

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клементьев Сергей
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 10.07.2024 10:06:48
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования

«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ:
Председатель КСН



В.Г. Попов

«30» августа 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины Системы управления технологическими процессами
направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
направленность Технология и организация ресторанного дела
форма обучения: очная

Рабочая программа разработана в соответствии с утвержденным учебным планом от 30.08.2021 и требованиями ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания и результатам освоения дисциплины «Системы управления технологическими процессами».

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры ТТШ

Протокол № 1 от «30» августа 2021г.

Заведующий кафедрой



В.Г.Попов

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий выпускающей кафедрой



В.Г.Попов

«30» августа 2021 г.

Рабочую программу разработал:

Минухова М.В. ассистент



1. Цели и задачи изучения дисциплины

Цель: освоение знаний, составляющих основу научных представлений об автоматизации, информационных процессах, системах, технологиях и моделях, развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей средствами ИКТ, а также выработка навыков применения средств ИКТ в повседневной жизни, при выполнении индивидуальных и коллективных проектов, в учебной деятельности, дальнейшем освоении профессий, востребованных на рынке труда.

Задачи:

- изучить основы автоматизации, управления и информационных технологий технологических объектов отрасли при решении задач повышения эффективности производства;
- познакомиться с техническими и программными средствами реализации информационных процессов и технологий;
- повысить интенсивность производства и качество продукции, обеспечить безопасность производства и охрану окружающей среды, уменьшить затраты на электроэнергию.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.01 «Системы управления технологическими процессами» относится к дисциплинам части формируемой участниками образовательных отношений учебно-образовательной программы.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

- знание общих понятий автоматизации, систем управления, информационных технологий, технологических процессов;
- умения осмысливать, анализировать и применять полученные знания к смежным дисциплинам;
- владение навыком работы с учебно-методической литературой.

3. Результаты обучения по дисциплине/модулю

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) ¹	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
ПКС-1 Способен обеспечивать производственную и экономическую эффективность деятельности предприятия питания	ПКС-1.1 способность определять цели и ставить задачи по распределению человеческих ресурсов, согласно уровню профессиональных знаний и компетенций	31 Ознакомлен с теорией определения цели и постановки задач по распределению человеческих ресурсов, согласно уровню профессиональных знаний и компетенций
		У1 Определяют цели и ставят задачи по распределению человеческих ресурсов, согласно уровню профессиональных знаний и компетенций
		В1 Применяет технологию определения цели и постановки задачи по распределению человеческих ресурсов, согласно уровню профессиональных знаний и компетенций
	ПКС -1.2 анализировать информацию о	32 Ознакомлен с теорией анализа

	развитии предприятия и принимать решения в области эффективного использования человеческих ресурсов	информации о развитии предприятия и принятии решения в области эффективного использования человеческих ресурсов
		<i>У2</i> Обучен анализировать информацию о развитии предприятия и принимать решения в области эффективного использования человеческих ресурсов
		<i>В2</i> Анализирует информацию о развитии предприятия и принимает решения в области эффективного использования человеческих ресурсов
	ПКС -1.3 владеть системой производственных процессов для нахождения оптимального использования человеческих ресурсов	<i>З3</i> Ознакомлен с системой производственных процессов для нахождения оптимального использования человеческих ресурсов
		<i>У3</i> Обучен работе с системой производственных процессов для нахождения оптимального использования человеческих ресурсов
		<i>В3</i> Применяет технологию владения системой производственных процессов для нахождения оптимального использования человеческих ресурсов
ПКС-2 Способен осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственных процессов, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания	ПКС-2.1 формировать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации	<i>З1</i> Ознакомлен с формированием критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации
		<i>У1</i> Обучен формировать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации
		<i>В1</i> Применяет технологию формирования критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации
	ПКС-2.2 планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	<i>З2</i> Ознакомлен с планированием и анализом программы и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
		<i>У2</i> Обучен планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
		<i>В2</i> Применяет технологию планирования и анализа программы и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
	ПКС-2.3 способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий	<i>З3</i> Ознакомлен со способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования

	питания, проявлять коммуникативные умения	работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
		УЗ Обучен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
		ВЗ Применяет технологию поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения

4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Таблица 4.1.

Форма обучения	Курс/ семестр	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Контроль	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия			
очная	4/7	14	-	56	47	27	экзамен

5. Структура и содержание дисциплины/модуля

5.1. Структура дисциплины

очная форма обучения (ОФО)

Таблица 5.1.1

№ п/п	Структура дисциплины/модуля		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства ¹
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	1	Основные понятия и определения автоматизации, информатизации и теории автоматического управления.	1	-	-	5	6	ПКС-1.1 ПКС-2.3	Устный опрос
2	2	Классификация систем управления технологическим процессом. Роль Микропроцессорной техники в системе управления.	1	-	10	6	17	ПКС -1.3 ПКС-2.1	Устный опрос
3	3	Стандартизация в разработке систем управления. Проектирование систем автоматизации. Системы управления типовыми объектами продуктов питания.	2	-	10	6	18	ПКС-1.1 ПКС -1.2	Устный опрос Тест
4	4	Особенности управления непрерывными и периодическими процессами. Системы управления дисперсными процессами.	2	-	6	6	14	ПКС-1.1 ПКС -1.3	Устный опрос
5	5	Автоматические системы	2	-	4	6	12	ПКС -1.3	Устный

		регулирующие.							опрос
6	6	Автоматизированные системы управления технологическими процессами.	2	-	6	6	14	ПКС -1.2	Устный опрос Тест
7	7	Использование информационных технологий в технологических процессах пищевых производств.	2	-	10	6	18	ПКС -1.2 ПКС-2.2	Устный опрос
8	8	Системы управления типовыми объектами продуктов питания, использование информационных технологий в технологических процессах пищевых производств.	2	-	10	6	18	ПКС -1.2 ПКС -1.3	Устный опрос Тест
...	Курсовая работа – не предусмотрена								
...	экзамен						27		
Итого:			14	0	56	47	144		

5.2. Содержание дисциплины/модуля

5.2.1. Содержание разделов дисциплины/модуля (дидактические единицы)

Раздел 1. *Основные понятия и определения автоматизации, информатизации и теории автоматического управления.* Методы и функции управления технологическими процессами. Понятия управления. Технологический процесс как объект управления. Способы управления технологическим процессом. Структура и функции СУТП. Категории систем автоматизации.

Раздел 2. *Классификация систем управления технологическим процессом. Роль Микропроцессорной техники в системе управления.* Системы автоматического контроля, системы автоматической сигнализации, системы автоматического регулирования, системы автоматической защиты и блокировки, системы программно-логического управления. Назначение и состав. Многоуровневые системы управления на базе микропроцессорной техники.

Раздел 3. *Стандартизация в разработке систем управления. Проектирование систем автоматизации. Системы управления типовыми объектами продуктов питания.* Общие сведения. Функциональные схемы автоматизации. Правила построения упрощенных ФСА. Схемы автоматизации механических, тепловых, химических и биологических процессов.

Раздел 4. *Особенности управления непрерывными и периодическими процессами. Системы управления дисперсными процессами.* Специфика периодических и непрерывных процессов как объектов управления

Раздел 5. *Автоматические системы регулирования.* Статические и динамические характеристики систем автоматического регулирования. Устойчивость САР.

Раздел 6. *Автоматизированные системы управления технологическими процессами.* Назначение и цели создания АСУ ТП. Функциональные структуры виды обеспечения, перспективы развития.

Раздел 7. *Использование информационных технологий в технологических процессах пищевых производств.* Использование информационных технологий в технологических процессах пищевых производств.

Раздел 8. *Системы управления типовыми объектами продуктов питания, использование информационных технологий в технологических процессах пищевых производств.* Системы управления типовыми объектами продуктов питания, использование информационных технологий в технологических процессах пищевых производств.

5.2.2. Содержание дисциплины/модуля по видам учебных занятий.

Лекционные занятия

Таблица 5.2.1

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема лекции
		ОФО	
1	1	1	Основные понятия и определения автоматизации, информатизации и теории автоматического управления.
2	2	1	Классификация систем управления технологическим процессом. Роль Микропроцессорной техники в системе управления.
3	3	2	Стандартизация в разработке систем управления. Проектирование систем автоматизации. Системы управления типовыми объектами продуктов питания.
4	4	2	Особенности управления непрерывными и периодическими процессами. Системы управления дисперсными процессами.
5	5	2	Автоматические системы регулирования.
6	6	2	Автоматизированные системы управления технологическими процессами.
7	7	2	Использование информационных технологий в технологических процессах пищевых производств.
8	8	2	Системы управления типовыми объектами продуктов питания, использование информационных технологий в технологических процессах пищевых производств.
Итого		14	

Практические занятия *практические занятия учебным планом не предусмотрены*

Лабораторные работы-

Таблица 5.2.3

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема лабораторного занятия
		ОФО	
1	1	2	Введение
2	2	8	Работа с базой продуктов
3	3	10	Разработка простых рецептов
4	4	6	Разработка рецептов сложных блюд
5	5	4	Разработка рецептов напитков
6	6	6	Разработка рецептов коктейлей
7	7	10	Создание меню суточных рационов
8	8	10	Анализ меню
Итого:		56	

Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.4

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема	Вид СРС
		ОФО		
1	1-8	16	Подготовка к защите дисциплины	подготовка и оформление практических работ
2	1-8	8	Подготовка рефератов, докладов, презентаций	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
3	1-8	10	Индивидуальные консультации студентов в течение	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников

			семестра	информации по тематике лекций
4	1-8	8	Консультации в группе перед экзаменом	подготовка к аттестациям, экзамену
5	1-8	5	Экзамен	
Итого:		47		

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

Технология традиционного обучения, информационные технологии.

6. Тематика курсовых работ/проектов

Курсовые работы (проекты) учебным планом не предусмотрены.

7. Контрольные работы

Контрольные работы учебным планом не предусмотрены.

8. Оценка результатов освоения дисциплины

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

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

Таблица 8.1

№	Виды контрольных мероприятий текущего контроля	Количество баллов
1	Работа на лекциях	0-05
2	Выполнение и защита практических работ	0-25
3	Тестирование 1 аттестация	0-20
ИТОГО за первую текущую аттестацию:		0-50
4	Работа на лекциях	0-05
5	Выполнение и защита практических работ	0-25
6	Тестирование 2 аттестация	0-20
ИТОГО за вторую текущую аттестацию:		0-50
ВСЕГО:		100
10	Итоговое тестирование для задолжников	90

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины/модуля

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. ТИУ «Полнотекстовая БД» на платформе ЭБС ООО «Издательство ЛАНЬ»
<https://e.lanbook.com>

2. ЭБС BOOK.RU <https://www.book.ru/>

3. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

4. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>

5. Президентская библиотека www.prlib.ru

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

отечественного производства:

Microsoft Windows

Microsoft Office Professional Plus

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины/модуля

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

Таблица 10.1

Перечень оборудования, необходимого для успешного освоения образовательной программы		
Наименование	Кол-во	Значение
Мультимедийное оборудование для презентаций (Компьютер в комплекте, проектор, экран и т.д.)	1	Наглядность при изучении соответствующего материала
Microsoft Windows (актуальная версия)	1	Система для реализации работы мультимедийного оборудования
Microsoft Office (актуальная версия)	1	Система для реализации работы мультимедийного оборудования
Комплект учебной мебели		Для ведения занятий

11. Методические указания по организации СРС

11.1. Методические указания по подготовке к лабораторным занятиям.

Профессиональная информатика специалиста [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов 260501.65 "Технология продуктов общественного питания", и направлению подготовки бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" / М. В. Минухова ; ТюмГНГУ. - Тюмень : ТюмГНГУ, - 90 с.

11.2. Методические указания по организации самостоятельной работы.

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

Профессиональная информатика специалиста [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов 260501.65 "Технология продуктов общественного питания", и направлению подготовки бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" / М. В. Минухова ; ТюмГНГУ. - Тюмень : ТюмГНГУ, - 90 с.

Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Дисциплина: Системы управления технологическими процессами

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Профиль: Технология и организация ресторанного дела

Код компетенции	Код, наименование ИДК	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
ПКС-1 Способен обеспечивать производственную и экономическую эффективность деятельности предприятия питания	ПКС-1.1 способность определять цели и ставить задачи по распределению человеческих ресурсов, согласно уровню профессиональных знаний и компетенций	31 Ознакомлен с теорией определения цели и постановки задач по распределению человеческих ресурсов, согласно уровню профессиональных знаний и компетенций	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У1 Определят цели и ставит задачи по распределению человеческих ресурсов, согласно уровню профессиональных знаний и компетенций	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В1 Применяет технологию определения цели и постановки задачи по распределению человеческих ресурсов, согласно уровню профессиональных знаний и компетенций	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	ПКС -1.2 анализировать информацию о развитии предприятия и принимать решения в области эффективного использования человеческих ресурсов	32 Ознакомлен с теорией анализа информации о развитии предприятия и принятии решения в области эффективного использования человеческих ресурсов	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
			У2 Обучен анализировать информацию о развитии предприятия и	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения,	В достаточной мере демонстрирует указанные умения

		принимать решения в области эффективного использования человеческих ресурсов		допуская незначительные ошибки		дополнительного материала
		<i>B2</i> Анализирует информацию о развитии предприятия и принимает решения в области эффективного использования человеческих ресурсов	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	ПКС -1.3 владеть системой производственных процессов для нахождения оптимального использования человеческих ресурсов	<i>33</i> Ознакомлен с системой производственных процессов для нахождения оптимального использования человеческих ресурсов	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		<i>У3</i> Обучен работе с системой производственных процессов для нахождения оптимального использования человеческих ресурсов	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		<i>В3</i> Применяет технологию владения системой производственных процессов для нахождения оптимального использования человеческих ресурсов	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
ПКС-2 Способен осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственных процессов, взаимодействие с другими структурными	ПКС-2.1 формировать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации	<i>31</i> Ознакомлен с формированием критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности

подразделениями предприятия питания		<i>У1</i> Обучен формировать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		<i>В1</i> Применяет технологию формирования критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	ПКС-2.2 планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	<i>З2</i> Ознакомлен с планированием и анализом программы и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		<i>У2</i> Обучен планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		<i>В2</i> Применяет технологию планирования и анализа программы и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения

		персонала по отношению к предприятию и руководству				поставленной задачи
<p>ПКС-2.3 способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения</p>	<p><i>ЗЗ</i> Ознакомлен со способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения</p>	<p>Не демонстрирует знание указанных вопросов</p>	<p>Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки</p>	<p>Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов</p>	<p>Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности</p>	
	<p><i>УЗ</i> Обучен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения</p>	<p>Не демонстрирует указанные умения</p>	<p>Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки</p>	<p>В достаточной мере демонстрирует указанные умения</p>	<p>Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала</p>	
	<p><i>ВЗ</i> Применяет технологию поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения</p>	<p>Не демонстрирует владение указанными навыками</p>	<p>Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки</p>	<p>В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками</p>	<p>Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи</p>	

КАРТА**обеспеченности дисциплины (модуля) учебной и учебно-методической литературой**

Дисциплина: Система управления технологическими процессами

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: Технология и организация ресторанного дела

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство вид издания, год издания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	Профессиональная информатика специалиста [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов 260501.65 "Технология продуктов общественного питания", и направлению подготовки бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" / М. В. Минухова ; ТюмГНГУ. - Тюмень : ТюмГНГУ., - 90 с.	40	20	100	+

Заведующий кафедрой ТТПП



В.Г.Попов

« 30 » 08 2021 г.

Директор БИК  Д.К. Каюкова« 30 » 08 2021 г.
М.П.

**Дополнения и изменения
к рабочей программе дисциплины (модуля)**

на 20_ - 20_ учебный год

В рабочую программу вносятся следующие дополнения (изменения):

Дополнения и изменения внес:

_____ (должность, ученое звание, степень) _____ (подпись) _____ (И.О. Фамилия)

Дополнения (изменения) в рабочую программу рассмотрены и одобрены на заседании кафедры

ТТШ

(наименование кафедры)

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____.

Заведующий кафедрой _____ И.О. Фамилия.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий выпускающей кафедрой/

Руководитель образовательной программы _____ И.О. Фамилия.

«_____» _____ 20__ г.