ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»)

Департамент «Пищевые биотехнологии»

Кафедра «Технологии пищевых производств»

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель департамента ПБТ
_____ В.Б. Чмыхалова
«29» января 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Тренажерный практикум»

направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(уровень бакалавриата)

направленность (профиль):
«Технология продукции и организация общественного питания»

Петропавловск-Камчатский,
2025

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Составитель рабочей программы
Доцент кафедры ТПП, к.т.н., доцент _____ Ефимов А.А.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств»

«29» января 2025 г., протокол № 7.1

Заведующий кафедрой «Технологии пищевых производств», к.б.н., доцент

«29» января 2025 г. _____ Чмыхалова В.Б.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель преподавания дисциплины – обучение студентов квалифицированному ведению технологических процессов приготовления продуктов питания на основе знания физико-химических, биохимических, микробиологических, гистологических изменений, происходящих в сырье, полуфабрикате и готовой продукции на всех стадиях создания и существования продукции.

Задачи преподавания дисциплины – дать возможность обучающимся закрепить полученные теоретические знания и знания, полученные в периоды прохождения производственной практики, что в итоге ведет к расширению профессионального и, тем более, творческого мышления; приобретение навыков практической работы по организации производственного процесса в результате интерактивного взаимодействия оператора с моделью.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональной компетенции ПК-3: способен разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Планируемые результаты обучения при изучении дисциплины, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения при изучении дисциплины, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенция	Планируемые результаты освоения образовательной программы	Код и наименование индикатора достижения	Планируемый результат обучения по дисциплине	Код показателя освоения
ПК-3	Способен разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного	**ИД–1$_{ПК-3}$** Знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: – строение технологических линий, функциональную структуру производственного участка, конструктивное устройство и принципы действия современного технологического оборудования.	З(ПК-3)1
		ИД–2$_{ПК-3}$ Умеет применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции	Уметь: – обосновывать выбор технологического оборудования по функционально-технологическим признакам; – формулировать мероприятия, обеспечивающие	У(ПК-3)1 У(ПК-3)2

	питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	функциональную эффективность производственного участка; – самостоятельно выбирать виды сырья, режимы технологических операций, технологическое оборудование, расстановку обслуживающего персонала на производственном участке.	У(ПК-3)3
		ИД–3пк-3 Владеет навыками применения методов подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Владеть: – навыками выполнения сравнительных анализов преимуществ и недостатков аналогичного по функциям оборудования, исходя из заданных требований производительности, цели функционирования.	В(ПК-3)1

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина «Тренажерный практикум» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений, в структуре образовательной программы. Ее изучение базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин «Инженерная и компьютерная графика», «Введение в технологию продуктов питания», «Сырье и материалы предприятий общественного питания», «Компьютерная графика в проектировании пищевых производств». Знания, умения и навыки, полученные обучающимися в ходе изучения дисциплины «Тренажерный практикум», необходимы для прохождения преддипломной практики и для подготовки выпускной квалификационной работы.

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Таблица 2 – Тематический план дисциплины для обучающихся по заочной форме

Наименование тем	**Всего часов**	**Контактная работа**	**Контактная работа по видам учебных занятий**			**Самостоятельная работа**	**Формы текущего контроля**	**Итоговый контроль знаний по дисциплине**
			Лекции	**Семинары (практические**	**Лабораторные работы**			
Тема 1: Состав общих панелей управления тренажера	**12**	***2***			2	10	Контрольная работа	

Наименование тем	Всего часов	Контактная работа	Контактная работа по видам учебных занятий			Самостоятельная работа	Формы текущего контроля	Итоговый контроль знаний по дисциплине
			Лекции	Семинары (практические	Лабораторные работы			
«Технология продукции общественного питания»								
Тема 2: Состав и структура модуля приготовления хлебобулочных изделий	**24**	***4***			4	20	Контрольная работа	
Тема 3: Приготовление хлебобулочных изделий	**40**	***8***			8	32	Контрольная работа	
Тема 4: Состав и структура модуля приготовления мучных кондитерских изделий	**24**	***4***			4	20	Контрольная работа	
Тема 5: Приготовление мучных кондитерских изделий	**40**	***8***			8	32	Контрольная работа	
Зачет с оценкой	**4**							4
Всего	**144**	**26**			**26**	**114**		**4**

Таблица 3 – Распределение учебных часов по модулям дисциплины (***5 курс заочной формы обучения)***

Наименование вида учебной нагрузки	Итого часов
Лекции	–
Лабораторные занятия	26
Семинарские (практические) занятия	–
Самостоятельная работа	114
Курсовая работа	–
Экзамен	–
Зачет	4
Итого в зачетных единицах	4
Итого часов	**144**

4.2. Описание содержания дисциплины

Лабораторная работа 1. Состав общих панелей управления тренажера «Технология продукции общественного питания»
Выполнение работы, оформление отчета в электронном виде, защита лабораторной работы в диалоговом режиме.

Лабораторная работа 2.–3. Состав и структура модуля приготовления хлебобулочных изделий
Выполнение работы, оформление отчета в электронном виде, защита лабораторной работы в диалоговом режиме.

Лабораторная работа 4.–7. Приготовление хлебобулочных изделий

Выполнение работы, оформление отчета в электронном виде, защита лабораторной работы в диалоговом режиме.

Лабораторная работа 8.–9. Состав и структура модуля приготовления мучных кондитерских изделий
Выполнение работы, оформление отчета в электронном виде, защита лабораторной работы в диалоговом режиме.

Лабораторная работа 10.–13. Приготовление мучных кондитерских изделий
Выполнение работы, оформление отчета в электронном виде, защита лабораторной работы в диалоговом режиме.

СРС по дисциплине. Изучение состава и описания электронной библиотеки тренажера и правил работы с ней. Подготовка к лабораторным работам.

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

В целом внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося при изучении курса включает в себя следующие виды работ:

– проработку (изучение) методических материалов;

– подготовку к лабораторным занятиям;

– подготовку к текущему и итоговому (промежуточная аттестация) контролю знаний по дисциплине (зачет с оценкой).

Основная доля самостоятельной работы обучающихся приходится на проработку рекомендованной литературы с целью освоения теоретического курса и подготовку к лабораторным занятиям. Самостоятельная работа по подготовке к лабораторным занятиям предполагает умение работать с первичной информацией.

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Состав электронной библиотеки подсистемы «Сырьевая база».
2. Назначение и формат электронной библиотеки.
3. Структура электронной библиотеки.
4. Состав операционного пульта управления тренажерного комплекса «Технология продукции общественного питания».
5. Характеристика подсистемы взаимодействия программы с базой данных.
6. Структура и компоновка операционного пульта.
7. Характеристика панели управления загрузкой исходной информации из базы данных.
8. Характеристика панели управления параметрами технологических процессов.
9. Характеристика мнемосхемы технологического процесса.
10. Характеристика панели индикации параметров процесса хранения.
11. Характеристика панели выбора режима работы тренажера.
12. Характеристика панели управления технологическим процессом.
13. Характеристика панели индикации исходных данных.
14. Характеристика панели управления временем процесса.
15. Характеристика панели индикации блока температурных параметров процессов.
16. Характеристика панели индикации блока биохимических и физических параметров процессов.
17. Характеристика панели анализа результатов работы тренажера.

18. Характеристика подсистем тренажера.

7. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

1. Технология пищевых производств / А.П. Нечаев, И.С. Шуб, О.М. Аношина и др.; Под ред. А.П. Нечаева. – М.: КолосС, 2008. – 768 с. (гриф Минобр РФ) (10 экз.).

Дополнительная литература

2. Апет Т.К., Пашук З.Н. Справочник технолога кондитерского производства. В 2-х томах. Т.1. Технологии и рецептуры. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 560 с. (3 экз.).
3. Благонравова М.В. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий: учебной пособие для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья». – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ, 2017. – 85 с.
4. Пашук З.Н., Апет Т.К., Апет И.И. Технология производства хлебобулочных изделий: справочник. – СПб.: ГИОРД, 2009. – 400 с. (10 экз.).

Методические указания по дисциплине

5. Ефимов А.А., Ефимова М.В. Тренажерный практикум: методические указания к лабораторным занятиям для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ. – (электронная версия).

8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

1. Ильдирова С.К., Слащева А.В. Технология кондитерского производства: Курс лекций: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.bestreferat.ru/referat-215701.html
2. Основное сырье для производства кондитерских изделий: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://mppnik.ru/publ/1002-osnovnoe-syre-dlya-proizvodstva-konditerskih-izdeliy.html
3. Подготовка кондитерского сырья к производству: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://allrefs.net/c42/1jhxb/p1/
4. Российское образование. Федеральный портал: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.edu.ru
5. Сырье хлебопекарного производства: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.studfiles. ru/preview/1727922/
6. Технология производства хлеба: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.ref.by/refs/81/26651/1.html
7. Электронно-библиотечная система «eLibrary»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.elibrary.ru
8. Электронно-библиотечная система «Буквоед»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://91.189.237.198:8778/poisk2.aspx
9. Электронные каталоги АИБС MARKSQL: «Книги», «Статьи», «Диссертации», «Учебно-методическая литература», «Авторефераты», «Депозитарный фонд»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.vzfei.ru/rus/library/elect_lib.htm
10. Электронная библиотека диссертаций РГБ: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.diss.rsl.ru

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методика преподавания дисциплины предполагает проведение лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций по отдельным специфическим проблемам

дисциплины. Предусмотрена самостоятельная работа обучающихся, а также прохождение аттестационных испытаний промежуточной аттестации (зачет с оценкой).

Учебные занятия лабораторного типа включают в себя выполнение работы, оформление отчета в электронном виде, защиту лабораторной работы в диалоговом режиме.

В ходе групповых и индивидуальных консультаций обучающиеся имеют возможность получить квалифицированную консультацию по организации самостоятельного управления собственной деятельностью на основе анализа имеющегося у студента опыта обучения, используемых учебных стратегий, через обсуждение сильных сторон и ограничений стиля учения, а также поиск ресурсов, предоставляемых вузом для достижения намеченных результатов; для решения учебных задач, для подготовки к интерактивным занятиям, для подготовки к контрольным точкам, в том числе итоговой; детально прорабатывать возникающие проблемные ситуации, осуществлять поиск вариантов их решения, определять преимущества и ограничения используемых средств для решения поставленных учебных задач, обнаруживать необходимость изменения способов организации своей работы. Обучающиеся имеют возможность получить квалифицированную консультацию по темам дисциплины, вопросам, на которые обучающийся не смог самостоятельно найти ответ в рекомендуемой литературе.

Самостоятельная работа обучающегося по дисциплине включает такие виды работы, как:

– подготовка к лабораторным занятиям;

– выполнение контрольной работы.

В ходе самостоятельной работы обучающийся должен систематически осуществлять самостоятельный контроль хода и результатов своей работы, постоянно корректировать и совершенствовать способы ее выполнения.

10. КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (РАБОТА)

Выполнение курсового проекта (работы) не предусмотрено учебным планом.

11. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

11.1 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса

– электронные образовательные ресурсы, представленные в п. 8 рабочей программы дисциплины;

– использование электронных презентаций;

– изучение нормативных документов на официальном сайте федерального органа исполнительной власти, проработка документов;

– интерактивное общение с обучающимися и консультирование посредством электронной почты, а также в ЭИОС.

11.2 Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса

При освоении дисциплины используется лицензионное программное обеспечение:

− операционные системы Astra Linux (или иная операционная система, включенная в реестр отечественного программного обеспечения);

− комплект офисных программ Р-7 Офис (в составе текстового процессора, программы работы с электронными таблицами, программные средства редактирования и демонстрации презентаций);

– система автоматизированного, информационного проектирования, моделирования объектов NanoCAD.

11.3 Перечень информационно-справочных систем

– справочно-правовая система Консультант-плюс http://www.consultant.ru/online

– справочно-правовая система Гарант http://www.garant.ru/online

12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используется учебная аудитория 6-407, в которую входит набор мебели ученической на 28 посадочных мест, 1 аудиторная доска с подсветкой, 1 стол и 1 стул для преподавателя, интерактивная доска, стенды, набор технической, нормативной и правовой документации. Аудитория оснащена рабочими станциями с установленным программным обеспечением.

Для самостоятельной работы обучающихся используется учебная аудитория 6-407, в которую входит набор мебели ученической на 28 посадочных мест, 1 аудиторная доска с подсветкой, 1 стол и 1 стул для преподавателя, Интерактивная доска, стенды, набор технической, нормативной и правовой документации. Аудитория оснащена рабочими станциями с установленным программным обеспечением.

Для самостоятельной работы обучающихся используется также кабинет учебно-исследовательской работы 6-406, оборудованный комплектом учебной мебели, компьютером с доступом в информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» и в электронную информационно-образовательную среду организации, принтером и сканером.

Технические средства обучения для представления учебной информации большой аудитории включают аудиторную доску, мультимедийное оборудование (ноутбук, проектор, мобильный экран, интерактивную доску).

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

Дополнения и изменения в рабочей программе за _____/_____учебный год

В рабочую программу по дисциплине «Тренажерный практикум» для направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес _____

(должность, Ф.И.О., подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств»

«___»_____202__ г.

Заведующий кафедрой _____ /_____/