МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «УЛЬЯНОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ ИМЕНИ П.А.СТОЛЫПИНА»

«УТВЕРЖДАЮ»
Заместитель директора по учебной
и воспитательной работе

_____Н.С. Семенова

«15» декабря 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (прикладной бакалавриат)
профиль "Технология продукции и организация ресторанного бизнеса"
Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очно-заочная, заочная

г. Димитровград - 2015 г.

МИНИСТЕСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А.СТОЛЫПИНА»

«УТВЕРЖДАЮ»
Заместитель директора по учебной
и воспитательной работе

_____Н.С. Семенова

«23» июня 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (прикладной бакалавриат)
профиль "Технология продукции и организация ресторанного бизнеса"
Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очно-заочная, заочная

г. Димитровград – 2017 г

1 ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цельюосвоенияизучение устройства, принцип работы машин и сменных механизмов механического оборудования, классификацию и индексацию теплового оборудования, традиционные методы тепловой обработки продуктов, устройство и принцип работы теплового оборудования. Рассмотреть и изучить устройство весового и кассового оборудования, для комплектации и раздачи обедов, эксплуатируемых на предприятиях общественного питания; правила эффективной и безопасной эксплуатации по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

Задачи дисциплины:

- ✓ формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков, необходимых для производства качественных пищевых продуктов, а также гарантированного их хранения.
- ✓ разработка проектов нормативно-технической документации и технологических процессов на базе использования информационных технологий.
- ✓ умение использовать нормативные правовые документы в своей деятельности.
- ✓ осуществление контроля за соблюдением технологической дисциплины, правильной эксплуатацией технологического оборудования.
- ✓ уметь поддерживать и изменять режимы работы технологического оборудования в зависимости от исходного сырья. Осуществлять технологический контроль и управление качеством производимой продукции.
- ✓ владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- ✓ организация профессионального обучения и аттестации работников производства (ПК-9);
- ✓ *управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания (В/01.6).*
- ✓

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Дисциплина «Тепловое оборудование предприятий общественного питания» является обязательной дисциплиной для изучения, относится к вариативной части дисциплин по выбору теоретического блока учебного плана (Б1.В.ДВ.03.02), направления подготовки бакалавров 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания».

Для изучения курса «Тепловое оборудование предприятий общественного питания» требуются знания по следующим дисциплинам: «Высшая математика», «физика», «химия», «биология», «компьютерная графика», «теплотехника».

Данная дисциплина необходима для изучения следующих дисциплин и практик: «Проектирование предприятий молочной отрасли», «Технология молока и молочных продуктов», «Промышленная санитария и гистология», для прохождения производственной практики и выполнения выпускной квалификационной работы.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВПО и ООП ВПО по Тепловое оборудование предприятий общественного питания:

общепрофессиональной:

готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-1);(ПК-9)

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

Знать:

источники научно-технической и патентной информации, системы информационного обеспечения науки и образования, структуру научной информации, ее виды и свойства, типы научных документов.

Уметь:

представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

Владеть:

навыками осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных.

ПК-9- организация профессионального обучения и аттестации работников производства.

знать:

– направления научно-технического прогресса в отрасли;

– классификацию и индексацию теплового оборудования;

– устройство и принцип действия механического оборудования;

– общие сведения о структуре машин, механизмов, деталях машин;

– классификацию различных видов оборудования, характеристику механического, теплового оборудования;

– особенности устройства основных узлов, принцип действия, отличительные особенности машин;

– весовое, кассовое, подъемно-транспортное оборудование;

– обслуживание и ремонт оборудования;

– организация профессионального обучения и аттестации работников производства;

– *основы организации деятельности предприятий питания (В/01.6);*

– *основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных(В/01.6).*

уметь:

– при проектировании предприятий выбирать комплексно-механизированные линии по подготовке и переработке сельскохозяйственных продуктов;

– подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям и требованиям технологий производства;

– обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования;

– анализировать условия и регулировать режимы работы технологического оборудования;

– владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах (В/01.6);

– осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (В/01.6).

владеть:

– работы в области научно-технической деятельности по проектированию, обслуживанию и эксплуатации оборудования предприятий питания;

– в разработке проектов и программ, связанных с испытанием оборудования и внедрения его в эксплуатацию.

- управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания (В/01.6).

Матрица формирования компетенций ПО

№ п/п	Разделы	Количество часов (аудиторная +самостоятельная)		Общепрофессиональные компетенции	Профессиональные компетенции	Общее количество компетенций
		Очно-заочная	заочная	ОПК-1	ПК-9	
Раздел 1.Общие понятия о тепловом оборудовании						
1	Способы тепловой обработки продуктов	7	7,5	+	+	2
2	Основные принципы передачи тепла при нагреве пищевых продуктов. Источники теплоты, используемые для тепловой обработки продуктов	7	7,5	+	+	2
3	Классификация теплового оборудования	7	7,5	+	+	2
Раздел 2. Типы нагревательных устройств						
4	Классификация и характеристика основных видов электронагревателей	7	7,5	+	+	2
5	Электронагреватели непосредственного преобразования электрической энергии в тепловую	7	7,5	+	+	2
6	Электронагреватели с промежуточным нагревом	7	6,5	+	+	2
7	СВЧ- генераторы, ТВЧ-генераторы	7	6,5	+	+	2
8	Пищеварочные котлы. Электрические варочные устройства. Пароварочные аппараты	7	5,5	+	+	2
9	Жарочные поверхности	7	5,5	+	+	2
10	Конвекционные печи. Расстоечные шкафы	7	6,5	+	+	2
11	Роликовые грили. Контактные грили	8	6,5	+	+	2
Раздел 3. Универсальное оборудование. Вспомогательное тепловое оборудование						
12	Плиты. Пароконвектоматы	8	8	+	+	2
13	Назначение и классификация вспомогательного оборудования	8	8	+	+	2
14	Мармиты	8	8	+	+	2
15	Тепловые шкафы	8,8	8,8	+	+	2
Экзамен		**0,2**	**0,2**			
Индивидуальные консультации			**0,15**			
Итого		**108**	**108**			

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов, в том числе контактной работы –30,2 час.

очно-заочная форма обучения

Раздел дисциплины	Семестр	Учебная работа-всего, час	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов, час										Формы контроля
			Контактная работа				Самостоятельная работа						
			Всего	Лекции	Практические занятия	КнтРС	**Всего**	Подготовка к практическим занятиям	Работа с конспектами лекций	Изучение литературы по вопросам, вынесенным на самостоятельную проработку	Подготовка к тестированию	Подготовка к зачету (экзамену)	
Раздел 1.Общие понятия о тепловом оборудовании													
1.Способы тепловой обработки продуктов	7	7	2	1	1		3	1	1	1		2	Вопросы входного контроля, собеседование, тестирование
2.Основные принципы передачи тепла при нагреве пищевых продуктов. Источники теплоты, используемые для тепловой обработки продуктов	7	7	2	1	1		3	1	1	1		2	Собеседование, тестирование, практические занятия
3.Классификация теплового оборудования	7	7	2	1	1		3	1	1		1	2	Собеседование, тестирование, практические занятия
Раздел 2. Типы нагревательных устройств													
4.Классификация и характеристика основных видов электронагревателей	7	7	2	1	1		3	1	1	1		2	Собеседование, тестирование, практические занятия
5.Электронагреватели непосредственного преобразования электрической энергии в тепловую	7	7	2	1	1		3	1	1	1		2	Собеседование, тестирование, практические занятия
6.Электронагреватели с промежуточным нагревом	7	7	2	1	1		3	1	1		1	2	Собеседование, тестирование, практические занятия
7.СВЧ- генераторы, ТВЧ-генераторы	7	7	2	1	1		3	1	1		1	2	Собеседование, тестирование,

													практические занятия
8.Пищеварочные котлы. Электрические варочные устройства. Пароварочные аппараты	7	7	2	1	1		3	1	1	1	1	2	Собеседование, тестирование, практические занятия
9.Жарочные поверхности	7	7	2	1	1		3	1	1		1	2	Собеседование, тестирование, практические занятия
10.Конвекционные печи. Расстоечные шкафы	7	7	2	1	1		3	1	1		1	2	Собеседование, тестирование, практические занятия
11.Роликовые грили. Контактные грили	7	8	2		2		4	1	1	1	1	2	Собеседование, тестирование, практические занятия
Раздел 3. Универсальное оборудование. Вспомогательное тепловое оборудование													
12.Плиты. Пароконвектоматы	7	8	2		2		4	1	1	1	1	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
13.Назначение и классификация вспомогательного оборудования	7	8	2		2		4	1	1	1	1	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
14.Мармиты	7	8	2		2		4	1	1	1	1	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
15.Тепловые шкафы	7	8,8	2		2		4,8	1	1	1	1,8	2	Собеседование, тестирование, практические занятия
Экзамен		0,2	0,2			0,2							
Индивидуальные консультации													
Всего по видам учебной работы		108	30,2	10	20	0,2	50,8	15	15	10	10,8	27	

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов, в том числе контактной работы –16,35 час.

Заочная форма обучения

Раздел дисциплины	Семестр	Учебная работа-всего, час	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов, час										Формы контроля
			Контактная работа				Самостоятельная работа						
			Всего	Лекции	Практические занятия	КнтРС	**Всего**	Подготовка к практическим	Работа с конспектами лекций	Изучение литературы по вопросам,	Подготовка к тестированию	Подготовка к зачету (экзамену)	
Раздел 1.Общие понятия о тепловом оборудовании													
1.Способы тепловой обработки продуктов	7	7,5	2	1	1		5	2	1	1	1	0,5	Вопросы входного контроля, собеседование, тестирование
2.Основные принципы передачи тепла при нагреве пищевых продуктов. Источники теплоты, используемые для тепловой обработки продуктов	7	7,5	2	1	1		5	2	1	1	1	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
3.Классификация теплового оборудования	7	7,5	2	1	1		5	2	1	1	1	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
Раздел 2. Типы нагревательных устройств													
4.Классификация и характеристика основных видов электронагревателей	7	7,5	2	1	1		5	2	1	1	1	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
5.Электронагреватели непосредственного преобразования электрической энергии в тепловую	7	7,5	2	1	1		5	2	1	1	1	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
6.Электронагреватели с промежуточным нагревом	7	6,5	1	1			5	2	1	1	1	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
7.СВЧ- генераторы, ТВЧ-генераторы	7	6,5	1		1		5	2	1	1	1	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
8.Пищеварочные котлы. Электрические варочные устройства. Пароварочные	7	5,5					5	2	1	1	1	0,5	Собеседование, тестирование,

аппараты													практические занятия
9.Жарочные поверхности	7	5,5					5	2	1	1	1	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
10.Конвекционные печи. Расстоечные шкафы	7	6,5	1		1		5	2	1	1	1	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
11.Роликовые грили. Контактные грили	7	6,5					6	2	1	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
Раздел 3. Универсальное оборудование. Вспомогательное тепловое оборудование													
12.Плиты. Пароконвектоматы	7	7,5	1		1		6	2	1	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
13.Назначение и классификация вспомогательного оборудования	7	7					6	2	1	1	2	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
14.Мармиты	7	8	1		1		6	2	1	1	2	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
15.Тепловые шкафы	7	8,65	1		1		6,65	2	1	1	2,65	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
Экзамен		0,2	0,2			0,2							
Индивидуальные консультации		0,15	0,15			0,15							
Всего по видам учебной работы		108	16,35	6	10	0,35	82,65	30	15	15	20,65	9	

5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Организация занятий по дисциплине «Тепловое оборудование предприятий общественного питания»проводится по видам учебной работы - лекции, семинарские занятия, самостоятельная работа, текущий и итоговый контроль. В рамках учебного курса предусмотрено посещение производства с целью ознакомления с тепловым оборудования.

В соответствии с требованиями ФГОС ВПО по направлению подготовки бакалавра по направлению Технология продукции и организация общественного питания реализация компетентного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Часть лекционных занятий проводится в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется).

Семинарские занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми наглядными материалами.

Самостоятельная работа по дисциплине включает:

- ✓ самоподготовку к учебным занятиям по конспектам, учебной литературе и с помощью электронных ресурсов (контролируются конспекты и др.);
- ✓ оформление и подготовка рефератов, докладов;
- ✓ подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины (изучение учебных тем).

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляют не менее 30% аудиторных занятий, т.е. по данной дисциплине не менее 20 часов.

Программа проведения активных и интерактивных занятий

№ п/п	Наименование темы	Интерактивные лекции, час	Виды активных и интерактивных семинарских занятий, час			
			Брейн-ринг	Групповое презентацион-ное выступление	Круг-лый стол	Дискуссия
1	2	3	4	5	6	7
1	Способы тепловой обработки продуктов			2		
2.	Основные принципы передачи тепла при нагреве пищевых продуктов. Источники теплоты, используемые для тепловой обработки продуктов	2				
3.	Классификация теплового оборудования				2	
4.	СВЧ- генераторы, ТВЧ-генераторы	2				
5.	Жарочные				2	

	поверхности					
6.	Роликовые грили. Контактные грили	2				
7.	Назначение и классификация вспомогательного оборудования					2
8.	Техника беопасности		2			

1.Проведение активной формы семинарского занятия на тему **«Техника безопасности»** предполагается в виде игры брейн-ринг. Группа делится на 3 команды по 6 – 8 игроков. Перед началом игры у каждой команды должны быть карточки для ответов и ручки. В течение игры команды одновременно отвечают на вопросы преподавателя. Это происходит следующим образом:

1. Преподаватель зачитывает всем командам вопрос, называя его порядковый номер. Допускается однократное повторение текста вопроса.
2. После текста вопроса ведущий дает команду «Время!», что служит сигналом начала отсчета времени, отведенного игрокам на обсуждение. Совещание по командам проходит в течение одной минуты.
3. После окончания времени, отведенного командам на обсуждение, им дается 30 секунд, для того, чтобы записать и сдать карточку с ответом.
4. После этого ведущий объявляет правильный ответ и зачитывает следующий вопрос.
5. За правильный ответ команда получает один основной балл и рейтинговую сумму, исчисляемую по формуле: рейтинг = (число всех команд) + 1 – (число команд, правильно ответивших на этот вопрос).

Игра состоит из 12 – 16 вопросов, после первой половины вопросов целесообразно устроить пятиминутный перерыв. После всех вопросов жюри объявляет предварительные итоги и в течение 15 минут рассматривает возможные протесты команд.

По результатам протестов команд жюри может назначить общую переигровку одного или двух вопросов. В том случае, если принятых протестов больше, то оставшиеся непереигранные вопросы снимаются с турнира, и их результаты не учитываются.

Победитель определяется по сумме основных и рейтинговых баллов.

2. Проведение круглого стола по темам **Классификация теплового оборудования**и**Жарочные поверхности**требует подготовительной работы со стороны студентов, которые должны подобрать литературу, составить план и раскрыть содержание выступления. При подготовке к выступлению, а также к участию в дискуссии на круглом столе необходимо изучить предложенную литературу и выявить основные проблемные моменты темы. Продолжительность доклада на круглом столе не должна превышать 7-8 минут, материал должен быть тщательно проработан.

К проведению круглого стола привлекаются все желающие в нем участвовать студенты. После выступлений участники круглого стола задают докладчикам наиболее интересующие их вопросы. На заключительном этапе круглого стола проводится открытая дискуссия по представленным проблемам, в

которой участвуют все студенты. После завершения дискуссии путём голосования выбирается лучший докладчик, а также подводятся окончательные итоги круглого стола. Затем по результатам обсуждения одним из студентов готовится проект резюме, которое рассматривается и принимается участниками круглого стола. Резюме содержит предложения как теоретической, так и практической направленности, к которым пришли студенты в ходе обсуждения рассматриваемой темы, а также основные выводы.

План круглого стола:

1). Вступительное слово руководителя

2). Заслушивание докладов:

по теме «Классификация теплового оборудования»

- ✓ виды теплового оборудования
- ✓ Принципы действия теплового оборудования
- ✓ Основные процессы в тепловом оборудовании

по теме «Жарочные поверхности»

- ✓ виды жарочных поверхностей
- ✓ Принципы действия жарочных поверхностей

3). Обсуждение докладов

4). Избрание счётной комиссии и голосование (выбор лучшего доклада)

5). Подведение итогов круглого стола

6.) Подготовка резюме по результатам проведения круглого стола.

3.Интерактивные лекции по темам «Основные принципы передачи тепла при нагреве пищевых продуктов. Источники теплоты, используемые для тепловой обработки продуктов», «СВЧ-генераторы, ТВЧ-генераторы»и «Роликовые грили. Контактные грили» позволяют в данном формате быстро и легко усваивать информацию, представленную визуально. В процессе лекций демонстрируются презентации по темам, где последовательно излагаются основные вопросы, схематично изображены отдельные особенности, а также представлен информационный материал об тепловых устройствах, Основные принципы передачи тепла. Отдельные моменты студентами могут конспектироваться. Презентационный материал находится у ведущего преподавателя.

4. Дискуссия по теме **«Назначение и классификация вспомогательного оборудования»** заключается в проведении учебной групповой дискуссии по конкретной проблеме. Постановка проблемы:

- ✓ Принципы действия вспомогательного оборудования
- ✓ Взаимосвязь вспомогательного оборудования и основного
- ✓ Автоматическая защита вспомогательного оборудования

В процессе дискуссии происходит обмен мнениями во всех его формах. Главная задача дискуссии – выявление существующего многообразия точек зрения участников на вопрос и проблему и при необходимости всесторонний анализ каждой из них.

Учебная дискуссия отличается от других видов дискуссий тем, что новизна ее проблематики относится лишь к группе лиц, участвующих в дискуссии, т. е. то решение проблемы, которое уже найдено в науке, предстоит найти в учебном процессе в данной аудитории.

Дискуссия позволяет максимально полно использовать опыт студентов, способствуя лучшему усвоению изучаемого ими материала. Это обусловлено тем, что в групповой дискуссии не преподаватель говорит студентам о том, что является правильным, а сами обучающиеся вырабатывают доказательства, обоснования принципов и подходов, предложенных преподавателем, максимально используя свой личный опыт. Этот активный метод обучения обеспечивает хорошие возможности для обратной связи, подкрепления, практики, мотивации.

5. Презентационное выступление (участники разбиваются на группы) по теме «Способы тепловой обработки продуктов»представляет собой подготовку студентов по данной теме, сбор информации и ее представление в виде презентации.

Презентация позволяет изучить влияние тепла на пищевые продукты, наглядно рассмотреть процессы, создающие благоприятные условия для тепловой обработки пищевой продукции.

Презентация проходит в форме согласованного группового мыслительного поиска, что требует вовлечения в коммуникацию всех присутствующих. Завершается выступление подведением итогов, где основное внимание направлено на анализ результатов, наиболее значимых для практики.

Синхронное взаимодействие обучающегося с преподавателем осуществляется с помощью чата созданного по дисциплине «Тепловое оборудование предприятий общественного питания» на платформе «Moodle»http://www.moodle.ugsha.ru/course/category.php?id=10

Чат предназначен для обсуждения учебного материала в онлайн режиме в течение времени, предназначенного для освоения дисциплины.

Асинхронное обучение в виде самостоятельной работы и контроля самостоятельной работы по дисциплине включает:

-самоподготовку к учебным занятиям по конспектам. По учебной и научной литературе с помощью электронных ресурсов и реальных книжных ресурсов библиотеки;

-оформление и подготовка докладов по анализу литературных источников отечественных и зарубежных исследователей;

-выступление обучающихся с презентациями по изученному материалу;

-подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины (изучение учебных тем).

Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

-Обучение по дисциплине «Тепловое оборудование предприятий общественного питания» лиц относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

-В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов,

специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которыхневозможноили затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

-При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционным материалов в электронном виде.

6ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся но дисциплине «Тепловое оборудование предприятий общественного питания» разработан на основании Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

Фонд оценочных средств представлен в приложении рабочей программы и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Форма промежуточной (по итогам изучения курса) аттестации – экзамен.

7УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Шигапов И.И. Курс лекций по дисциплине «Тепловое оборудование предприятий общественного питания». Специальность 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания» Димитровград, 2017.[Электронный ресурс]. Режим доступа:http://tiugsha.ru/docs/annotacii_rp/19.03.04_tpoop/b1vdv32_o_oz.pdf

Шигапов И.И. Практикум по дисциплине «Тепловое оборудование предприятий общественного питания». Специальность 19.03.04. «Технология продукции и

организация общественного питания» Димитровград, 2017.[Электронный ресурс]. Режим доступа:http://tiugsha.ru/docs/annotacii_rp/19.03.04_tpoop/b1vdv32_o_oz.pdf

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

а) основная литература:

1.Елхина, Валентина Дорофеевна. Оборудование предприятий общественного питания: Учебник для вузов. В 3 ч. Ч. 1: Механическое оборудование/ В.Д. Елхина, М.И. Ботов. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2012. - 416 с.

2. Ботов, Михаил Иванович. Оборудование предприятий общественного питания: Учебник для студентов вузов и бакалавров/ М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. - М.: Издательский центр "Академия", 2013. - 416 с.

б)дополнительная литература:

1. Ботов, Михаил Иванович. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Допущено МоРФ в качестве учебника / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. - 2-е изд., испр. - М.: Издательский центр "Академия", 2006. - 464 с

2.Шуляков, Леонид Васильевич. Оборудование предприятий торговли и общественного питания: Справочник/ Л.В. Шуляков. - Ростов н/Д: Феникс, 2013. - 249 с.

3.Золин, Виктор Петрович. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Допущено МоРФ в качестве учебника / В.П. Золин. - 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2006. - 248 с

4. Оборудование предприятий общественного питания: Учебник для вузов. В 3 ч. Ч. 3: Торговое оборудование/ Т.Л. Колупаева, Н.Н. Агафонов, Г.Н. Дзюба, А.Н. Стрельцов. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2012. - 304 с.

в) периодические издания:

«Молочная промышленность», «Маслоделие и сыроделие»

г) Программное обеспечение и информационные справочные системы

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Лекция	Интернет браузер: GoogleChrome. MicrosoftWord 2010, MicrosoftWord 2013, Консультант Плюс «Excel 2013»	-	-	+
2	Практические занятия	Операционная система: MicrosoftOffisePowerPoint Консультант Плюс Интернет браузер: GoogleChrome Мультимедиа: SMplayer Графический редактор: gThumb Кафедральнаябаза и база государственных стандартов и сайт http://www.consultant.ru/	+	-	+

д) Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки

1	**Электронная библиотечная система IPRbooks**http://www.iprbookshop.ru Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия IPRbooks. Коллекция издательства «Гиорд» до 2016 года
	Договор № 590/13 от 30.10.2013
	Договор № 941/14 от 01.12.2014г
	Договор 1485/15 от 30.11.2015 г.
	Договор 2419/16 от 22.11.2016 г.
	Договор 3325/17 от 17.11.2017 г
	Договор 3326/17 от 17.11.2017 г.
	Договор 4692/18 от 29.11.2018 г.
	Договор 4693/18 от 29.11.2018 г.
2	**Электронная библиотечная система издательства «Лань»** http://e.lanbook.com Полнотекстовая электронная библиотека. Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство». Коллекция «Технологии пищевых производств – Издательство «Гиорд» с 2016 года
	Договор 10/14 от 28.03.2014 г.
	Договор 2 от 27.01.2015 г.
	Договор 30 от 01.04.2016 г.
	Договор 137 от 27.10.2016 г
	Договор 16 от 21.03.2017
	Договор от 30.11.2017 г.
	Договор 48/18 от 12.03.2018 г.
	Договор 251/18 от 20.11.2018 г.
	Договор 14/159 от 18.02.2019 г.
3	**Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU** http://elibrary.ru Электронные полнотекстовые версии научных журналов с архивом на 10 лет.
	Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013 г.
	Договор № 18/14 от 18.04. 2014 г.
	Договор № SU-06-13/2016 от 13.12.2016 г.
	Договор № SU-27-11/2017 от 27.11.2017 г.
4	**Электронная библиотечная система "AgriLib"** http://ebs.rgazu.ru/ Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВО РГАЗУ
	Лицензионный договор № ПДД 39/14 от 13.05.2014г. с пролонгацией, пункт 7.1
	Лицензионный договор № 7 от 02.02.2019 г. с пролонгацией, пункт 7.1
5	**База данных Polpred.com**http://polpred.com Полнотекстовая постоянно пополняемая база данных Polpred.com обзор СМИ.
	Письмо ООО «Полпред справочники» Пролонгация
6	**Справочно-правовая система ООО « Гарант-Сервис_Симбирск»**
	Договор № 312/058/2007 г. о взаимном сотрудничестве. Пролонгация
	Дополнительное соглашение от 04.12.2017 г. Пролонгация
7	**Национальная электронная библиотека (НЭБ)**http://нэб.рф федеральная государственная информационная система
	Договор 101/НЭБ/1029 от 28.10.2015
8	**Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ** http://lib.ugsha.ru Полнотекстовая электронная библиотека. Учебные пособия и учебно-методические издания по направлениям, реализуемым в университете
	Свидетельство о регистрации средства массовой информации ЭЛ № ФС 77-69434 от 14 апреля 2017 г.
9	Лицензионный договор Scienceindex от 24 апреля 2014 №7419/2014 Лицензионный договор Scienceindex от 06 мая 2015 №7419/2015

	Лицензионный договор Scienceindex от 30 мая 2016 №7419/2016 Лицензионный договор Scienceindex от 17 мая 2017 №7419/2017 Лицензионный договор Scienceindex от 07 июня 2018 №7419/2018 Лицензионный договор Scienceindex от 18 июня 2019 №7419/2019 Доступ с компьютеров университета https://elibrary.ru/
10	Сублицензионный договор от 01 апреля 2017 года №WoS/1225 Сублицензионный договор от 02 апреля 2018 года №WoS/1106 Сублицензионный договор от 05 сентября 2019 года №WoS/1249 Доступ с компьютеров университета http://webofscience.com
11	Сублицензионный договор от 10 мая 2018 №Scopus/1106 Доступ с компьютеров университета https://www.scopus.com
12	ДОГОВОР от 17 апреля 2015 № CRNA-102-15 Приложение №2 от 10 февраля 2016 к Договору № CRNA-102-15 от 17 апреля 2015 ДОГОВОР от 30 января 20197 № CRNA-499-17 ДОГОВОР от 08 февраля 2019 № CRNA-1319-19 на возмездное оказание услуг по подключению к международной системе библиографических ссылок CrossRef Доступ по логину и паролю https://www.crossref.org/

е) Периодическая печать:

Наименование журнала	**Годы подписки (или выпуска)**	**Местонахождение**
Аграрная наука	2011-2013	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Журнал общей биологии	2001-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2008-2012	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Известия вузов. Пищевая технология	2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Маркетинг в России и за рубежом	2006-2018	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2010-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Международный сельскохозяйственный журнал	2003-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Молочное и мясное скотоводство	2006-2012, 2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Обж. Основы безопасности жизнедеятельности	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Переработка молока: технология, оборудование	2008-2010	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Пищевая промышленность	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Приусадебное хозяйство Рыбное хозяйство	2001-2012, 2015-2016	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Сельский механизатор	2008-2012	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Сыроделие и маслоделие	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2008-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Тара и упаковка	2010-2012, 2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Товаровед продовольственных товаров	2001-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Финансы	2009-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Химия и жизнь. XXI век	2017	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Хозяйство и право	2001-2012,	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310

Хранение и переработка сельхозсырья	2015-2016	
Экология и жизнь Экология урбанизированных территорий	2013, 2014, 2017, 2018	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2001-2011	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Экономика с/х и перерабатывающих предприятий	2001-2011, 2015-2016	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Аграрная наука	2001-2010	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Административное право Администратор образования	2013, 2014, 2017, 2018	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Техника в сельском хозяйстве	2007-2010	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013, 2014, 2017	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Молочная промышленность	2009-2012, 2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Вестник аграрной науки Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина	2019	http://e.lanbook.com
Вестник АПК Верхневолжья Ярославская государственная сельскохозяйственная академия	2019	http://e.lanbook.com
Вестник НГАУ Новосибирский государственный аграрный университет	2019	http://e.lanbook.com
Вестник Омского государственного аграрного университета Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина	2019	http://e.lanbook.com
Известия Оренбургского государственного аграрного университета Оренбургский государственный аграрный университет	2019	http://e.lanbook.com

в) Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки

(редакция от 12.05.2020)

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа	Адрес в сети Интернет
Электронная библиотечная система IPRbooks Договор 5881/19 от 12.11.2019 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия «Премиум», коллекция издательства «Квадро», коллекция Дашков и К., коллекция Инфра – инженерия, коллекция СПО Доступ предоставляется по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproxy без ограничения числа пользователей	01.12.2019 – 30.11.2020	http://www.iprbookshop.ru.
Электронная библиотечная система издательства «Лань» Договор 248/19 от 11.11.2019 г. Коллекция «Технологии пищевых производств – Издательство «Гиорд» ЭБС «Лань». Договор № 305/20 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера, составляющим базу данных ЭБС «Лань» Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство» Договор № СЭБ НВ-170 от 24 декабря 2019 г. "Сетевая электронная библиотека аграрных вузов" Доступ предоставляется по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproxy без ограничения числа пользователей	01.12.2019 - 30.11.2020 01.04.2020 – 31.03.2021 24.12.2019 - 31.12.2022	http://e.lanbook.com
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013 Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Договор № 18/14 от 18 апреля 2014г. Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Договор № SU-06-13/2016 от 13.12.2016. Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Договор № SU-27-11/2017 от 27.11.2017 г. Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproxy без ограничения числа пользователей	01.01.13-31.12.13 Архив до 31.12. 23 01.01.14 - 31.12.14 Архив до 31.12.24 01.01.17 - 31.12.17 Архив до 31.12.27 01.01.18- 31.12.18 Архив до 31.12.28	http://elibrary.ru

Электронная библиотечная система "AgriLib" Лицензионный договор № 7 от 02.02.2019 г. http://ebs.rgazu.ru/ Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВО РГАЗУ. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей	С 02.02.2019 г. с пролонгацией. Пункт 7.1	http://ebs.rgazu.ru/
База данных Polpred.com Соглашение от 28.10.2019 г. http://polpred.com Полнотекстовый постоянно пополняемый. База данных Polpred.com обзор СМИ. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproxy без ограничения числа пользователей	С 28.10.2019г. Пролонгация	http://polpred.com
Справочно-правовая система «Гарант» Договор № 312/058/2007 от 12.02.2007г. о взаимном сотрудничестве. Дополнительное соглашение от 04.12.2017г. Доступ с компьютеров читального зала НБ	Не ограничен	В интрасети
Национальная электронная библиотека (НЭБ) Договор 101/НЭБ/1029-п от 10.06.2019 о предоставлении доступа к НЭБ федеральная государственная информационная система Доступ с компьютеров библиотеки	Бессрочный	http://нэб.рф
Научная электронная библиотека Science index Лицензионный договор Science index от 18 июня 2019 №7419/2019 Локальная сеть университета	18.06.2019- 05.07.2020	https://elibrary.ru/
CrossRef **Договор** от 14.01.2020 №CRNA-1932-19 Международная система библиографических ссылок Доступ по логину и паролю	01.01.2020- 31.12.2020	https://www.crossref.org/
Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ Свидетельство о регистрации средства массовой информации ЭЛ № ФС 77-69434 от 14.04.2017 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Учебные пособия и учебно-методические издания по направлениям, реализуемым в вузе. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей	Постоянно	http://lib.ugsha.ru

9 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	**Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)**
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 1 «Лекционная аудитория» Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 66 мест, **Комплект налядных пособий по экономическим дисциплинам.** Мультимедийное оборудование: Интерактивная доска SCREENMEDIAI-82SA-1шт; Монитор – Samsung-1шт; Проектор BENQMX-1шт; Системный блок «Formoza» - 1 шт. Сейф-1 шт., Операционная система: CalculateLinux; Интернет браузер: Firebox; офисное предложение: LibreOffice; мультимедиа: SMplayer; графический редактор: gThumb.	433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 13 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» Барная стойка – 1 шт. Шкаф (буфет) – 1 шт. – 1 шт. Ванна моечная 2-х секционная – 1 шт. Стол производственный с бортом 1,2 х 0,7 – 1 шт. Стол производственный с бортом 1.5 х 0,7 – 4 шт. Скамья со спинкой 2-х местная Стол 2-х местн. с полкой Стол 2-х местн. со скамьёй с полкой - 16 шт. Стол 2-х местный Стол 3-х местный Стол ученический со скамьей 3-х местный с каймой ПХВ и с полкой, Стол ученический со скамьей в сборе 3хме 6 шт. Стул ученический Стул черный Трибуна настольная; Блендер Maxwell MW-1184 G –	433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310

1 шт. ЭлектромясорубкаScarlett SC-4248 – 1 шт. Соковыжималка центробежная Scarlett SC- JE50S13 – 1 шт. Кофемолка Smile CG 1170 – 1 шт. Посудомоечная машина (45 см) Midea M45FD-0905 Набор кухонных ножей Rondell RD-462 – 1 шт. Вытяжка плоская 50 см ShindoMetida 50 SS – 1 шт. Холодильник однодверныйIndesit MT 08 – 1 шт. Весы кухонные Polaris PKS 0323DL – 1 шт. МультирезкаMoulinex Fresh Express Cube DJ905832 – 1 шт. Водонагреватель ELEKTROLUX EWH 15 Rival O – 1 шт. Овоскоп (определитель качества яиц) – 1 шт. Стерилизатор для ножей «СТУ» вместимость 12 ножей – 1 шт. Измельчитесь сыра Liloma CG 55 SH – 1 шт. Слайсер HBS-220A Royal – 1 шт. Поверхность жарочная WY-818 – 1 шт. Электронные микроскопы Микроскоп цифровой Levenhuk D50L NG – 1 шт. Микроскоп цифровой Levenhuk D2L– 1 шт.	
Помещение для самостоятельной работы (читальный зал библиотеки) Компьютеры: Intel(R) Celeron(R) CPU 1.70GHz / ОЗУ 384Mb - 4 шт. с выходом в сеть Интернет, столы и стулья на 80 посадочных мест. Договор № 44614/ULK4 от 20.12.2013 г. MSOffise 2003 г.к. 7 от 16.03.2007 Архиватор 7-zip.	433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 10а Мебель для хранения. Съемное и вспомогательное оборудование, находящееся на хранении и обслуживании.	433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (компьютерной техники) № 32а Стеллаж-1 шт., полка 1 шт., стол-8 шт., ноутбук Samsung NP300 E5C - 1 шт., Операционная система: CalculateLinux офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOfficeWriter), Электронная таблица (LibreOfficeCalc), Презентация (LibreOfficeImpress), Редактор рисунков (LibreOfficeDraw), Базы данных (LibreOfficeBase)) Архиватор 7-zip Персональные компьютеры процессор Intel(R) Pentium (R) CPU 3GHz / ОЗУ 1,49Gb – 6 шт. Операционная система: CalculateLinux офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор	433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310

(LibreOfficeWriter), Электронная таблица (LibreOfficeCalc), Презентация (LibreOfficeImpress), Редактор рисунков (LibreOfficeDraw), Базы данных (LibreOfficeBase))	

10 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

В процессе освоения дисциплины необходимо использовать различные интерактивные и активные методы обучения.

Имитационные технологии:

- игровые процедуры: разыгрывание ролей, имитационный тренинг, игровое проектирование, деловые игры;

- не игровые ситуации: анализ конкретных случаев.

Неимитационные технологии: нетрадиционные формы лекций, программированное обучение, письменные работы, выездные занятия

Разыгрывание ролей (инсценировка) - представляет собой игровой способ анализа конкретной ситуации, в основе которой лежат проблемы взаимоотношений и поведения людей. Этот метод направлен на развитие поведенческих умений как социального, так и профессионального характера. Деловая игра - метод имитации принятия решений руководящих работников или специалистов в различных производственных ситуациях, осуществляемый по заданным правилам группой людей или человеком с компьютером в диалоговом режиме, при наличии конфликтных ситуаций или информационной неопределенности.

Игровое проектирование - разновидность деловой игры, суть которой состоит в разработке, инженерного, технологического и других видов проектов в игровых условиях, максимально воссоздающих реальность. Отличается высокой степенью сочетания индивидуальной и совместной работы обучающихся в процессе создания общего проекта. Выполнение комплексных квалификационных заданий по составлению различных технологий производства и переработки продукции.

Технология анализа конкретных ситуаций (метод кейсов) представляет собой изучение, анализ и принятие решении по ситуации, которая возникла или может возникнуть при определенных обстоятельствах в конкретной организации и в тот или иной момент времени. Этот метод развивает аналитическое мышление студентов. Системный подход к решению проблемы, позволяет выделять варианты правильных и ошибочных решений, выбирать критерии нахождения оптимального решения, принимать коллективные решения.

Промежуточная оценка знаний и умений проводится с использованием тестовых заданий, письменных контрольных работ и устного контроля самостоятельной работы студентов.

Итоговая оценка знаний студентов проводится в виде - **экзамена**.

Рабочая программа составлена с учетом ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденный приказом Минобрнауки России от 12.11.2015 N 1332, степень «прикладной бакалавриат»; профессионального стандарта «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08. 09. 2015 г. N 610н (трудовая функция - Организация и координация процессов основного производства организации питания D/02.6); профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 №28/н, (В/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания, В/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами).

Автор к.т.н., доцент И.И. Шигапов

Рецензент: к.т.н., доцент Т.П. Лобачева

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры ТПП и ЭП АПК «15»

декабря 2015 г., протокол № 4.

Зав. Кафедрой к.т.н., доцент_____И.И. Шигапов

Программа одобрена на заседании методического совета протокол №5 от 22.12.2015 г.

Председатель методического совета к.т.н., доцент И.И. Шигапов

Заведующая библиотекой М.В. Наумова

Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
«Тепловое оборудование предприятий» по направлению подготовки19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (прикладной бакалавр)
2015 – 2016 уч. год

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методического совета
1	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины б) дополнительная литература в) программное обеспечение и информационные справочные системы: электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО «прикладной бакалавр» направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»	24.05.2016, № 9 Шигапов И.И.	24.05.2016, № 10 Шигапов И.И.

Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
«Тепловое оборудование предприятий» по направлению подготовки19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (прикладной бакалавр)
2016 – 2017 уч. год

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методического совета
1	Образовательные технологии	Дополнено ОПОП ВО разделом: Особенности освоения ОПОП ВО инвалидами и лицами с ограниченными возможности здоровья.	12.05.2017, № 10 _____ Шигапов И.И.	15.05.2017, № 10 _____ Шигапов И.И.
3	Титульный лист, далее по тексту рабочей программы и приложения	Внесены изменения в структурные компоненты ОПОП ВО в соответствии с приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 25.04.2017г. № 197 «О переименовании Технологического института-филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия имени П. А. Столыпина» в Технологический институт-филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Ульяновский государственный агарный университет имени П. А. Столыпина» (Технологический институт-филиал ФГБОУВО Ульяновский ГАУ)	23.06.2017, № 11 _____ Шигапов И.И.	23.06.2017, № 11 _____ Шигапов И.И.
4	8.Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины б) дополнительная литература в) программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки г) периодическая печать	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО	27.06.2017, № 12 _____ Шигапов И.И.	27.06.2017, № 12 _____ Шигапов И.И.

Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
«Тепловое оборудование предприятий» по направлению подготовки19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (прикладной бакалавр)
2017 – 2018 уч. год

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	Структура и содержание дисциплины	Внесены изменения в структурные компоненты ОПОП ВО в соответствии с вступлением в действие 01.09.2017г. приказа Минобрнауки России от 05.04.2017г. №301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (зарегистрирован Минюстом России 14.07.2017г.). (Контактная работа)	28.08.2017, № 1 Шигапов И.И.	28.08.2017, № 1 Шигапов И.И.
2.	По тексту рабочей программы и приложения	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) основных профессиональных образовательных программ высшего образования в связи с переводом обучающихся экономического факультета Технологического института-филиала ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ в ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ и в целях проведения оптимизации структурных подразделений филиала с 01.02.2018 г. объединить: - кафедры «Экономические и естественнонаучные дисциплины» и «Экономика и управление» в кафедру «Социально-гуманитарные и экономические дисциплины»; - факультеты «Инженерно-технологический» и «Экономический» в факультет «Инженерно-экономический»	17.05.2018, № 9 Шигапов И.И.	17.05.2018, № 9 Шигапов И.И.
3	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины в) программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки г) периодическая печать	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО	11.05.2018, № 11 Шигапов И.И.	15.05.2018, № 10 Шигапов И.И.

Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
«Тепловое оборудование предприятий» (прикладнойбакалавриат), 2019– 2020

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	9.Материально-техническое обеспечение дисциплины	Новая редакция таблицы в части программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	28.08.2019, № 1 _____ Шигапов И.И.	28.08.2019, № 1 _____ Шигапов И.И.
2	8.Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины в) Программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	02.12.2019, № 4 Шигапов И.И.	10.12.2019, № 5 _____ Хасянов О.Р.

Автор к.т.н., доцент _____ И.И. Шигапов

Зав. Кафедрой к.т.н., доцент _____ И.И. Шигапов

Председатель методической комиссии к.т.н., доцент _____ И.И. Шигапов

РЕЦЕНЗИЯ
на рабочую программу
Дисциплина ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ
Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Соответствие логической и содержательно-методической взаимосвязи данной дисциплины с другими частями ООП	Соответствует
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины	ОПК-1, ПК-9
Соответствие аудиторной и самостоятельной нагрузки учебному плану	Соответствует
Процент лекционных занятий от аудиторной нагрузки	Соответствует
Последовательность и логичность изучения модулей дисциплины	Соответствует
Наличие междисциплинарных связей с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами	Присутствуют
Соответствие видов самостоятельной работы требованиям к выпускникам в ФГОС	Соответствует
Соответствие диагностических средств (экзаменационных билетов, тестов, комплексных контрольных заданий и др.) требованиям к выпускнику по данной ООП	Соответствует
Использование активных и интерактивных форм проведения занятий (указать конкретно)	Лекция-визуализация, проблемные лекции
Учебно-методическое и информационное обеспечение	Соответствует
Материально-техническое обеспечение данной дисциплины	Соответствует

Дополнения:

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Считаю, что вышеуказанная рабочая учебная программа соответствует указанному направлению и профилю19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Рецензент: К.т.н., доцент _____Т.П. Лобачева

Лист изменений и дополнений к рабочей программе
2019-2020 учебный год

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методического совета
1	8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины -электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО	08.05.2020 г., № 10 _____ Шигапов И.И.	12.05.2020 г., № 10 _____ Хасянов О.Р.