Культурная модель.
14. Современные научные представления об инвалидности. Модель человеческого разнообразия.
15. Современные научные представления об инвалидности. Техническая модель инвалидности.
16. Современные научные представления об инвалидности. Модель инвалидности как незанятости.
17. Современные научные представления об инвалидности. Новейшая парадигма инвалидности.
18. Условия независимой жизни инвалидов и лиц с ОВЗ.
19. Актуальность разработки концепции профориентационной работы среди людей с ограниченными возможностями здоровья.
20. Актуальность моделирования форм и содержания трудового и профессионального ориентирования лиц с ограничениями возможностей здоровья.
21. Гуманитарный процесс изменения отношения государства и общества к лицам с ОВЗ в России.
22. Проблема профориентационной поддержки инклюзивного образования учащихся и студентов с ОВЗ.
23. Объективные и субъективные причины затруднения трудоустройства лиц с ОВЗ.
24. Цели и задачи профессиональной ориентации.
25. Основные положения концепции трудового и профессионального ориентирования лиц с ОВЗ в Российской Федерации.
26. Обоснование создания сети ресурсных учебно-методических центров по обучению инвалидов (РУМЦ) РФ.
27. Направления деятельности РУМЦ.
28. Функции РУМЦ.
29. Структурно-организационная модель РУМЦ Республики Татарстан.
30. Функциональное взаимодействие структурных подразделений вуза. Финансирование деятельности РУМЦ.

3. Вопросы на понимание

1. Оформите в таблице основные средства профессионального ориентирования. Выделите основные характеристики каждого средства.
2. Приведите примеры трудового и профессионального ориентирования лиц с ОВЗ во Франции.
3. Приведите примеры трудового и профессионального ориентирования лиц с ОВЗ в

Великобритании.

4. Приведите примеры трудового и профессионального ориентирования лиц с ОВЗ в Германии.
5. Инсценируйте ситуацию в сфере технологии организации ресторанного дела, где необходимо грамотно изложить свои мысли, презентовать свои умения и навыки.
6. Подготовьте 2-3 диалога, где вы бы продемонстрировали навыки ведения диалога в процессе собеседования, а также в процессе трудовой деятельности.
7. Приведите примеры трудового и профессионального ориентирования лиц с ОВЗ в США.
8. Проанализируйте деятельность любого предприятия питания на территории Республики Татарстан с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.
9. Разработайте план-схему обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала, в том числе лиц с ОВЗ.
10. Проведите анализ существующих методов организации командного взаимодействия, в том числе, где есть люди с инвалидностью, для решения управленческих задач в сфере технологии организации ресторанного дела.
11. На основании анализа содержания понятий «трудовое ориентирование лиц с ОВЗ» и «профессиональная ориентация лиц с ОВЗ» определите основные задачи, их структуру и функции.
12. Проанализируйте медицинскую модель инвалидности в регионе. Составьте SWOT-анализ на тему «Реализация медицинской модели инвалидности в регионе».
13. Проанализируйте социальную модель инвалидности в регионе. Составьте SWOT-анализ на тему «Реализация модели инвалидности в регионе».
14. На основании анализа исторического опыта трудового и профессионального ориентирования лиц с ОВЗ в отечественной практике определите актуальность разработки концепции профориентационной работы среди людей с ограниченными возможностями здоровья.
15. Проанализируйте экономическую модель инвалидности в регионе. Составьте SWOT-анализ на тему «Реализация экономической модели инвалидности в регионе».
16. Проанализируйте модель функциональной ограниченности в регионе. Составьте SWOT-анализ на тему «Реализация модели функциональной ограниченности в регионе».
17. Проанализируйте реабилитационную модель инвалидности в регионе. Составьте SWOT-анализ на тему «Реализация реабилитационной модели инвалидности в регионе».
18. Проанализируйте социально-политическую модель инвалидности в регионе. Составьте SWOT-анализ на тему «Реализация социально-политической модели инвалидности в регионе».
19. Проанализируйте материалистическую модель независимой жизни инвалидов и лиц с ОВЗ в регионе. Составьте SWOT-анализ на тему «Реализация модели независимой жизни инвалидов и лиц с ОВЗ в регионе».
20. Проанализируйте культурную модель инвалидности в регионе. Составьте SWOT-анализ на тему «Реализация культурной модели инвалидности в регионе».
21. Проанализируйте техническую модель инвалидности в регионе. Составьте SWOT-анализ на тему «Реализация технической модели инвалидности в регионе».
22. Приведите по 10 объективных и субъективных причин затруднения трудоустройства лиц с ОВЗ.
23. На основании анализа содержания деятельности сети ресурсных учебно-методических центров по обучению инвалидов (РУМЦ) РФ определите основные задачи

ресурсных центров, их функции.

24. Составьте таблицу с нормативно-правовыми документами, используемыми в системе трудовой адаптации лиц с ОВЗ.

25. Оцените социальную важность принятия на работу лиц с ОВЗ и инвалидностью (на примере сферы технологии организации ресторанного дела).

26. Составьте таблицу «Критерии готовности к социальному взаимодействию на основе принятых в обществе моральных и правовых норм в сфере технологии организации ресторанного дела».

27. Составьте рекомендации для специалистов в сфере технологии организации ресторанного дела на одну из предложенных тем: «Развитие навыков общения с людьми с инвалидностью» / «Психологические и информационные подходы к людям с инвалидностью».

28. Оформите в таблице историко-социальные предпосылки принятия международной Конвенции ООН о правах инвалидов от 13 декабря 2006 года, обоснуйте целесообразность ее ратификации в современных исторических условиях.

29. Предположите для чего необходимо владеть навыками анализа нормативных актов по вопросам людей с инвалидностью, регулирующих отношения в различных сферах жизнедеятельности, в том числе в сфере технологии организации ресторанного дела.

30. Создайте таблицу «Методы реализации основных управленческих функций в сфере технологии организации ресторанного дела, затрагивающие вопросы людей с инвалидностью».

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Экзамен»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Вопрос на понимание	Задание выполнено полностью, в рамках регламента, студент приводит полную четкую аргументацию выбранного решения на основе качественно сделанного анализа. Демонстрируются хорошие теоретические знания, имеется собственная обоснованная точка зрения на проблему и причины ее возникновения. В случае ряда выявленных проблем четко определяет их иерархию. Умения и навыки	Задание выполнено полностью, но в рамках установленного регламента, студент не приводит четкую аргументацию выбранного решения; имеется собственная точка зрения на проблемы. Умения и навыки продемонстрированы частично: Умеет грамотно излагать свои мысли, презентовать свои умения и навыки; анализировать деятельность предприятия питания	Задание выполнено более чем на 1/3, но в рамках установленного регламента, студент расплывчато раскрывает решение, не может четко аргументировать сделанный выбор, показывает явный недостаток теоретических знаний. Выводы слабые, свидетельствуют о недостаточном анализе фактов, в основе решения может иметь место интерпретация фактов или предположения.

	<p>продемонстрированы в полном объеме: Умеет грамотно излагать свои мысли, презентовать свои умения и навыки; анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала. Владеет навыками ведения диалога в процессе собеседования, а также в процессе трудовой деятельности; способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала.</p>	<p>с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала. Владеет навыками ведения диалога в процессе собеседования, а также в процессе трудовой деятельности; способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала.</p>	<p>Собственная точка зрения на причины возникновения проблемы не обоснована. Не умеет грамотно излагать свои мысли, презентовать свои умения и навыки; анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала. Не владеет навыками ведения диалога в процессе собеседования, а также в процессе трудовой деятельности; способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала.</p>
<p>Теоретический вопрос</p>	<p>Всестороннее осознанное систематическое знание учебно-программного материала и умение им самостоятельно пользоваться. Знает грамматические и лексические явления, характерные для основных коммуникативных сфер; виды рисков в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий.</p>	<p>Знание основного учебно-программного материала в объёме, необходимом для дальнейшего обучения и предстоящей работы по профессии. Частично знает грамматические и лексические явления, характерные для основных коммуникативных сфер; виды рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p>	<p>Существенные пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, при этом незнание большей части изученного по разделу материала, не способность ответить на дополнительные вопросы преподавателя. Не знает грамматические и лексические явления, характерные для основных коммуникативных сфер; виды рисков в</p>

		предприятий.	области безопасности труда и здоровья персонала предприятий.
Теоретический вопрос	Всестороннее осознанное систематическое знание учебно-программного материала и умение им самостоятельно пользоваться. Знает грамматические и лексические явления, характерные для основных коммуникативных сфер; виды рисков в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий.	Знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшего обучения и предстоящей работы по профессии. Частично знает грамматические и лексические явления, характерные для основных коммуникативных сфер; виды рисков в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий.	Существенные пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, при этом незнание большей части изученного по разделу материала, неспособность ответить на дополнительные вопросы преподавателя. Не знает грамматические и лексические явления, характерные для основных коммуникативных сфер; виды рисков в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
-----------------	---	------------	---

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Психология труда, инженерная психология и эргономика . В 2 ч. Ч. 1 [Электронный ресурс] : учебник / Е. А. Климов [и др.] ; под ред. Е. А. Климова, О. Г. Носковой, Г. Н. Солнцевой. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 351 с. - Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437967>

2. Психология труда, инженерная психология и эргономика. В 2 ч. Ч. 2 [Электронный ресурс] : учебник / Е. А. Климов [и др.] ; под ред. Е. А. Климова, О. Г. Носковой, Г. Н. Солнцевой. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 186 с. - Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437968>

3. Толочек, В. А. Психологическое обеспечение профессиональной деятельности. Методики профессионального отбора [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. А. Толочек. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 186 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/441946>

Дополнительная литература

1. Матвеева, М.В. Профессиональное обучение детей с интеллектуальными нарушениями в условиях образовательного учреждения [Электронный ресурс] : учеб.-методич. пособие / М.В. Матвеева, С.Д. Станпакова. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 191 с. - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=341806>

2. Старобина, Е.М. Профессиональная ориентация лиц с учетом ограниченных возможностей здоровья [Электронный ресурс] / Е.М. Старобина, Е.О. Гордиевская , И.Е. Кузьмина, 2-е изд. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 352 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=66073>

3. Степанова, О.А. Профессиональное образование и трудоустройство лиц с ограниченными возможностями здоровья: Сборник нормативных правовых документов, информ. и метод. [Электронный ресурс] : сборник документов / Степанова О.А. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 284 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=302148>

4. Психология труда [Электронный ресурс] : учебник / Е. А. Климов [и др.] ; под ред . Е. А. Климова, О. Г. Носковой. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 249 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437969>

5. Организационная психология [Электронный ресурс] : учебник / под общ. ред. А.Б . Леоновой - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 429 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=333304>

6. Фуряева, Т. В. Социализация и социальная адаптация лиц с инвалидностью [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т. В. Фуряева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 189 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/424733>

7. Морозов, А.В. Социальное проектирование в социальной работе [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.В. Морозов . - М.:НИИЦ ИНФРА-М, 2015. - 208 с. - Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=162392>

Периодические издания

1. Дефектология(<http://www.schoolpress.ru/prod>)
2. Дефектология(<http://www.schoolpress.ru/prod>)
3. Высшее образование в России(<http://vovr.elpub.ru/jour/inde>)
4. Коррекционная педагогика: теория и практика(<https://pedagogy.elpub.ru/jour>)
5. Коррекционная педагогика: теория и практика(<https://pedagogy.elpub.ru/jour>)
6. Социальная работа(<http://ssopir.ru/archive/pap.h>)
7. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)
8. Собрание законодательств Российской Федерации (<http://www.szrf.ru>)
9. Работник социальной службы()
10. Педагогика(<http://pedagogika-rao.ru>)

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Российский образовательный портал - режим доступа <http://www.school.edu.ru/>
2. Электронное научное издание (журнал) «Специальное образование» - режим доступа <http://iso.uspu.ru/zhurnal-specialnoe-obrazovanie>
3. Электронное научное издание (журнал) «Дефектология (коррекционная педагогика)» - режим доступа <http://odub.tomsk.ru/AboutLibrary/Resources/DataBases/defectology.aspx>
4. Портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании" - режим доступа <http://www.ict.edu.ru>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации по подготовке рефератов

Подготовка рефератов направлена на развитие и закрепление у студентов навыков самостоятельного глубокого, творческого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы по актуальным проблемам дисциплины; на выработку навыков и умений грамотно и убедительно излагать материал, четко формулировать теоретические обобщения, выводы и практические рекомендации.

Рефераты должны отвечать высоким квалификационным требованиям в отношении научности содержания и оформления.

Темы рефератов, как правило, посвящены рассмотрению одной проблемы. Объем реферата может быть от 12 до 15 страниц машинописного текста, отпечатанного через 1,5 интервала, а на компьютере через 1 интервал (список литературы и приложения в объем не входят).

Текстовая часть работы состоит из введения, основной части и заключения.

Во введении студент кратко обосновывает актуальность избранной темы реферата, раскрывает конкретные цели и задачи, которые он собирается решить в ходе своего небольшого исследования.

В основной части подробно раскрывается содержание вопроса (вопросов) темы.

В заключении кратко должны быть сформулированы полученные результаты

исследования и даны выводы. Кроме того, заключение может включать предложения автора, в том числе и по дальнейшему изучению заинтересовавшей его проблемы.

В список литературы (источников и литературы) студент включает только те документы, которые он использовал при написании реферата.

В приложении (приложения) к реферату могут выноситься таблицы, графики, схемы и другие вспомогательные материалы, на которые имеются ссылки в тексте реферата.

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой

работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном. Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует,

наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта.

Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания для подготовки контрольной работы

Контрольная работа — средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Контрольная работа должна быть выполнена в текстовом редакторе в формате, совместимом с Word. Текст набирается шрифтом Times New Roman размером (кеглем) 12 пт. строчным, без выделения, с выравниванием по ширине; поля страницы; верхнее и нижнее 20 мм, левое не меньше 20 мм, правое 10 мм. Первая страница — титульная, должна иметь название, Ф. И. О. студента-автора, номер группы и курса. Последняя страница — источники информации.

Контрольную работу необходимо оформить и предоставить в виде отчета, который должен содержать следующие элементы:

- 1) титульный лист;
- 2) тема и цель работы, задание (полностью);
- 3) постановка задачи, методы решения;
- 4) результаты работы;
- 5) выводы;
- 6) список литературы.

Методические указания по подготовке к занятию семинарского типа

Для расширения и углубления знаний обучающихся по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Целью занятий семинарского типа является:

- проверка уровня понимания обучающимися вопросов, рассмотренных на лекциях и в учебной литературе, степени и качества усвоения обучающимися программного материала;
- формирование и развитие умений, навыков применения теоретических знаний в реальной практике, анализа профессионально-прикладных ситуаций;
- восполнение пробелов в пройденной теоретической части курса и оказания помощи в его освоении.

Обучающийся должен изучить основную литературу по теме занятия семинарского типа и источники из списка дополнительной литературы, используемые для расширения объема знаний по теме, интернет-ресурсы.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие

слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания по подготовке к экзамену

Контроль и оценка знаний, умений и навыков студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Экзамен – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На экзамене проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Экзамен дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса.

Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

Ограниченность времени для непосредственной подготовки к экзамену требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях.

Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к экзамену является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий.

На экзамене студенту предлагается билет, содержащий вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ

примерами, графиками.

От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Справочная правовая система Гарант (информационно-правовой портал «Гарант.ру»)	http://www.garant.ru/	Справочная правовая система "Гарант.ру" — справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".
Электронный каталог Российской национальной библиотеки	http://primo.nlr.ru/	Библиографические коллекции Российской национальной библиотеки

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
-------------------------------------	--

<i>Занятия лекционного типа</i>
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.
<i>Занятия семинарского типа</i>
учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)

ХII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Информационные технологии – обучение в электронной образовательной среде с целью расширения доступа к образовательным ресурсам, увеличения контактного взаимодействия с преподавателем, построения индивидуальных траекторий подготовки и объективного контроля и мониторинга знаний обучающихся
2. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
3. Семинарские занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением, обсуждением и анализом различных заданий)

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ИНФОКОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ**

**Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**профиль
Технология организации ресторанного дела**

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Шевченко Д.В.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Инфокоммуникационные технологии обучения» является изучение возможностей использования информационных и инфокоммуникационных технологий в процессе обучения в вузе. Задачи дисциплины: повышение общей информационной культуры студентов, освоение практических навыков использования информационных технологий в образовательном процессе и возможностей использования инфокоммуникационных технологий при обучении, освоение инструментария электронной информационно-образовательной среды вуза.

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;

контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

продукция питания различного назначения;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

технологическое оборудование;

сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры, освоившие программу бакалавриата:

научно-исследовательская

организационно-управленческая

проектная
 маркетинговая
 производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
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

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-7	Знания	знает источники информации для самообразования
	Умения	умеет самостоятельно организовать освоение учебного материала
	Навыки и/или опыт деятельности	владеет навыками самообразования и самоорганизации при обучении
ОПК-1	Знания	знает инфокоммуникационные технологии, позволяющие осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ образовательной информации
	Умения	умеет применять инфокоммуникационные технологии для поиска, хранения, обработки и анализа образовательной информации
	Навыки и/или опыт деятельности	способен осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ учебной информации из различных источников с использованием инфокоммуникационных технологий

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина **ИНФОКОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ** имеет код ФТД.01, относится к дисциплинам блока ФДТ "факультативы" основной образовательной программе по направлению

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина **ИНФОКОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ** предусмотрена учебным планом в 2 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц, 72 часов.
Форма промежуточной аттестации: зачёт во 2 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	2 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	6	6
в т. ч. занятия лекционного типа	2	2
в т. ч. занятия семинарского типа	4	4
Самостоятельная работа обучающихся	62	62
Промежуточная аттестация	4	4
в т. ч. зачет	4	4
ИТОГО	72	72

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Информационные технологии

Основные понятия информационных технологий.

Направления развития информационных технологий.

Аппаратно-техническое обеспечение информационных технологий.

Программное обеспечение информационных технологий.

Тема 2. Электронные системы организации обучения

Электронные образовательные ресурсы университета.
 Отражение хода и результатов освоения студентами образовательной программы. Электронный деканат.
 Виды занятий с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.
 Взаимодействие участников образовательного процесса в сети Интернет.
 Информационные средства коммуникации обучающегося.
 ЭБС вуза.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуч-ся	Всего

1 этап (2 семестр)

1	Информационные технологии	1	1	0	26	28
2	Электронные системы организации обучения	1	2	0	26	29
	Тестирование	0	1	0	0	1
	Индивидуальное домашнее задание	0	0	0	10	10
	Зачёт					4
	Итого	2	4	0	62	72

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16200>

1. Конспект лекций
2. Методические указания к выполнению индивидуального домашнего задания
3. Методическое пособие по организации практических занятий и самостоятельной работы

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	<p>МАТЕМАТИКА ФИЗИКА ИНФОРМАТИКА МЕХАНИКА ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ КУЛЬТУРА РЕЧЕВОГО ОБЩЕНИЯ ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА ЭТИКА И КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ ИНФОКОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ</p>
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	<p>ЭКОНОМИКА ФИЗИКА ИНФОРМАТИКА КУЛЬТУРА РЕЧЕВОГО ОБЩЕНИЯ ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА ЭТИКА И КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ</p>

	<p>ПРЕДДИПЛОМНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ ИНФОКОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ</p>
--	---

В рамках дисциплины ИНФОКОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40

ИТОГО	60		100
-------	----	--	-----

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	1	2,50	2,50
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	2	3,75	7,50
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Индивидуальное домашнее задание	18,00	30,00
Тестирование	18,00	30,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где **Балл(К/ Дисц/ Этапизуч)** – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

\sum **Набранный балл за ОС** – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

\sum **max балл за ОС** – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где **Балл(К/ Дисц)** – общий балл за компетенцию К;

\sum **Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)** – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	Базовый уровень	Знает основные источники учебной информации и может найти необходимый материал в них. Умеет самостоятельно выполнять основные задания с опорой на разобранные примеры.	От 60 до 70 баллов

		Способен самостоятельно освоить отдельные учебные подразделы, разобранные в методических пособиях.	
	Повышенный уровень	Знает основные и дополнительные источники учебной информации, хорошо ориентируется в них и способен выбрать лучший. Умеет самостоятельно разобраться в теоретическом и практическом учебном материале. Способен продуктивно организовать процесс самостоятельного освоения учебного материала.	Более 70 баллов
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	Базовый уровень	Знает базовые инфокоммуникационные технологии, необходимые для поиска и обработки учебной информации. Умеет применять заданные типовые инфокоммуникационные технологии для поиска и обработки учебной информации. Способен по аналогии с рассмотренными примерами решать отдельные образовательные задачи поиска и обработки образовательной информации.	От 60 до 70 баллов
	Повышенный уровень	Знает и может выбрать лучшие инфокоммуникационные технологии, позволяющие осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации в образовательном	Более 70 баллов

		<p>пространстве. Умеет самостоятельно применять оптимальные инфокоммуникационные технологии для анализа и обработки учебной информации. Способен самостоятельно решить образовательные задачи поиска, хранения, обработки и анализа информации с применением информационно-коммуникационных технологий.</p>	
--	--	---	--

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1
 Оценивание освоённости компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Тестирование	30	ОК-7, ОПК-1
Индивидуальное домашнее задание	30	ОК-7, ОПК-1
Промежуточная аттестация		
Зачёт	40	ОК-7, ОПК-1

1. Тестирование

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Тестирование»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Знания
знает источники информации для самообразования
Навыки и/или опыт деятельности
владеет навыками самообразования и самоорганизации при обучении

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Тестирование»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
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
<i>Знания</i>
знает инфокоммуникационные технологии, позволяющие осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ образовательной информации

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Тестирование», характеризующий этап формирования

Тест выдается преподавателем. Выполняя тест, необходимо выбрать правильный ответ из предложенных вариантов. Работа выполняется в аудитории.

В тесте все вопросы имеют закрытый тип. Каждый вопрос имеет 4 варианта ответа из которых 1 правильный.

Студент выбирает 1 правильный вариант из предложенного множества ответов. Время на прохождение теста ограничено и составляет 45 минут.

При подготовке к тестированию необходимо повторить теоретический материал, используя основные и дополнительные источники информации по дисциплине. Подготовка к тесту подразумевает самоорганизацию при изучении материала, самостоятельное освоение материала по предложенным студентам источникам информации, а также самостоятельный поиск информации с использованием инфокоммуникационных технологий.

При выполнении работы студентам необходимо продемонстрировать:

- знание источников информации для самообразования;
- знание инфокоммуникационных технологий, позволяющих осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ образовательной информации;
- владение навыками самообразования и самоорганизации при обучении.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Тестирование»

0. При подготовке к тестированию необходимо повторить теоретический материал, используя основные и дополнительные источники информации по дисциплине. Подготовка к тесту подразумевает самоорганизацию при изучении материала, самостоятельное освоение материала по предложенным студентам источникам информации, а также самостоятельный поиск информации с использованием инфокоммуникационных технологий.

При выполнении работы студентам необходимо продемонстрировать:

- знание источников информации для самообразования;
- знание инфокоммуникационных технологий, позволяющих осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ образовательной информации;
- владение навыками самообразования и самоорганизации при обучении.

1. В каком электронном ресурсе Вуза вы можете ознакомиться с конспектом лекций?

- 1) edu.ieml.ru
- 2) repo.ieml.ru

- 3) idis.ieml.ru
- 4) mail.ieml.ru

Цифровые образовательные ресурсы это -

- 1) коллекция электронных объектов, которую можно использовать с разными целями, в разных сочетаниях, в различных формах организации учебной деятельности
- 2) набор учебных программ
- 3) цифровые энциклопедии
- 4) электронные учебные занятия

Что такое информационное пространство

- 1) Созданная субъектом совокупность информации, средств хранения и переработки, знание
- 2) Сведения, знания, передаваемые, хранимые или получаемые системой
- 3) Совокупность информации, средств ее хранения и переработки
- 4) Определенная совокупность взаимосвязанных средств и методов, персонала для обработки, хранения и выдачи информации, с целью эффективного управления

В каком разделе сайта ieml.ru можно ознакомиться списком образовательных программ?

- 1) Сведения об образовательной организации - Образовательные стандарты
- 2) Приёмная комиссия - Абитуриентам-2020
- 3) НАУКА И ИННОВАЦИИ
- 4) Сведения об образовательной организации - Основные сведения

ИКТ–компетентность – это

- 1) умение набирать тексты с большой скоростью печат
- 2) знание различных компьютерных программ и использование их для обработки информации
- 3) использование цифровых технологий, инструментов коммуникации для получения доступа к информации
- 4) готовность к использованию ИКТ в профессиональной деятельности

На какую электронно библиотечную систему подписаны студенты КИУ?

- 1) ИНФРА-М
- 2) Университетской библиотеки online
- 3) Лань
- 4) book.ru

В каком разделе информационной системы idis можно посмотреть оценки?

- 1) Успеваемость
- 2) Задолженности
- 3) Рейтинг студента
- 4) Диалоги

Информатизация образования это –

- 1) развитие умений пользователей получать информацию с помощью компьютера
- 2) комплекс мер по преобразованию педагогических процессов на основе внедрения в обучение информационной продукции, средств, технологий
- 3) обучение педагогического работника работе на компьютере
- 4) использование компьютеров в системе образования

Какой адрес у информационной системы IDIS?

- 1) Idis.ieml.ru
- 2) Idis.ru
- 3) Edu.ru
- 4) Ieml.ru

Информационно-коммуникационная технология (ИКТ) это –

- 1) использование компьютера на учебном занятии
- 2) поиск и обработка информации с помощью компьютера
- 3) педагогическая технология, использующая специальные способы, программные и технические средства для работы с информацией
- 4) использование компьютера как инструмента построения оптимальной стратегии обучения

В каком разделе сайта ieml.ru можно ознакомиться списком книг имеющихся в библиотеке?

- 1) НАУКА И ИННОВАЦИИ - Библиотека
- 2) Об университете - Общая информация
- 3) Приёмная комиссия - ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ АБИТУРИЕНТУ — 2020
- 4) Главная- Контакты

Что из этого является угрозой безопасности в онлайн?

- 1) Сбой и отказ оборудования
- 2) Запуск технологических программ, способных при некомпетентном использовании вызывать потерю работоспособности системы
- 3) Вредоносные программы
- 4) Вход в систему в обход средств защиты

Совокупностью норм поведения людей в информационной среде является?

- 1) Искусственный интеллект
- 2) Искусственный разум
- 3) Информационная культура
- 4) Нет верного ответа

Вы согласны с утверждением, что антивирусная программа гарантирует полностью защищать компьютер от вирусов и атак при работе в сети:

- 1) Да, защищает совместно с включенным брандмауэром
- 2) Да, если это лицензионный антивирус известного производителя
- 3) Нет, таких гарантий нет
- 4) Да, полностью

Что такое браузер?

- 1) Сервер, хранящий информацию о соединениях компьютера с Интернетом
- 2) Программное обеспечение
- 3) Программа на компьютере, с помощью которой можно просматривать страницы сайтов в интернете
- 4) видеоредактор

Для проведения учебного занятия с использованием цифровых образовательных ресурсов в кабинете необходимо наличие таких технических средств обучения как:

- 1) учебная доска
- 2) компьютер
- 3) телевизор
- 4) затемнение

Какие отрицательные особенности наблюдаются из-за роста интернет коммуникации?

- 1) Изменение значения невербальных средств коммуникации
- 2) Взаимное влияние партнеров друг на друга
- 3) Возможность возникновения коммуникативных барьеров
- 4) Взаимное информирование

Интернет – это...

- 1) Всемирная система, которая объединяет компьютерные сети с целью обмена и хранения разного рода информации
- 2) Набор сетевых протоколов во всемирной системе по передаче разного рода данных и информации
- 3) Программное обеспечение, которое используется для запросов, обработки и отображения сайтов, а также
- 4) Стандартные протоколы, способствующие передаче (или обмену) файлов по соответствующим сетям

В ЭБС ИНФРА-М для сохранения понравившейся книги можно воспользоваться кнопкой ?

- 1) Положить в книжную полку
- 2) Положить в корзину
- 3) Положить в папку
- 4) Сохранить ссылку

В каком разделе информационной системы idis можно написать сообщение преподавателю?

- 1) Диалоги
- 2) Служба поддержки
- 3) Вопрос Деканату
- 4) Вопрос Ректорату

Если у Вас возникли проблемы с edu.ieml.ru необходимо обратиться

- 1) написать в деканат
- 2) воспользоваться службой "Помощь - Проблема"
- 3) Позвонить в приемную
- 4) Написать в службу поддержки idis.ieml.ru

Что из ниже перечисленного позволяет компьютерам обмениваться данными?

- 1) Магистраль
- 2) Интерфейс
- 3) Адаптер
- 4) Компьютерная сеть

Какие положительные особенности наблюдаются из-за роста интернет коммуникации?

- 1) Возможность быстрого получения информации
- 2) Налаживание совместной деятельности
- 3) Воздействие на поведение партнера и изменение состояния участников коммуникативного процесса
- 4) Наличие единой или схожей системы кодификации и декодификации

Microsoft Word – это...

- 1) Программа для обработки баз данных
- 2) перационная система
- 3) Программа для редактирования фотографий
- 4) Программа для создания и обработки текстовых документов

Если Вы потеряли пароль от информационной системы IDIS, то Вам необходимо?

- 1) Воспользоваться восстановлением пароля
- 2) Зарегистрироваться заново
- 3) Обратиться в вашем куратору
- 4) Позвонить в приемную

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Тестирование»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия k выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня к от 71 до 100	Показатель базового уровня к от 60 до 70	Показатель неосвоенности к меньше 60
<p>Работа выполнена на повышенный уровень, если по результатам работы студент продемонстрировал, что:</p> <ul style="list-style-type: none"> –знает основные и дополнительные источники учебной информации, хорошо ориентируется в них и способен выбрать лучший; –знает и может выбрать лучшие инфокоммуникационные технологии, позволяющие осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации в образовательном пространстве; –способен продуктивно организовать процесс самостоятельного освоения учебного материала; <p>Даны правильные ответы на 11 – 15 вопросов.</p>	<p>Работа выполнена на базовый уровень, если по результатам работы студент продемонстрировал, что:</p> <ul style="list-style-type: none"> –знает основные источники учебной информации и может найти необходимый материал в них; –знает базовые инфокоммуникационные технологии, необходимые для поиска и обработки учебной информации; –способен самостоятельно освоить отдельные учебные подразделы, разобранные в методических пособиях; <p>Даны правильные ответы на 9 – 10 вопросов.</p>	<p>Работа выполнена ниже базового уровня, если студент:</p> <ul style="list-style-type: none"> –не знает основные источники учебной информации и не может найти необходимый материал в них; –не знает базовые инфокоммуникационные технологии, необходимые для поиска и обработки учебной информации; –не способен самостоятельно освоить отдельные учебные подразделы, разобранные в методических пособиях; <p>Даны правильные ответы менее чем на 9 вопросов.</p>

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ

			требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Индивидуальное домашнее задание

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Индивидуальное домашнее задание»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	
<i>Знания</i>	
знает источники информации для самообразования	
<i>Умения</i>	
умеет самостоятельно организовать освоение учебного материала	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
владеет навыками самообразования и самоорганизации при обучении	
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	
<i>Знания</i>	
знает инфокоммуникационные технологии, позволяющие осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ образовательной информации	
<i>Умения</i>	
умеет применять инфокоммуникационные технологии для поиска, хранения, обработки и анализа образовательной информации	
<i>Навыки и/или опыт деятельности</i>	
способен осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ учебной информации из различных источников с использованием инфокоммуникационных технологий	

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний,

умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Индивидуальное домашнее задание», характеризующий этап формирования

На титульном листе кроме данных о студенте (ФИО, группа, курс) обязательно указывается номер варианта.

Номер варианта определяется по последним двум цифрам зачетной книжки студента. От номера варианта зависят дисциплины учебного плана, с которыми необходимо работать при выполнении индивидуального домашнего задания.

Данное задание оформляется в виде отчета.

Последовательность решения заданий должна соответствовать последовательности индивидуальных заданий. Перед решением задания необходимо переписать его условие. Решение каждого задания сопровождать объяснением. Индивидуальное домашнее задание состоит из шести блоков.

Работа выполняется внеаудиторно. Сроки сдачи работы студентов очной формы обучения определяется преподавателем. Студентам заочной формы обучения сдают работу на первом практическом занятии по дисциплине. Работа может быть доработана на последующих практических занятиях.

По работе студенту задаются вопросы с целью проверки самостоятельности выполнения, глубины знаний, уверенности умений и приобретенных навыков.

Работа может быть использована на промежуточной аттестации для пояснений ответов на вопросы практической части.

Общие правила ответов на задания

При выполнении работы и отчета по ней студентам необходимо продемонстрировать:

- знание источников информации для самообразования;
- знание инфокоммуникационных технологий, позволяющих осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ образовательной информации;
- умение самостоятельно организовать освоение учебного материала;
- умение применять инфокоммуникационные технологии для поиска, хранения, обработки и анализа образовательной информации;
- владение навыками самообразования и самоорганизации при обучении;
- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ учебной информации из различных источников с использованием инфокоммуникационных технологий.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Индивидуальное домашнее задание»

0. При выполнении работы и отчета по ней студентам необходимо продемонстрировать:

- знание источников информации для самообразования;
- знание инфокоммуникационных технологий, позволяющих осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ образовательной информации;
- умение самостоятельно организовать освоение учебного материала;
- умение применять инфокоммуникационные технологии для поиска, хранения, обработки и анализа образовательной информации;
- владение навыками самообразования и самоорганизации при обучении;
- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ учебной информации из различных источников с использованием инфокоммуникационных технологий.

1. 1. Работа с сайтом вуза

Используйте информационно-коммуникационные технологии для организации образовательной деятельности и планирования самообразования. Найдите на сайте вуза

ieml.ru файлы со стандартом и планом обучения по Вашему профилю. (Путь: Сведения об образовательной организации – Образование). Приложите документы к отчету.

Выберите из плана названия 4 дисциплин следующие в плане по таблице, согласно номеру своего варианта. Добавьте к этому списку дисциплину «Инфокоммуникационные технологии обучения».

Определите для каждой дисциплины:

- в каком (каких) семестрах она изучается;
- какие формы промежуточной аттестации (зачет, экзамен, курсовая работа) предусмотрены по дисциплине.

Отчет по заданию оформите в виде таблицы.

2. Работа с разделом Библиотека на сайте вуза

Используйте информационно-коммуникационные технологии для доступа к ресурсам библиотеки вуза с целью образования профессиональной деятельности и самообразования.

Зайдите в раздел Библиотека (Наука и инновации – Библиотека – О библиотеке – Электронный каталог).

Найдите книги, имеющиеся в библиотеке, по полученному в первом блоке списку дисциплин. Сделайте список не менее чем из 3 книг по каждой дисциплине.

3. Работа в ЭИОС вуза

Используйте информационно-коммуникационные технологии для оптимизации своей образовательной деятельности.

Зайдите в систему Idis.ieml.ru и отредактируйте свой профиль.

Необходимо добавить свою личную электронную почту (Сделать снимок экрана).

Посмотрите свой личный идентификатор для авторизации в приложении КГУ Деканат. (Записать)

Составьте список преподавателей, ведущих дисциплины из Вашего списка (Представить в виде таблицы).

Скопируйте ФИО, часы присутствия и контактные данные преподавателей по дисциплинам Вашего списка.

Вставьте копию Вашего журнала посещаемости.

4. Работа с электронно-библиотечной системой вуза

Используйте информационно-коммуникационные технологии для доступа к ресурсам ЭБС вуза с целью образования профессиональной деятельности и самообразования.

Нажмите на ссылку (Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М») на главной странице IDIS.IEML.RU.

В ЭБС «ИНФРА-М» найдите по 3 книги по вашему списку дисциплин и предоставьте список, включающий в себя: название, аннотацию, авторов и ссылку на книгу.

Создайте Книжные полки для каждой дисциплины. Добавьте найденные книги на соответствующие книжные полки. (Сделайте снимки экрана своих книжных полок. На снимке должен быть виден идентификатор пользователя).

Подберите по 2 книги по каждой дисциплине списка в ЭБС Юрайт. Сделайте ссылки на книги с использованием инструментария этой ЭБС.

5. Работа с интернет источниками

Используйте информационно-коммуникационные технологии для доступа к

образовательным ресурсам сети интернет.

Найдите в интернете дополнительные источники по вашему списку дисциплин и проанализируйте их по следующим параметрам:

- Как данные источники подходят для вашего самообучения?
- Соответствуют ли уровню вашего обучения?
- Учебный или научно-популярный источник?
- Наличие информации об авторах.

Проанализируйте можно ли использовать эти источники для самообучения и самоорганизации. (Подготовить список с описанием и ссылками на источники).

Составьте список из 3 источников, подходящих, по Вашему мнению, для самообразования и образования профессиональной деятельности по каждой дисциплине с ссылками и соответствующими комментариями.

6. Работа с образовательными платформами онлайн-курсов

Используйте информационно-коммуникационные технологии для доступа к открытым образовательным курсам для образования профессиональной деятельности и самообучения.

Проанализируйте, содержание платформ открытых онлайн-курсов:

stepik;

lektorium;

openedu.

Выберите в каждом из представленных платформ по одному курсу, соответствующему каждой из Вашего списка дисциплин. Ответ представляется в виде таблицы в таблице указать название и ссылку на выбранные курсы.

Проанализируйте два из них по следующим параметрам:

- 1.Понятность (усиливается наличием мультимедийных и/или интерактивных материалов).
- 2.Доступность (курс рассчитан на широкую аудиторию и его прохождение не требует специальной и/или дополнительной подготовки)
- 3.Инновационность (новизна в донесении материала).
- 4.Системность (четкая структура, понятная система).
- 5.Оптимальность (максимум доходчивости при минимуме материала).

Ответ предоставляется в виде таблицы с краткими пояснениями своего мнения.

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Индивидуальное домашнее задание»

Данное оценочное средство оценивается путем установления соответствия выполненной работы обучающегося одному из трех перечисленных комплексных показателей, причем мера соответствия к выражается в баллах по 100-балльной шкале.

Показатель повышенного уровня к от 71 до 100	Показатель базового уровня к от 60 до 70	Показатель неосвоенности к меньше 60
Работа выполнена на повышенный уровень, если по результатам работы студент продемонстрировал, что:	Работа выполнена на базовый уровень, если по результатам работы студент продемонстрировал, что: –знает основные источники	Работа выполнена ниже базового уровня, если студент: –не знает основные источники учебной

<p>–знает основные и дополнительные источники учебной информации, хорошо ориентируется в них и способен выбрать лучший;</p> <p>–знает и может выбрать лучшие инфокоммуникационные технологии, позволяющие осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации в образовательном пространстве;</p> <p>–умеет самостоятельно разобраться в теоретическом и практическом учебном материале;</p> <p>–умеет самостоятельно применять оптимальные инфокоммуникационные технологии для анализа и обработки учебной информации;</p> <p>–способен продуктивно организовать процесс самостоятельного освоения учебного материала;</p> <p>–способен самостоятельно решить образовательные задачи поиска, хранения, обработки и анализа информации с применением информационно-коммуникационных технологий.</p>	<p>учебной информации и может найти необходимый материал в них;</p> <p>–знает базовые инфокоммуникационные технологии, необходимые для поиска и обработки учебной информации;</p> <p>–умеет самостоятельно выполнять основные задания с опорой на разобранные примеры;</p> <p>–умеет применять заданные типовые инфокоммуникационные технологии для поиска и обработки учебной информации;</p> <p>–способен самостоятельно освоить отдельные учебные подразделы, разобранные в методических пособиях;</p> <p>–способен по аналогии с рассмотренными примерами решать отдельные образовательные задачи поиска и обработки образовательной информации.</p>	<p>информации и не может найти необходимый материал в них;</p> <p>–не знает базовые инфокоммуникационные технологии, необходимые для поиска и обработки учебной информации;</p> <p>–не умеет самостоятельно выполнять основные задания с опорой на разобранные примеры;</p> <p>–не умеет применять заданные типовые инфокоммуникационные технологии для поиска и обработки учебной информации;</p> <p>–не способен самостоятельно освоить отдельные учебные подразделы, разобранные в методических пособиях;</p> <p>–не способен по аналогии с рассмотренными примерами решать отдельные образовательные задачи поиска и обработки образовательной информации.</p>
---	--	--

Количество набранных баллов за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл } OC = k \cdot \max OC / 100$$

где Балл OC – балл за оценочное средство;

k – набранное количество баллов по 100-балльной шкале;

$\max OC$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 18 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 18 до 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 21 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Знания
знает источники информации для самообразования
Умения
умеет самостоятельно организовать освоение учебного материала
Навыки и/или опыт деятельности
владеет навыками самообразования и самоорганизации при обучении
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
Знания

знает инфокоммуникационные технологии, позволяющие осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ образовательной информации
Умения
умеет применять инфокоммуникационные технологии для поиска, хранения, обработки и анализа образовательной информации
Навыки и/или опыт деятельности
способен осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ учебной информации из различных источников с использованием инфокоммуникационных технологий

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

На зачете студенту предлагается билет, состоящий из теоретического вопроса и практического задания. После ответа по билету, студенту могут быть заданы дополнительные вопросы.

Необходимо подготовиться к теоретической части зачета заранее, изучив соответствующие вопросы.

При пояснениях к практическим заданиям разрешается использовать собственные отчеты по индивидуальному домашнему заданию.

Время на подготовку к вопросам зачета составляет 30 минут с момента выбора билета.

Также студенты должны быть готовы отвечать на дополнительные вопросы преподавателя в рамках тематической направленности в выбранном билете.

При ответе на билет студенту необходимо пояснить, какими источниками информации он пользовался при подготовке к зачету по этому вопросу, какие есть дополнительные источники информации, справочники, иные источники информации, помогающие организовать процесс самообразования по данному разделу / подразделу дисциплины.

При сдаче зачета студентам необходимо продемонстрировать:

- знание источников информации для самообразования;
- знание инфокоммуникационных технологий, позволяющих осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ образовательной информации;
- умение самостоятельно организовать освоение учебного материала;
- умение применять инфокоммуникационные технологии для поиска, хранения, обработки и анализа образовательной информации;
- владение навыками самообразования и самоорганизации при обучении;
- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ учебной информации из различных источников с использованием инфокоммуникационных технологий.

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из двух заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	12	20
Практическое задание	12	20
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

0. При сдаче зачета студентам необходимо продемонстрировать:

- знание источников информации для самообразования;
- знание инфокоммуникационных технологий, позволяющих осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ образовательной информации;
- умение самостоятельно организовать освоение учебного материала;
- умение применять инфокоммуникационные технологии для поиска, хранения, обработки и анализа образовательной информации;
- владение навыками самообразования и самоорганизации при обучении;
- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ учебной информации из различных источников с использованием инфокоммуникационных технологий.

1. Перечень теоретических вопросов:

1. Информационные ресурсы, образовательные информационные ресурсы. Примеры.
2. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов образования.
3. Специфика образовательных технических средств и ресурсов.
4. Возможные риски при использовании компьютера в образовании. Виды компьютерных преступлений.
5. Технические средства и информационные ресурсы ЭИОС вуза.
6. Основы информатизации образовательного процесса.
7. Виды организации образовательного процесса с применением коммуникационных и информационных технологий.
8. Основные свойства приложений, предназначенных для обработки текстовой учебной информации.
9. Основные свойства приложений, предназначенных для обработки графической образовательной информации.
10. Образовательные системы виртуальной реальности. Примеры.
11. Образовательные системы дополненной реальности. Примеры.
12. Электронно-библиотечные системы. Примеры.
13. Виды доступа и функционал ЭБС. ЭБС вуза.
14. Электронные образовательные ресурсы университета.
15. Электронный деканат в современной системе образования.
16. Результаты освоения студентами образовательной программы в ЭИОС вуза.
17. Виды занятий с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

18. Основные информационные средства коммуникации обучающегося.
 19. Роль ИКТ в процессе получения информации студентом.
 20. Виды электронных образовательных ресурсов.
 21. Системы управления образовательным контентом. Примеры.
 22. Использование презентаций для представления информации во время обучения.
 23. Дистанционное и электронное обучение.
 24. Виды коммуникаций в сети Интернет. Примеры, специфика, использование.
 25. Онлайн обучение. Достоинства и недостатки.
 26. Массовые открытые онлайн-курсы. Их специфика. Использование для самообразования.
 27. Основные платформы МООС. Их специфика.
 28. Корректность использования литературных заимствований при обучении. Правомерные и неправомерные заимствования.
 29. Большие данные в образовании.
 30. Искусственный интеллект в образовании.
2. Типовые примеры практического задания
 1. Опишите и поясните алгоритм действий, необходимый для:
 - поиска учебных планов на сайте вуза, работы с информацией в нём.
 - работы с массовыми открытыми курсами на платформе openedu.
 2. Опишите и поясните алгоритм действий, необходимый для:
 - поиска методических документов на сайте вуза, работы с информацией в них.
 - работы с массовыми открытыми курсами на платформе lektorium.
 3. Опишите и поясните алгоритм действий, необходимый для:
 - поиска дисциплин семестра и форм отчетности по ним с помощью ЭИОС вуза.
 - работы с массовыми открытыми курсами на платформе stepik.
 4. Опишите и поясните алгоритм действий, необходимый для:
 - поиска времени и места консультационных часов преподавателя с помощью ЭИОС вуза.
 - поиска информации по дисциплине в сети интернет и корректном цитировании заимствованной информации.
 5. Опишите и поясните алгоритм действий, необходимый для:
 - поиска книг по заданной дисциплине в ЭБС университета.
 - работы студента в системе электронного деканата.
 6. Опишите и поясните алгоритм действий, необходимый для:
 - поиска книг в электронном каталоге библиотеки университета.
 - работы студента в системе электронного деканата.
 7. Опишите и поясните алгоритм действий, необходимый для:
 - создания и работы с книжной полкой в ЭБС университета.
 - использования инфокоммуникационных средств для коммуникаций с преподавателем.
 8. Опишите и поясните алгоритм действий, необходимый для:
 - поиска и работы с электронным курсом в ЭИОС университета.
 - работы студента в системе электронного деканата.
 9. Опишите и поясните алгоритм действий, необходимый для:
 - поиска учебных планов на сайте вуза, работы с информацией в нём.
 - поиска и работы с электронным курсом в ЭИОС университета.
 10. Опишите и поясните алгоритм действий, необходимый для:
 - поиска дисциплин семестра и форм отчетности по ним с помощью ЭИОС вуза.
 - создания и работы с книжной полкой в ЭБС университета.

11. Опишите и поясните алгоритм действий, необходимый для:
 - поиска методических документов на сайте вуза, работы с информацией в них.
 - работы в личном кабинете в ЭИОС университета.
12. Опишите и поясните алгоритм действий, необходимый для:
 - поиска времени и места консультационных часов преподавателя с помощью ЭИОС вуза.
 - поиска книг по заданной дисциплине в ЭБС университета.
13. Опишите и поясните алгоритм действий, необходимый для:
 - поиска книг по заданной дисциплине в ЭБС университета.
 - работы студента в системе электронного деканата.
14. Опишите и поясните алгоритм действий, необходимый для:
 - работы в личном кабинете в ЭИОС университета.
 - работы с массовыми открытыми курсами на платформе lektorium.
15. Опишите и поясните алгоритм действий, необходимый для:
 - поиска и работы с электронным курсом в ЭИОС университета.
 - работы студента в системе электронного деканата.
16. Опишите и поясните алгоритм действий, необходимый для:
 - поиска дисциплин семестра и форм отчетности по ним с помощью ЭИОС вуза.
 - работы с массовыми открытыми курсами на платформе lektorium.
17. Опишите и поясните алгоритм действий, необходимый для:
 - поиска книг по заданной дисциплине в ЭБС университета.
 - работы с массовыми открытыми курсами на платформе stepik.
18. Опишите и поясните алгоритм действий, необходимый для:
 - поиска книг в электронном каталоге библиотеки университета.
 - поиска информации по дисциплине в сети интернет и корректном цитировании заимствованной информации.
19. Опишите и поясните алгоритм действий, необходимый для:
 - работы студента в системе электронного деканата.
 - работы с массовыми открытыми курсами на платформе openedu.
20. Опишите и поясните алгоритм действий, необходимый для:
 - поиска дисциплин семестра и форм отчетности по ним с помощью ЭИОС вуза.
 - создания и работы с книжной полкой в ЭБС университета.
21. Опишите и поясните алгоритм действий, необходимый для:
 - поиска методических документов на сайте вуза, работы с информацией в них.
 - работы студента в системе электронного деканата.
22. Опишите и поясните алгоритм действий, необходимый для:
 - поиска книг по заданной дисциплине в ЭБС университета.
 - работы с массовыми открытыми курсами на платформе lektorium.
23. Опишите и поясните алгоритм действий, необходимый для:
 - поиска времени и места консультационных часов преподавателя с помощью ЭИОС вуза.
 - работы с массовыми открытыми курсами на платформе stepik.
24. Опишите и поясните алгоритм действий, необходимый для:
 - поиска и работы с электронным курсом в ЭИОС университета.
 - работы студента в системе электронного деканата.
25. Опишите и поясните алгоритм действий, необходимый для:
 - создания и работы с книжной полкой в ЭБС университета.
 - использования инфокоммуникационных средств для коммуникаций с преподавателем.

26. Опишите и поясните алгоритм действий, необходимый для:
- работы студента в системе электронного деканата.
 - работы с массовыми открытыми курсами на платформе openedu.
27. Опишите и поясните алгоритм действий, необходимый для:
- создания и работы с книжной полкой в ЭБС университета.
 - работы с массовыми открытыми курсами на платформе stepik.
28. Опишите и поясните алгоритм действий, необходимый для:
- поиска книг по заданной дисциплине в ЭБС университета.
 - использования инфокоммуникационных средств для коммуникаций с преподавателем.
29. Опишите и поясните алгоритм действий, необходимый для:
- поиска дисциплин семестра и форм отчетности по ним с помощью ЭИОС вуза.
 - работы в личном кабинете в ЭИОС университета.
30. Опишите и поясните алгоритм действий, необходимый для:
- поиска и работы с электронным курсом в ЭИОС университета.
 - поиска информации по дисциплине в сети интернет и корректном цитировании заимствованной информации.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	<p>Ответ соответствует повышенному уровню, если полностью раскрыто содержание вопроса, даны четкие определения, приведены поясняющие примеры, сделаны выводы, необходим материал выписан в форме, удобной для практического применения, даны ответы на все дополнительные вопросы по материалу билета; при ответе на теоретический вопрос видно, что студент:</p> <ul style="list-style-type: none"> –знает основные и дополнительные источники учебной информации, хорошо ориентируется в них и способен выбрать 	<p>Ответ соответствует базовому уровню, если в нем представлен основной материал теоретического билета, записаны определения и формулы, имеются незначительные ошибки в формулировках, с помощью преподавателя даны ответы на основные дополнительные вопросы по материалу билета; при ответе на теоретический вопрос видно, что студент:</p> <ul style="list-style-type: none"> –знает основные источники учебной информации и может найти необходимый материал в них; –знает базовые 	<p>Ответ соответствует уровню ниже базового, если в нем не представлен основной материал теоретического билета, не записаны определения и формулы, имеются значительные ошибки в формулировках, не даны ответы на основные дополнительные вопросы по материалу билета; при ответе на теоретический вопрос видно, что студент:</p> <ul style="list-style-type: none"> –не знает основные источники учебной информации и не может найти необходимый материал в них; –не знает базовые инфокоммуникационн

	<p>лучший; –знает и может выбрать лучшие инфокоммуникационные технологии, позволяющие осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации в образовательном пространстве.</p>	<p>инфокоммуникационные технологии, необходимые для поиска и обработки учебной информации.</p>	<p>технологии, необходимые для поиска и обработки учебной информации.</p>
<p>Практическое задание</p>	<p>Подробно и полно описан алгоритм необходимых действий для всех необходимых заданий . Выбран оптимальный путь решения соответствующих заданий с использованием инфокоммуникационных технологий. Пояснено, как можно использовать соответствующие операции при обучении. Ответы подкреплены примерами. Даны ответы на все дополнительные вопросы. По ответам видно, что студент: –умеет самостоятельно разобраться в теоретическом и практическом учебном материале; –умеет самостоятельно применять оптимальные инфокоммуникационные технологии для анализа и обработки</p>	<p>Задание выполнено на базовый уровень, если алгоритм необходимых действий для заданий описан, но некоторые операции приведены не полностью, выбран не самый оптимальный путь решения, часть ответов подкреплено примерами, некоторые дополнительные вопросы вызвали затруднение. По ответам видно, что студент: –умеет самостоятельно выполнять основные задания с опорой на разобранные примеры ; –умеет применять заданные типовые инфокоммуникационные технологии для поиска и обработки учебной информации; –способен самостоятельно освоить отдельные учебные подразделы, разобранные в методических</p>	<p>Задание выполнено ниже базового уровня , если задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя, при выполнении задания студент не в состоянии вспомнить и выбрать алгоритм решения задачи, по выполненному заданию и ответам по нему видно, что студент: –не умеет самостоятельно выполнять основные задания с опорой на разобранные примеры ; –не умеет применять заданные типовые инфокоммуникационные технологии для поиска и обработки учебной информации ; –не способен самостоятельно освоить отдельные учебные подразделы, разобранные в</p>

	<p>учебной информации; –способен продуктивно организовать процесс самостоятельного освоения учебного материала; –способен самостоятельно решить образовательные задачи поиска, хранения, обработки и анализа информации с применением информационно-коммуникационных технологий.</p>	<p>пособиях; –способен по аналогии с рассмотренными примерами решать отдельные образовательные задачи поиска и обработки образовательной информации.</p>	<p>методических пособиях; –не способен по аналогии с рассмотренными примерами решать отдельные образовательные задачи поиска и обработки образовательной информации;</p>
--	--	---	---

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Брыксина, О.Ф. Информационно-коммуникационные технологии в образовании [Электронный ресурс]: учебник / О.Ф. Брыксина, Е.А. Пономарева, М.Н. Сони́на. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 549 с. - Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=340853>
2. Федотова, Е.Л. Информационные технологии в науке и образовании [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.Л. Федотова, А.А. Федотов. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 335 с. - Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=339543>
3. Гвоздева, В. А. Базовые и прикладные информационные технологии [Электронный ресурс]: учебник / В.А. Гвоздева. – М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. - 384 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=346874>

Дополнительная литература

1. Введение в инфокоммуникационные технологии [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Гагарина Л. Г. [и др.] - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 336 с - Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=337769>
2. Федотова, Е. Л. Информационные технологии и системы [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.Л. Федотова. – М. : ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 352 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=356007>
3. Киселев, Г. М. Информационные технологии в педагогическом образовании [Электронный ресурс]: учебник / Г. М. Киселев, Р. В. Бочкова. - 3-е изд., стер. – М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 300 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=358452>
4. Шишов, О. В. Современные технологии и технические средства информатизации [Электронный ресурс]: учебник / О.В. Шишов. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 462 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=354804>

Периодические издания

1. Information Security. Информационная безопасность(<http://www.itsec.ru/>)
2. Inside защита информации(<http://www.inside-zi.ru>)

Нормативно-правовые акты

1. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 55751-2013 "Информационно-коммуникационные технологии в образовании. Электронные учебно-методические комплексы. Требования и характеристики" (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 ноября 2013 г. N 1500-ст)

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

3. Онлайн-курсы от ведущих вузов и компаний страны-Степик - режим доступа <https://welcome.stepik.org/ru>
4. НАЦИОНАЛЬНАЯ ПЛАТФОРМА ОТКРЫТОГО ОБРАЗОВАНИЯ - режим доступа <https://openedu.ru/>
5. Лекториум - режим доступа <https://www.lektorium.tv/>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Консультация

Разъяснение наиболее сложных вопросов изучаемого программного материала является основным содержанием групповых или индивидуальных консультаций. Цель – максимальное приближение обучения к практическим интересам с учетом имеющейся информации.

Консультация проводится в следующих случаях:

- когда необходимо подробно рассмотреть практические вопросы, которые были недостаточно освещены в процессе лекции;
- с целью оказания помощи в самостоятельной работе, выполнении заданий текущей аттестации, подготовке творческих заданий;
- с целью более качественной подготовки к промежуточной аттестации по дисциплине;
- если студенты самостоятельно изучают определенный материал дисциплины;
- в иных случаях при необходимости дополнительного разбора материала.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Студентам рекомендуется изучить список рекомендованной литературы по дисциплине, необходимой для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

При подготовке к практическому занятию, проработке конспектов лекций, выполнению текущих и отчетных самостоятельных работ настойчиво рекомендуется просматривать соответствующие разделы в списке рекомендуемой литературы, делать пометки с ссылками на разделы или страницы с полезной информацией.

Полученные ссылки значительно облегчат процедуру подготовки к промежуточной аттестации по дисциплине, повысят результаты на ней и в целом будут способствовать повышению качества обучения.

Методические указания для подготовки к тестированию

Тест — это стандартизованное задание, по результатам выполнения которого дается оценка уровня освоения материала.

В заданиях закрытой формы с одним правильным ответом необходимо выбрать только один из ответов среди предложенных.

При подготовке к тестированию необходимо самостоятельно проработать основные и дополнительные источники информации по дисциплине. Рекомендуется повторить и закрепить материал, используя конспект лекций и практических занятий.

Методические указания по подготовке индивидуального домашнего задания

При выполнении индивидуальных домашних заданий необходимо подробно ознакомиться с заданием и правилом оформления работы. Прочитать теорию, разобрать примеры выполнения заданий. Рассмотреть свое индивидуальное задание. Постараться выявить аналогии. Решить задание с использованием материалов пособия и литературы по дисциплине. Оформить решение, записать четкие выводы.

Методические указания по подготовке к зачету

Контроль и оценка освоения материала является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. На зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические умения и навыки. Зачет дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени.

Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический

труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса.

Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности.

Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях.

Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий.

На зачете студенту предлагается билет, проверяющий освоение как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы, как по материалам билета, так и основные вопросы по всему материалу курса в целом.

Получив билет, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе, иллюстрировать свой ответ примерами из выполненных ранее заданий.

От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям и ведению конспектов на лекциях

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы или практических занятий, дополняющие материал

прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

Методические указания при подготовке к практическим занятиям и работе на них

Важной составной частью учебного процесса являются практические занятия. Подготовка к практическому занятию состоит из закрепления и углубления теоретического материала, разобранного на лекционных занятиях и выполнения домашних заданий.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, подробно изучить конспект лекций, разделы учебников и учебных пособий для получения полного представления об изучаемой теме. В процессе подготовки к занятиям приветствуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

Самостоятельное решение предложенных задач способствует закреплению и расширению полученных знаний. Выполнение домашних заданий содействует развитию самостоятельности, ответственности, развитию навыков самообразования. Домашняя работа активизирует мыслительную деятельность в процессе поиска путей и приемов решения задач.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

Задачи, вызвавшие наибольшие затруднения, разбираются совместно с преподавателем. Затем студенты под руководством преподавателя повторяют теоретический материал данного практического занятия, что способствует более глубокому его осмыслению и закреплению. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения различного рода задач.

Основная часть практических занятий посвящена выполнению заданий, в том числе с использованием компьютеров. Преподаватель следит за процессом решения, поправляет в случае возникновения ошибок, с помощью наводящих вопросов помогает студентам найти верное решение.

Рекомендуется проявлять активность и самостоятельность при выполнении предложенных заданий, что способствует лучшему усвоению материала.

Некоторые практические занятия могут быть организованы в форме мозгового штурма, который используется для нахождения способов решения практических задач.

Мозговой штурм – это форма дискуссии, обеспечивающая процесс генерирования большого количества оригинальных идей без их предварительного анализа и обсуждения

участниками. При проведении мозгового штурма каждый студент предлагает, как можно больше идей о способе выполнения предложенных заданий, далее имеет место совместное обсуждение предложенных действий и формулирование окончательного решения поставленной задачи.

Каждый студент вовлекается в процесс через поочерёдные выступления. Поощряется вбрасывать столько идей, сколько возможно. Участники мозгового штурма высказывают свои предложения и идеи, которые записываются без какого-либо цензурирования. Преподаватель должен пресекать любые попытки оценок жизнеспособности сгенерированных участниками идей, прежде чем мозговой штурм будет закончен. Конечное решение может потребовать ещё одной или более сессий мозгового штурма для окончательного принятия решения о способе выполнения работы. В результате применения метода мозгового штурма студенты совместными усилиями находят способ выполнения предложенных заданий.

В заключение преподаватель подводит итоги практического занятия, комментирует домашние задания. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10
АСТЕР	Программа, позволяющая создать несколько рабочих мест на базе одного системного блока

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
-----------------	--------------------------	-----------------

edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
Google Scholar	https://scholar.google.ru/	Поисковая система по полным текстам научных публикаций всех форматов и дисциплин
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".
Электронный каталог Российской национальной библиотеки	http://primo.nlr.ru/	Библиографические коллекции Российской национальной библиотеки

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук. Автоматизированные рабочие места с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет».	
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>	
специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук. Автоматизированные рабочие места с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет»	

XII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Лекции (с включением дополнительных элементов: презентации по дисциплине, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
2. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, их анализом, с работой за компьютером)

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.



**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

Утверждаю
заместитель директора по учебной работе

О.М. Васильева

27 марта 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль
Технология организации ресторанного дела

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
заочная

Нижнекамск-2020

Программа разработана:
Габдуллина Г.К.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа является неотъемлемой частью ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела.

Содержание

I. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

II. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

III. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

V. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

X. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

XI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

XII. ФОРМЫ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

I. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цели курса «Основы предпринимательства» -приобретение необходимых и достаточных теоретических знаний и практических навыков и умений в рамках основ предпринимательства, а так же овладение необходимыми общекультурными и профессиональными компетенциями, относящимися к основам предпринимательства в современных рыночных условиях.

Учебные задачи дисциплины (модуля) «Основы предпринимательства» являются:

1. Изучение общих вопросов предпринимательской деятельности;
2. Рассмотрение сущности понятийного аппарата, приемов и методики основ предпринимательства;
3. Рассмотрение рыночных предпосылок и факторов ведения бизнеса в сфере общественного питания;
4. Формирование представления о подходах и методах экономики предпринимательской деятельности в сфере общественного питания;
5. Рассмотрение элементов и изучение процесса составления бизнес-плана;
6. Изучение практики ведения бизнеса в сфере общественного питания.
7. Формирование представления о подходах и методах проектирования и развитие навыков применения инструментария проектного менеджмента в разработке и реализации проектов;

2. Соотнесение планируемых результатов освоения образовательной программы и планируемых результатов обучения по дисциплине

Область профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию

производства и обслуживания на предприятиях питания;

контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания

Объектами профессиональной деятельности являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
 продукция питания различного назначения;
 методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой
 продукции питания;
 технологическое оборудование;
 сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные
 специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
 центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся бакалавры,
 освоившие программу бакалавриата:

- научно-исследовательская
- организационно-управленческая
- проектная
- маркетинговая
- производственно-технологическая

Развиваемые при изучении дисциплины компетенции обучающихся,
 установленные образовательным стандартом:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Планируемые результаты	
ОК-3	Знания	основ экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
	Умения	использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
	Навыки и/или опыт деятельности	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности способностью сбора и анализа экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности

II. Указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина **ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА** имеет код ФТД.02, относится к дисциплинам блока ФДТ "факультативы" основной образовательной программе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология организации ресторанного дела, уровень образования бакалавриат.

У обучающихся заочной формы обучения дисциплина **ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА** предусмотрена учебным планом в 3 семестре обучения.

III. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц, 72 часов. Форма промежуточной аттестации: зачёт в 3 семестре.

Распределение часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся:

Виды учебных занятий	3 семестр	Всего часов
Контактная работа обучающихся с преподавателем (не включая аттестационные испытания)	10	10
в т. ч. занятия лекционного типа	4	4
в т. ч. занятия семинарского типа	6	6
Самостоятельная работа обучающихся	58	58
Промежуточная аттестация	4	4
в т. ч. зачет	4	4
ИТОГО	72	72

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

1. Структура дисциплины по темам (разделам)

Раздел 1. Общие вопросы предпринимательской деятельности. Рыночные предпосылки и факторы ведения бизнеса

Тема 1. Основные аспекты предпринимательской деятельности

Сущность предпринимательской деятельности. Предпринимательство как

явление (совокупность экономических отношений между экономическими агентами) и как процесс (цепочка действий предпринимателя, начиная с момента зарождения идеи и заканчивая воплощением её в конкретный проект). Виды и субъекты предпринимательской деятельности.

Организационно-правовые формы ведения бизнеса. Современные формы и виды предпринимательства в России и в мире. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности (полное товарищество, товарищество на вере (коммандитное товарищество), общество с ограниченной ответственностью, общество с дополнительной ответственностью, акционерное общество, производственный кооператив, государственные и муниципальные унитарные предприятия). Факторы, влияющие на выбор организационно-правовой формы. Реализация предпринимательской функции в корпорациях.

Тема 2. Внешняя и внутренняя среда предпринимательства

Внешние и внутренние причины, в совокупности, оказывающие как благоприятное, так и неблагоприятное воздействие на развитие предпринимательства. Исследование природы рыночных отношений, как основной среды существования предпринимателя. Исследование экономической свободы как ведущего элемента предпринимательской среды. Анализ инфраструктуры бизнеса. Анализ внешней и внутренней среды.

Тема 3. Маркетинговые исследования в бизнесе: анализ рынка и конкурентов

Понятие и содержание маркетингового исследования. Необходимость проведения маркетингового исследования. Источники информации для анализа спроса и предложения (опрос, анкетирование, интервью и т.п.). Выявление и создание потребительской ценности. Позиционирование продукта, услуги. Сегментирование рынка, анализ конкурентов. Выбор поставщиков. Сущность создания конкурентных преимуществ.

Раздел 2. Экономика предпринимательской деятельности

Тема 4. Источники финансирования и структура капитала предпринимательской деятельности

Источники финансирования предпринимательской деятельности: лизинг, кредит, собственные средства, краундфандинг и т.д. Средства для реализации проекта; в том случае если привлекаются заемные средства: сумма кредита, процент и срок кредита; график выплаты кредита (конкретные даты начала и конца кредитования и суммы).

Особенности финансирования проектов в Республике Татарстан. Программы государственной поддержки бизнеса в Республике Татарстан. Определение потребности в оборотных средствах. Планирование

потребности в оборотных средствах. Источники информации о потребности в оборотных средствах.

Постатейный план стартовых инвестиций в предпринимательской деятельности. Необходимость формирования постатейного плана стартовых (первоначальных) инвестиций. Оценка дефицита или избытка финансирования;

Тема 5. Основные экономические показатели деятельности предприятия

Основные финансовые результаты предпринимательской деятельности. Показатели оценки эффективности предпринимательской деятельности. Рентабельность предпринимательской деятельности, срок окупаемости проекта, NPV, IRR, маржинальность деятельности и тд.

Тема 6. Налогообложение предпринимательской деятельности

Системы налогообложения, применяемые в Российской Федерации и в Республике Татарстан в отношении субъектов предпринимательской деятельности. Общая система налогообложения, специальные налоговые режимы: особенности и возможности применения.

Тема 7. Составление, презентация, экспертиза и практическая реализация бизнес-плана

Структура бизнес плана в соответствии с Постановлением Правительства РТ от 2004 г.

Общие подходы составления бизнес-плана в Республике Татарстан

Процесс формирования бизнес-плана проекта.

Анализ эффективности бизнес-плана. Методика проведения экспертизы бизнес-плана.

Технология презентации бизнес – плана.

Раздел 3. Практика ведения бизнеса

Тема 8. Создание, реструктуризация и ликвидация бизнеса.

Организационно-правовая форма реализации проекта. Правовые аспекты деятельности организации. Способ организации проектного финансирования. Производственно-технологическая структура.

Правовые аспекты деятельности организации. Организационно-правовые особенности создания и ведения бизнеса в регионах Республики Татарстан (ИП, ООО, Самозанятые).

Тема 9. Ответственность предпринимателя при организации и осуществлении предпринимательской деятельности

Сущность и виды ответственности. Ответственность в предпринимательской деятельности: гражданская ответственность. Уголовная ответственность Административная ответственность.

Ответственность за совершение налоговых правонарушений

Тема 10. Психология бизнеса. Психологический портрет предпринимателя

Объективные и субъективные психологические предпосылки развития предпринимательства. Сравнительный анализ психологических портретов предпринимателя и менеджера.

2. Тематический расчет часов по видам учебных занятий

Тематический план учебной дисциплины

№	Наименование темы	Объем дисциплины и виды учебной работы, включая контактную работу обучающихся и самост. работу обучающихся (трудоемкость (в часах))				
		Занятия лек-ого типа	Занятия сем-ого типа (кроме лаб-ых работ)	Занятия сем-ого типа в форме лаб-ых работ	Сам-ая работа обуча-ся	Всего

1 этап (3 семестр)

Раздел 1. Общие вопросы предпринимательской деятельности. Рыночные предпосылки и факторы ведения бизнеса

1	Основные аспекты предпринимательской деятельности	0	0,5	0	4	4,5
2	Внешняя и внутренняя среда предпринимательства	0	0,5	0	8	8,5
3	Маркетинговые исследования в бизнесе: анализ рынка и конкурентов	0,5	0,5	0	6	7

Раздел 2. Экономика предпринимательской деятельности

4	Источники финансирования и структура капитала предпринимательской деятельности	0,5	0,5	0	6	7
5	Основные экономические показатели деятельности предприятия	0,5	1	0	12	13,5
6	Налогообложение предпринимательской деятельности	0,5	1	0	6	7,5
7	Составление, презентация, экспертиза и практическая реализация бизнес-плана	0,5	0,5	0	4	5

Раздел 3. Практика ведения бизнеса

8	Создание, реструктуризация и ликвидация бизнеса.	0,5	0,5	0	4	5
9	Ответственность предпринимателя при организации и осуществлении предпринимательской деятельности	0,5	0,5	0	4	5
10	Психология бизнеса. Психологический портрет предпринимателя	0,5	0,5	0	4	5
	Зачёт					4
	Итого	4	6	0	58	72

V. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Режим доступа: <https://edu.ieml.ru/course/view.php?id=16212>

1. Конспект лекций
2. Методические указания к практическим занятиям и для самостоятельной работы

VI. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс и формулировка компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	ЭКОНОМИКА МАРКЕТИНГ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

В рамках дисциплины **ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА** указанные компетенции формируются и оцениваются на одном этапе, соответствующем семестру изучения дисциплины.

2. Описание показателей и критериев оценивания результатов обучения на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание степени освоения дисциплины (этапа изучения дисциплины), включая уровень сформированности компетенций в рамках данной дисциплины (этапа изучения дисциплины) осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы.

Оценка за дисциплину (этап изучения дисциплины) складывается из баллов, набранных в течение:

- текущей работы обучающегося;
- текущего контроля успеваемости;
- промежуточной аттестации.

В целом за дисциплину, либо если дисциплина изучается несколько семестров, то за каждый отдельный этап (семестр) изучения, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущую работу и текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Дисциплина (либо отдельный этап изучения дисциплины) считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущий контроль успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

Баллы, получаемые обучающимся в течение семестра, складываются из баллов набранных за текущую работу и баллов полученных за текущий контроль успеваемости. Суммарное количество баллов за семестр ограничивается 60 баллами. При наборе в течение семестра большего количества баллов, излишки срезаются и засчитывается ровно 60 баллов.

Общий расчет баллов за дисциплину (отдельный этап изучения дисциплины)

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ	Максимальный начисляемый балл
Текущая работа обучающегося	0	Не ограничено	60
Текущий контроль успеваемости	36	60	
Промежуточная аттестация	24	40	40
ИТОГО	60		100

Текущая работа обучающегося

Текущая работа обучающегося включает в себя баллы за посещение занятий, работу на занятиях, а также баллы за творческую работу.

Баллы за посещаемость

Посещение всех занятий дисциплины оценивается ровно в 10 баллов. За посещение занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ) начисляется в 1,5 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа. За посещение семинарского занятия в форме лабораторной работы начисляется в 2 раза больше баллов, чем за посещение занятия лекционного типа.

Расчет баллов за посещаемость
Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид занятия	Количество занятий	Балл за посещение одного занятия	Балл за посещение всех занятий
Занятия лекционного типа	2	1,54	3,08
Занятия семинарского типа (кроме лабораторных работ)	3	2,31	6,92
ИТОГО			10

Баллы за работу на занятиях

Баллы за работу на занятиях (устные ответы, решение задач у доски, выполнение заданий на местах и т.п.) начисляются в течение семестра преподавателем, их максимально возможное количество не ограничивается.

Баллы за творческую работу

Данные баллы начисляются за творческую работу обучающихся в области научно-исследовательской, общественно-политической деятельности вуза, а так же за другие виды деятельности, связанные с тематикой дисциплины и развиваемыми в рамках нее компетенциями. За данный вид работ можно получить максимум 20 баллов.

Текущий контроль успеваемости

В течение семестра предусматривается проведение текущего контроля успеваемости обучающихся, включающего в себя применение оценочных средств.

Обучающийся должен по каждому оценочному средству предусмотренному дисциплиной (этапом изучения дисциплины) набрать не менее 60% от их максимальных значений.

Расчет баллов за работу в семестре

Этап 1. Первый семестр изучения дисциплины

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл
Текущая работа обучающегося		
Посещаемость	0	10
Работа на занятиях	0	Не ограничено
Творческая работа	0	20
Текущий контроль успеваемости		
Дискуссия	6,00	10,00
Творческое задание	30,00	50,00

Промежуточная аттестация

За промежуточную аттестацию обучающийся может набрать от 24 (что составляет 60% от максимального значения) до 40 баллов.

На промежуточной аттестации преподаватель проверяет наличие выполненных оценочных средств текущего контроля успеваемости и выполнение оценочных средств промежуточной аттестации. Если набранный балл по хотя бы одному из предусмотренных оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации составляет менее 60% от их максимальных значений, то за дисциплину (этап изучения дисциплины) выставляется оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Общее количество баллов за дисциплину (этап изучения дисциплины) в семестре вычисляется как сумма набранных баллов за работу в семестре (36-60 баллов) и промежуточную аттестацию (24-40 баллов).

Соответствие рейтинговых и традиционных оценок

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка на экзамене (дифф. зачете, за выполнение курсовой работы)	Традиционная оценка на зачете
Меньше 60	Неудовлетворительно	Не зачтено
60 – 70	Удовлетворительно	Зачтено
71 – 85	Хорошо	
86 – 100	Отлично	

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

Используется единый подход оценки освоения компетенций на различных этапах их формирования, основанный на балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости. Для оценивания уровня освоения компетенций, формируемых на каждом этапе изучения, используются оценочные средства текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. По каждой компетенции выделяются отдельные компоненты, формирование которых оценивается с помощью оценочных средств.

Уровень освоенности компетенции в результате изучения дисциплины (этапа изучения дисциплины) вычисляется по формуле:

$$\text{Балл(К/Дисц/Этап изуч)} = \frac{\sum \text{Набранный балл за ОС}}{\sum \text{max балл за ОС}} \times 100$$

где **Балл(К/ Дисц/ Этапизуч)** – балл, характеризующий уровень сформированности компетенции К на рассматриваемом этапе обучения дисциплины;

\sum **Набранный балл за ОС** – сумма набранных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения;

\sum **max балл за ОС** – сумма максимальных баллов по всем оценочным средствам, измеряющим компетенцию на рассматриваемом этапе изучения.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

В рамках отдельной дисциплины (этапа изучения) компетенция считается освоенной, если за нее получено не менее 60 баллов.

В случае если дисциплина изучается несколько семестров, то оценка уровня сформированности компетенции в целом по дисциплине принимается равной средневзвешенному по количеству ЗЕТ каждого семестра результату освоения компетенции на каждом этапе:

$$\text{Балл(К/ Дисц)} = \frac{\sum z_i \times \text{Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)}}{\sum z_i}$$

где **Балл(К/ Дисц)** – общий балл за компетенцию К;

\sum **Балл(К/ Дисц/ Этап изуч)** – количество набранных баллов за компетенцию К на рассматриваемом этапе изучения;

z_i – количество ЗЕТ рассматриваемого этапа изучения дисциплины;

$\sum z_i$ – сумма ЗЕТ всех этапов изучения дисциплины.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

По степени сформированности компетенции выделяются два уровня: базовый и повышенный. Для достижения базового уровня сформированности компетенции обучающемуся необходимо набрать 60-70 баллов, повышенный уровень сформированности компетенции будет достигнут при наборе более 70 баллов.

Уровни сформированности компетенций

Компетенция	Уровень сформированности компетенции	Критерии соответствия планируемым результатам обучения по дисциплине, характеризующим этап формирования каждой компетенции	Шкала
ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	Базовый уровень	Знать: -называет основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности Уметь:	От 60 до 70 баллов

		-использует основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности Владеть: - использует и применяет основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	
	Повышенный уровень	Знать: -называет и разъясняет основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности Уметь: - применяет основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности и дает им оценку Владеет: - использует основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности и дает оценку эффективности применения	Более 70 баллов

Набранные баллы за оценочные средства характеризуют сформированность компетенций в рамках дисциплины (или на отдельном этапе ее изучения).

Оценочные средства текущего контроля успеваемости на этапе 1

Оценивание освоённости компетенций

Оценочное средство	Максимальный балл за оценочное средство	Оцениваемые компетенции
Текущий контроль успеваемости		
Творческое задание	50	ОК-3
Дискуссия	10	ОК-3
Промежуточная аттестация		
Зачёт	40	ОК-3

1. Творческое задание

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Творческое задание»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
Знания
основ экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
Умения
использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
Навыки и/или опыт деятельности
способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
способностью сбора и анализа экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Творческое задание», характеризующий этап формирования

Творческое задание - это частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать знания и умения в различных областях.

Выполнение данного задания возможно как индивидуально так и в команде проекта (число участников команды может варьироваться от 2-4 человек).

В процессе выполнения задания студенту необходимо использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности и подготовить бизнес-план

Творческое задание предполагает процесс подготовки, разработки бизнес-плана проекта. Выбор темы (бизнес идеи) проекта производится студентами самостоятельно (методом генерации бизнес идеи - Мозговой штурм) по согласованию с преподавателем курса. Выполнение бизнес-плана проекта может осуществляться с применением или без применения современных технических средств и информационных технологий.

По результатам подготовки проекта производится публичная защита проекта, может осуществляться с применением или без применения презентаций.

Регламент выступления (защиты проекта) – 5-7 минут.

Ответы на вопросы по проекту - 3-5 минут.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Творческое задание»

1. В процессе выполнения задания студенту необходимо использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности и подготовить бизнес-план проекта из предложенной преподавателем тематики.

1. Бизнес - план проекта по открытию кофейни

2. Бизнес - план проекта по открытию пиццерии
3. Бизнес - план проекта по открытию шиномонтажа
4. Бизнес - план проекта по открытию цветочного салона
5. Бизнес - план проекта по открытию агрофермы
6. Бизнес - план проекта по открытию молочной фермы
7. Бизнес - план проекта по открытию Агентства торжеств
8. Бизнес - план проекта по открытию спортивного клуба
9. Бизнес - план проекта по открытию салона красоты
10. Бизнес - план проекта по открытию производства спец.одежды
11. Бизнес - план проекта по открытию ресторана
12. Бизнес - план проекта по открытию кафе быстрого питания
13. Бизнес - план проекта по открытию ресторана вьетнамской кухни
14. Бизнес - план проекта по открытию ресторана мексиканской кухни
15. Бизнес - план проекта по открытию ресторана национальной кухни
16. Бизнес - план проекта по открытию сыроварни
17. Бизнес - план проекта по открытию ресторана в темноте
18. Бизнес - план проекта по открытию ресторан с домашними животными
19. Бизнес - план проекта по открытию ресторана молекулярной кухни
20. Бизнес - план проекта по открытию ресторана японской кухни

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Творческое задание»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);
- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Весы показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;
 $\sum \text{Весы показателей}$ – сумма весов всех показателей;
 $\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

\sum *БП* – сумма набранных баллов за показатели оценивания.
Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Владение основными понятиями и терминологией	2	2,78
Задание выполнено полностью.	4	5,56
Использованы основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	3	4,17
Наличие выделения причинно-следственных связей	2	2,78
Наличие качественно оформленной, наглядной презентации, соответствующей тексту доклада	3	4,17
Наличие обоснованных выводов и суждений по рассматриваемой проблеме	3	4,17
Наличие полных, аргументированных ответов на заданные вопросы	4	5,56
Проведение аргументированного самостоятельного анализа проблемы	2	2,78
Самостоятельность выполнения работы	4	5,56
Соблюдение технических требований к оформлению текста работы, включая грамотное оформление списка использованной литературы и ссылок на использованную литературу в тексте (при наличии списка литературы)	4	5,56
Учет влияния внешних факторов на проект, с приложением документации, подтверждающей достоверность исходных данных лежащих в основе проекта	5	6,94
ИТОГО	36	50

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 30 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 30 до 35 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 35 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

2. Дискуссия

2.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Дискуссия»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции	
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
Знания	
	основ экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
Умения	
	использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
Навыки и/или опыт деятельности	
	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
	способностью сбора и анализа экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности

2.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Дискуссия»,

характеризующий этап формирования

Дискуссия - как форма оценочных средств, позволяет включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить умение студента аргументировать собственную точку зрения.

Дискуссия - является формой проведения занятия в интерактивной форме (дискуссия, «живая линия», Case-study), обязательным видом работ для формирования компетенций и предполагает подбор студентом темы по согласованию с преподавателем из предложенных тем.

В процессе выполнения задания студенту необходимо использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности и подготовиться к дискуссии.

Дискуссия может осуществляться с применением или без применения презентаций. Регламент выступления каждого студента – 5-7 минут.

При участии в дискуссии с точкой зрения в рамках поставленного вопроса студентам необходимо:

1. Теоретически обосновать мнение;
2. Приводить и аргументировать точку зрения по поставленной теме дискуссии;
3. Выделять и обосновывать окончательный ответ.

2.3 Типовые задания оценочного средства «Дискуссия»

1. В процессе выполнения задания студенту необходимо использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности и подготовиться к дискуссии.

1. Актуальные и востребованные бизнес идеи реализации проектов
2. Социальное предпринимательство - что это?
3. Технологическое предпринимательство и инновации в Республике Татарстан
4. Экологическое предпринимательство как направление бизнеса
- 5.Современные источники финансирования проектов
6. Особенности ведения бизнеса на территории РТ
7. Государственная поддержка среднего и малого предпринимательства в Республике Татарстан
8. Возможность и особенность ведения бизнеса в команде
9. Организационно-правовые формы ведения бизнеса в Республике Татарстан
10. Особенности проектов реализованных в Республике Татарстан за счет средств государственной поддержки
11. Особенности ведения бизнеса в сфере общественного питания в РТ
- 12.Опыт и практика ведения бизнеса (инвестиционных проектов) с сфере общественного питания в РТ

2.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Дискуссия»

Данное оценочное средство оценивается по нескольким показателям, приведенным в таблице. Каждый из показателей оценивается по следующей шкале:

- показатель не соблюдается (выраженность показателя 0%);

- показатель выражен слабо (выраженность показателя 25%);
- показатель выражен умеренно (выраженность показателя 50%);
- показатель выражен в достаточной мере (выраженность показателя 75%);
- показатель ярко выражен (выраженность показателя 100%).

Максимальный балл за показатель вычисляется по формуле:

$$\max \text{БП} = \frac{\text{Вес показателя} \cdot \max \text{ОС}}{\sum \text{Веса показателей}}$$

где $\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель;

$\sum \text{Веса показателей}$ – сумма весов всех показателей;

$\max \text{ОС}$ – максимальный балл за оценочное средство.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Начисляемое количество баллов за показатель вычисляется по формуле:

$$\text{БП} = k \cdot \max \text{БП}$$

где БП – балл за показатель;

k – доля выраженности показателя;

$\max \text{БП}$ – максимальный балл за показатель.

Полученный ответ округляется до целого числа в большую сторону.

Набранный балл за оценочное средство вычисляется по формуле:

$$\text{Балл ОС} = \sum \text{БП}$$

где Балл ОС – набранный балл за оценочное средство;

$\sum \text{БП}$ – сумма набранных баллов за показатели оценивания.

Показатели оценивания

Показатель	Вес показателя	Максимальный балл за показатель
Актуальность темы	1	0,53
Владение основными понятиями и терминологией	2	1,05
Грамотная речь	1	0,53
Дан последовательный, логичный и развернутый ответ, полностью раскрывающий содержание задания (вопросов). Продемонстрировано глубокое понимание сути проблемы, а также умение выявлять причинно-следственные связи и строить на их основе обоснованные выводы.	3	1,58
Использованы основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	3	1,58
Логичность и последовательность изложения	2	1,05

Наличие выделения причинно-следственных связей	3	1,58
Наличие качественно оформленной, наглядной презентации, соответствующей тексту доклада	1	0,53
Наличие обоснованных выводов и суждений по рассматриваемой проблеме	2	1,05
Соблюдение регламента выступления	1	0,53
ИТОГО	19	10

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 6 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 6 до 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 7 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

Оценочные средства промежуточной аттестации на этапе 1

1. Зачёт

1.1 Компетенции и их индикаторы, оцениваемые с помощью оценочного средства «Зачёт»

Компетенция / Осваиваемые компоненты компетенции
ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
Знания
основ экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
Умения
использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
Навыки и/или опыт деятельности
способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
способностью сбора и анализа экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности

1.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности оценочного средства «Зачёт», характеризующий этап формирования

Обучающемуся необходимо на основании материалов курса, а так же основной и дополнительной литературы, на зачете ответить на вопросы билета, который состоит из 2 вопросов, в которые разделены на два блока:

- 1 вопрос - Теоретические вопросы
- 2 вопрос- Практическое задание.

При ответе на вопросы студенту необходимо использовать основы экономических знаний .

При устном ответе на поставленный теоретический вопрос студентам необходимо:

1. Теоретически обосновать мнение;
2. Приводить и аргументировать точку зрения по поставленной теме дискуссии;
3. Выделять и обосновывать окончательный ответ.

При выполнении практического задания необходимо дать подробный и развернутый ход решения поставленной задачи.

Оценка обучающегося будет производиться на основании утвержденных критериев.

На зачёте студенту предлагается билет, состоящий из трех заданий:

1. Теоретический вопрос
2. Практическое задание
3. Практическое задание

Расчет баллов за оценочные средства

Вид задания	Минимально возможное количество баллов за задание	Максимально возможное количество баллов за задание
Теоретический вопрос	7	12
Практическое задание	7	12
Практическое задание	10	16
ИТОГО	24	40

При необходимости после ответа обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, как по тематике билета, так и по основным определениям дисциплины в целом. Полный и развернутый ответ на дополнительные вопросы может быть оценен максимально в 10 баллов.

1.3 Типовые задания оценочного средства «Зачёт»

1. Студенту необходимо использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности при ответе на вопросы.

- 1) Сущность бизнес-планов.
- 2) Классификация бизнес-планов.
- 3) Сегментация рынка: сущность, этапы, признаки сегментации потребителей.
- 4) Оценка рисков бизнес-плана.
- 5) Оформление и стиль бизнес-плана.
- 6) Понятие и структура бизнес-плана.
- 7) Последовательность действий при написании бизнес-плана и источники информации необходимые для его составления.
- 8) Резюме бизнес-плана.
- 9) Показатели экономической эффективности проекта.
- 10) План маркетинга: товарная политика, ценовая политика.
- 11) План маркетинга: сбытовая политика, коммуникативная политика.
- 12) План производства: технология производства, производственная программа.
- 13) План обеспечения предметами и средствами труда.
- 14) Маркетинговый план: рынок и конкуренция.
- 15) Маркетинговый план: товар и конкурентоспособность, план реализации товара.
- 16) План обеспечения производства.
- 17) План инвестиций.
- 18) План обеспечения персоналом, организационно-правовая форма реализации проекта, оценка риска и страхование в бизнес-плане.
- 19) Финансовый план бизнес-плана.
- 20) Техничко-экономическое обоснование проекта.
- 21) Производственный раздел бизнес-плана.
- 22) Этапы формирования плана производства.
- 23) Технологии производственного процесса бизнес-плана.
- 24) Оформление и стили бизнес-плана.
- 25) Производственная программа плана производства бизнес-плана.
- 26) Определение потребности организации в основных производственных фондах и

нематериальных активах.

27) Элементы плана обеспечения предметами и средствами труда.

28) Этапы составления плана обеспечения предметами и средствами труда.

29) Производственный риск.

30) Оценка производственных рисков.

31) Управление производственными рисками.

32) Организационный раздел бизнес-плана.

33) Элементы организационного раздела бизнес-плана.

34) Организационно-правовые формы реализации проекта.

35) Нормативно-правовые акты, регулирующие финансово-хозяйственную деятельность организации.

36) Проектное финансирование

37) Организационная структура управления предприятием

38) Назовите функции ключевых подразделений организации.

39) Автоматизация системы управления организации

40) Управленческий персонал организации

41) Оценка необходимости привлечения внешних консультантов для составления бизнес-плана.

42) Элементы системы отбора кадров организации.

43) Методы подготовки управленческого персонала.

44) Элементы системы оценки персонала.

45) Элементы системы мотивации персонала.

46) Календарный план реализации проекта.

47) Этапы календарного плана реализации проекта.

48) Организация контроля над выполнением бизнес-плана.

49) Организационный риск.

50) Оценка организационных рисков.

51) Управление организационными рисками.

52) План инвестиций.

53) Постатейный план стартовых инвестиций.

2. 1. Необходимо использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности и составить план маркетингового исследования спроса на товар по Вашему выбору: металлопроката, стройматериалов либо кисломолочных изделий. План должен предусматривать следующие требования:

- постановку задачи (оценку спроса или его прогноз, обоснованные гипотезы развития спроса, тип рынка);

- выбор метода сбора информации;

- выбор метода моделирования и прогнозирования.

2. В результате маркетинговых исследований предполагается увеличение доли фирмы с 14 до 18% при емкости рынка 52 млн. шт. продукта.

На основе экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности рассчитать дополнительную прибыль фирмы в предстоящем году, если прибыль на одно изделие составляет 1418 руб., а емкость рынка не изменяется. Затраты на маркетинговые усилия в расчете на год составляют 65 млн. руб.

3. Предприятие, выпускающее холодильники, исходя из оценки рыночной конъюнктуры

и цен, рассчитывает, что розничная цена одной из моделей может быть установлена на уровне 900 руб. При этом прибыль и расходы розничной торговли составляют 30% цены, прибыль и расходы оптовой торговли – 25%, а собственная прибыль предприятия – 25%.

На основе экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности рассчитать, какими могут быть расходы на производство данной модели холодильника.

4. На основе экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности рассчитать емкость рынка некоего товара по следующим данным: численность потребителей в сегменте – 857 тыс. чел.; уровень потребления на душу населения в базисном году составил 80 ед. в год; поправка на эластичность спроса составляет сокращение в 2 ед. на 1% роста цен (по прогнозу в текущем году цены вырастут на 3%).

5. На основе экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности примите решение по выбору канала товародвижения, пользуясь критерием эффективности (затратоотдачи):

1. канал нулевого уровня:

- расходы, связанные с содержанием и эксплуатацией собственной розничной торговой сети = 168 тыс. руб.;

- издержки обращения (оптово-сбытовые и розничные) = 100 тыс. руб.;

- прибыль от реализации товаров = 500 тыс. руб.;

2. одноуровневый канал (прямые связи с розничной торговлей):

- издержки обращения (оптово-сбытовые, транспортные) = 60 тыс. руб.;

- прибыль = 318 тыс. руб.;

3. двухуровневый канал (производитель продает товар оптовому посреднику):

- издержки обращения (сбытовые) = 58 тыс. руб.;

- прибыль = 120 тыс. руб.

1.4 Показатели и критерии оценивания оценочного средства «Зачёт»

Показатели минимальной и максимальной оценки за оценочные средства

Вид оценочного средства	Показатель повышенного уровня	Показатель базового уровня	Показатель неосвоенности
Теоретический вопрос	Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Называет и разъясняет основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности. Выдвинутые положения аргументированы и	Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Называет основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия	Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не называет основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности. Не может дать ответы на наводящие вопросы

	<p>иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.</p>	<p>употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.</p>	<p>преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.</p>
<p>Практическое задание</p>	<p>Показывает глубокое знание вопроса, свободно ориентируется в материале. Применяет основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности и дает им оценку. Выдвинутые положения аргументированы и иллюстрированы примерами. Материал изложен в определенной логической последовательности, с использованием современных научных терминов; ответ самостоятельный. Даны уверенные ответы на все дополнительные вопросы.</p>	<p>Показывает знание основного материала, но допускает погрешности в ответе. Использует и применяет основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности. Ответ недостаточно логически выстроен и самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается неполное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Научная терминология используется недостаточно.</p>	<p>Показывает незнание содержания вопроса или допускает много грубых ошибок. Не использует и не применяет основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности. Не может дать ответы на наводящие вопросы преподавателя, либо ответы носят очень поверхностный характер, научная терминология не используется.</p>

		терминология используется недостаточно.	
Практическое задание	Задание выполнено полностью. Сделаны соответствующие выводы, записан полный ответ.	Задание выполнено не полностью. Допущены некоторые ошибки, которые затем исправлены под руководством преподавателя.	Задание не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками и не может быть исправлено с помощью наводящих указаний преподавателя.

Критерии оценивания

Шкала оценивания	Начисленное количество баллов за оценочное средство	Уровень освоения по оценочному средству	Заключение по результату оценивания освоенности компетенций
Менее 24 баллов	0	Не освоено	Проверяемые показатели оценивания компетенций НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
От 24 до 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Базовый	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству
Более 28 баллов	Суммарное количество баллов по всем показателям	Повышенный	Проверяемые показатели оценивания компетенций СООТВЕТСТВУЮТ требованиям, предъявляемым к оценочному средству

VII. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Ананьева, Н.В. Основы предпринимательства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н.В. Ананьева . - Краснояр.:СФУ, 2016. - 128 с. – Режим доступа : <https://new.znaniyum.com/read?id=328534>

2. Лапуста, М. Г. Предпринимательство [Электронный ресурс] : учебник / М.Г.

Лапуста. — Изд. испр. — М. : ИНФРА-М, 2020. — 384 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1063380>

3. Резник, С. Д. Основы предпринимательской деятельности [Электронный ресурс] : учебник / С.Д. Резник, И.В. Глухова, А.Е. Черницов; под общ. ред. С.Д. Резника. — М. : ИНФРА-М, 2020. — 287 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1067424>

4. Арустамов, Э. А. Основы бизнеса [Электронный ресурс] : учебник/Э.А.Арустамов . — 4-е изд., стер. – М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 228 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=358223>

Дополнительная литература

1. Рубин, Ю. Б. Основы бизнеса [Электронный ресурс] : учебник / Ю. Б. Рубин. – 13-е изд. – М. : МФПУ Синергия, 2012. – 320 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=249108>

2. Беспалов, М. В. Особенности развития предпринимательской деятельности в условиях современной России [Электронный ресурс] : учеб.пособие /М.В. Беспалов. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 232 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1002625>

3. Портных, В. В. Стратегия бизнеса [Электронный ресурс] : практ.пособие / В. В. Портных. — 3-е изд. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 274 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1091864>

4. Управление малым бизнесом [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. А. Абрамова [и др.] ; под общ. ред. В. Д. Свирческого. – М. : НИЦ Инфра-М, 2014. – 256 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=250479>

5. Филимонова, Н. М. Экономика и организация малого и среднего бизнеса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н.М.Филимонова, Н.В. Моргунова, Е.С. Ловкова, - 2-е изд., доп. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 222 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=355945>

Периодические издания

1. Управление сбытом(<http://www.sellings.ru/>)
2. Вопросы экономики(<https://www.vopreco.ru/jour#>)
3. Вопросы экономики(<https://www.vopreco.ru/jour#>)
4. Право и жизнь в Татарстане(<http://pravo-tatarstan.ru>)
5. Право и жизнь в Татарстане(<http://pravo-tatarstan.ru>)
6. АПК: экономика, управление(<http://vniiesh.ru/publications>)
7. Маркетинг в России и за рубежом(<http://www.mavriz.ru/about/>)
8. Маркетинг в России и за рубежом(<http://www.mavriz.ru/about/>)
9. Менеджмент в России и за рубежом(<http://www.mevriz.ru/>)
10. Российский экономический журнал(<http://www.re-j.ru/>)
11. Практический маркетинг (<https://bci-marketing.ru/>)
12. Право и экономика : документы, комментарии, практика(<http://www.jusinf.ru/journals>)
13. Современные проблемы сервиса и туризма(<http://spst-journal.org>)
14. Экономист(<https://dlib.eastview.com/browse/publication/9265>)

15. Экономист(<https://dlib.eastview.com/browse/publication/9265>)

16. Стандарты и качество(<http://ria-stk.ru>)

Нормативно-правовые акты

1. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть первая / Федеральный закон от 30 ноября 1994 г. (с последующими изм.) // СЗ РФ. – 1994. – № 32. – Ст. 3301.

2. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (последняя редакция)

3. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть вторая / Федеральный закон от 26 января 1996 г. (с последующими изм.) // СЗ РФ. – 1996. – № 5. – Ст.410.

4. НК РФ ч.1, "Налоговый кодекс Российской Федерации (часть первая)" от 31.07.1998 N 146-ФЗ (ред. от 28.01.2020)

5. НК РФ ч.2, "Налоговый кодекс Российской Федерации (часть вторая)" от 31.07.1998 N 146-ФЗ (ред. от 28.01.2020)

6. Федеральный закон от 4 мая 2011 г. № 99-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности» (с последующими изм.) // СЗ РФ. – 2011. – № 19. – Ст. 2716.

7. Федеральный закон от 26 декабря 2008 г. № 294-ФЗ (с последующими изм.) «О защите юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» // СЗ РФ. – 2008. – № 52; часть I. – Ст. 6249.

VIII. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Интернет версия справочно-правовой системы "Консультант плюс" - режим доступа <http://www.consultant.ru/>

2. Портал Бизнес-навигатора МСП - режим доступа <https://smbn.ru/>

3. Справочная система для финансовых директоров «Система Финансовый директор» - режим доступа <https://www.1fd.ru/>

IX. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Групповая консультация

Разъяснение является основным содержанием данной формы занятий, наиболее сложных вопросов изучаемого программного материала. Цель – максимальное приближение обучения к практическим интересам с учетом имеющейся информации и является результативным материалом закрепления знаний.

Групповая консультация проводится в следующих случаях:

- когда необходимо подробно рассмотреть практические вопросы, которые были недостаточно освещены или совсем не освещены в процессе лекции;
- с целью оказания помощи в самостоятельной работе (написание рефератов, выполнение курсовых работ, сдача экзаменов, подготовка конференций);
- если студенты самостоятельно изучают нормативный, справочный материал, инструкции, положения;

Методические материалы для подготовки дискуссии

Дискуссия — обсуждение какого либо спорного вопроса, проблемы. Важной характеристикой дискуссии, отличающей ее от других видов спора, является аргументированность.

В дискуссии выделяют следующие основные фазы:

- 1) ориентировка;
- 2) оценка;
- 3) завершающая фаза.

Этим фазам соответствуют следующие шаги.

1. Определение цели и темы дискуссии (ориентировка).
2. Сбор информации (знаний, суждений, мнений, новых идей, предложений всех участников дискуссии) по обсуждаемой проблеме сбор альтернатив (вариантов решения проблем).
3. Упорядочение, обоснование и совместная оценка полученной в ходе обсуждения информации - уяснение, анализ и выбор решения из набора имеющихся, появившихся в ходе обсуждения альтернатив.
4. Подведение итогов дискуссии: сопоставление целей дискуссии с полученными результатами (завершающая фаза, фаза собственно решения проблемы).

Методические материалы для подготовки презентации

Презентация – это систематизированное, упорядоченное и, по возможности, яркое, образное представление чего-либо, привлекающее внимание аудитории.

Рекомендации по дизайну презентации

При оформлении и представлении на экране материалов различного вида можно учитывать следующие рекомендации.

Текстовая информация:

- размер шрифта: 24 – 54 пт (заголовок), 18—36 пт (обычный текст);
- цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;
- тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana). для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем;
- курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Графическая информация.

- рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;
- желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилевого оформления;
- цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда;
- иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;
- если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.

Анимация: анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории.

Звук:

- звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации;
- фоновая музыка не должна отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика.

Единое стилевое оформление:

- стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;
- не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более трех цветов и более трех типов шрифта;
- оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;
- все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле.

Содержание и расположение информационных блоков на слайде:

- информационных блоков не должно быть слишком много (3-6);
- рекомендуемый размер одного информационного блока не более 1/2 размера слайда;
- желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;
- ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;
- информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки слева направо;
- наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда;
- логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

В тексте ни в коем случае не должно содержаться орфографических ошибок.

Рекомендации к созданию презентации

1. По содержанию.

На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик.

Текст должен содержать только ключевые фразы (слова), которые докладчик развивает и комментирует устно.

Если презентация имеет характер игры, викторины или какой-либо другой, который требует активного участия аудитории, то на каждом слайде должен быть текст только одного шага, или эти «шаги» должны появляться на экране постепенно.

2. По оформлению.

На первом слайде пишется не только название презентации, но и имена авторов (в учебном случае - и руководителя проекта), и дата создания.

Каждая прямая цитата, которую комментирует или даже просто приводит докладчик (будь то эпиграф или цитаты по ходу доклада), размещается на отдельном слайде, обязательно с полной подписью автора (имя и фамилия, инициалы и фамилия, но ни в коем случае одна фамилия, исключение – псевдонимы). Допустимый вариант - две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде, но не больше.

Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.

Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны не только соответствовать содержанию, но и учитывать восприятие аудитории. Например, сложные рисованные шрифты часто трудно читаются, тогда как содержание слайда должно восприниматься все сразу одним взглядом.

На каждом слайде выставляется колонтитул, включающий фамилию автора и/или краткое название презентации и год создания. номер слайда.

В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

Правила хорошего тона требуют, чтобы последний слайд содержит выражение благодарности тем, кто прямо или косвенно помогал в работе над презентацией.

Кино и видеоматериалы оформляются титрами, в которых указываются:

- название фильма (репортажа);
- год и место выпуска;
- авторы идеи и сценария;
- руководитель проекта.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы. Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется выбирать учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном. Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в

процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более

или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта. Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д. Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Методические указания по подготовке к занятию семинарского типа

Для расширения и углубления знаний обучающихся по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Целью занятий семинарского типа является:

- проверка уровня понимания обучающимися вопросов, рассмотренных на лекциях и в учебной литературе, степени и качества усвоения обучающимися программного материала;
- формирование и развитие умений, навыков применения теоретических знаний в реальной практике, анализа профессионально-прикладных ситуаций;
- восполнение пробелов в пройденной теоретической части курса и оказания помощи в его освоении.

Обучающийся должен изучить основную литературу по теме занятия семинарского типа и источники из списка дополнительной литературы, используемые для расширения объема знаний по теме, интернет-ресурсы.

Методические указания по подготовке к зачету

Контроль и оценка знаний студентов является неотъемлемой составной частью образовательного процесса. Зачет – это метод проверки знаний студентов по части или полному курсу учебной дисциплины путем ответа на билет. На зачете проверяются знания теоретических положений дисциплины и полученные практические навыки. Зачет дает объективную оценку успехов студентов за определенный отрезок времени. Подготовка к зачету состоит из двух взаимосвязанных этапов. Первый – систематический труд на протяжении семестра, учебного года, охватывающий все формы учебного процесса. Второй – подготовка непосредственно перед зачетом. Она позволяет студентам

за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного и лучше понять основные закономерности. Ограниченность времени для непосредственной подготовки к зачету требует от студентов еще раз внимательно продумать изученный в течение семестра материал, тщательно отработать вопросы, недостаточно проработанные, с тем, чтобы устранить все пробелы в своих знаниях. Готовиться надо по строго продуманному графику, последовательно переходя от темы к теме. Основной задачей подготовки студентов к зачету является систематизация знаний учебного материала. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является конспект лекций и практических занятий. На зачете студенту предлагаются вопросы на знание как теоретического, так и практического материала, на который студент готовит свой ответ. После ответа студенту могут быть заданы дополнительные вопросы по всему материалу курса в целом. Получив задание, студент должен хорошо продумать содержание поставленных вопросов и составить развернутый план по каждому из них. Рекомендуется строить ответы четко, последовательно, исчерпывающе. Вместе с тем желательно иллюстрировать свой ответ примерами, графиками. От обучающегося требуется: определение понятий, обоснование выдвинутых положений, свободное оперирование фактическим материалом. Логичность, стройность, литературная грамотность изложения являются неотъемлемыми чертами полноценного ответа. При ответе не следует допускать ни излишней краткости, переходящей в схематизм, ни многословия.

Методические указания по подготовке к лекционным занятиям

Лекция – это логически стройное, систематическое, последовательное и ясное изложение того или иного научного вопроса. Лекция может сопровождаться демонстрацией наглядных пособий, слайдов. Она предназначена для того, чтобы закладывать основы научных знаний, определять направление, основное содержание и характер всех других видов учебных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Основная задача студента на лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала.

Студенты в начале изучения каждого курса получают электронный вариант лекций, который содержит развернутое содержание всего теоретического материала. Однако наличие данных лекций не заменяет ведения собственных конспектов.

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Механическая запись лекции недостаточна. Необходимо не только записать услышанное, но и вникнуть в суть излагаемого материала. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, так как в этом процессе принимает участие слуховая, зрительная и моторная память.

Конспект следует вести в отдельной тетради для каждой учебной дисциплины. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Приветствуется задавать преподавателю вопросы с целью уяснения и уточнения интересующих моментов. Писать следует разборчиво, выделяя темы и разделяя текст подзаголовками на смысловые части. Большое значение в этой связи приобретает совершенствование навыков конспектирования. Можно использовать сокращения слов и условные знаки. Каждый может создать свою систему скорописи. Следует обращать внимание на основные определения, формулировки теорем, раскрывающие свойства тех или иных понятий, научные выводы и практические рекомендации.

Изучение дисциплины только по лекциям и конспектам недостаточно. Хорошее усвоение материала может быть достигнуто только на основе систематической работы с учебниками и другой литературой. Конспект лишь облегчает понимание и усвоение материала учебника.

Перед каждой лекцией рекомендуется прочитать конспект предшествующей лекции, а после завершения крупного раздела курса, следует проработать его и по конспекту, и по учебнику. В этом случае учебная дисциплина будет усваиваться максимально глубоко.

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

Лицензионное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
Kaspersky Security 10	Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10
Microsoft Windows 7, 10	Операционная система: Windows 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

Название программного обеспечения	Описание
7-Zip	Программа архивирования данных
Adobe Acrobat Reader DC	Программа для просмотра файлов в формате pdf
K-Lite Codec Pack	Набор кодеков для работы с аудио и видео файлами
Mozilla Firefox	Веб браузер

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название	Ссылка в интернет	Описание
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов
Google Scholar	https://scholar.google.ru/	Поисковая система по полным текстам научных публикаций всех форматов и дисциплин
Habr	https://habr.com/	Крупнейший в Европе ресурс для IT-специалистов, издаваемый компанией «ТМ».
edu.ieml.ru	https://edu.ieml.ru	Информационная справочная система и база данных образовательных ресурсов КИУ

База данных Фонда общественного мнения (ФОМ)	https://fom.ru/search#q=&from=&to=	Независимая социологическая служба Фонд «Общественное мнение». Осуществляет опросы населения на темы внутренней и внешней политики, о социальных, экономических, культурных и проблемах, маркетинговые исследования.
База социологических данных Всероссийского центра изучения общественного мнения	https://wciom.ru/	Содержит информацию о социологических и маркетинговых исследованиях, проводимых данной организацией.
ИНФРА-М	http://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М»
Министерство экономического развития Российской Федерации	http://economy.gov.ru	Министерство экономического развития Российской Федерации — федеральное министерство, осуществляющее выработку и реализацию экономической политики Правительства России по ряду направлений.
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию.
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru/	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это хранилище русско- и англоязычных баз данных, объединяющих полнотекстовые статьи из более чем 2000 академических журналов, реферативную и библиографическую информацию

Портал Индустрии гостеприимства и питания	http://www.horeca.ru/	Главный интернет-ресурс Индустрии гостеприимства и питания. На портале представлена информация для участников гостинично-ресторанного бизнеса. В каталоге портала представлены заведения и операторы рынка, торговые марки, специализированная литература, профильные журналы, ассоциации и выставки HoReCa.
Портал индустрии гостеприимства и питания	https://www.horeca.ru	Содержит актуальные новости российского и зарубежного рынка индустрии гостеприимства, новинки поставщиков товаров и услуг. Имеется каталог заведений и операторов рынка HoReCa. собрана база заведений и организаций ресторанного бизнеса, поставщиков и производителей продукции и услуг, торговые марки, рецепты блюд, перечень общественных организаций и ассоциаций, профильные средства массовой информации и интернет-ресурсы. Размещены предложения о продаже и покупке бизнеса, каталог франшиз.
Правовая информационная система "Гарант"	http://www.garant.ru/	Справочная система, содержащая законодательные акты РФ (с комментариями), новости органов государственной власти
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению
Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП)	idp.ieml.ru	Информационная среда, в которой размещается информация для студентов по дисциплинам, а также инструкции по их освоению

Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М"	https://znanium.com/catalog/	Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М".
---	---	--

XI. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Форма учебных занятий по дисциплине	Наименование укомплектованных специальных учебных помещений с перечнем основных технических средств обучения (ТСО)
<i>Занятия лекционного типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук; набор презентаций и учебно-наглядных пособий в форме презентаций, обеспечивающий тематические иллюстрации по дисциплине.	
<i>Занятия семинарского типа</i>	
учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.	
<i>Текущий контроль, промежуточная аттестация</i>	
Учебная аудитория; специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование, доска, компьютер (ноутбук)	

XII. Формы учебных занятий и образовательных технологий, используемые для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются следующие образовательные технологии и формы проведения занятий (в том числе инновационные):

1. Case-study – анализ реальных проблемных ситуаций, имевших место в соответствующей области профессиональной деятельности, а также поиск вариантов лучших решений.
Сущность данного метода состоит в том, что учебный материал подается обучающимся в виде проблем (кейсов), а знания приобретаются в результате активной и творческой работы.
2. «Мозговой штурм» или «Мозговая атака» (англ. brainstorming) – один из наиболее часто используемых методов стимулирования творческой активности, позволяющий найти решение какой-либо сложной проблемы.
3. Лекции (с включением дополнительных элементов: интерактивные формы проведения отдельных разделов занятий, презентации по дисциплине, материалы справочного характера и практико-ориентированные подборки, технические и программные средства обеспечения дисциплины)
4. Практические занятия (с устным опросом и обсуждением материалов по теме, с решением и обсуждением задач, обсуждением и анализом решения)
5. Работа в команде – совместная деятельность обучающихся в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением ответственности и полномочий.

В случае возникновения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными или электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, либо техническими средствами передачи информации из имеющихся неадаптированных ресурсов.